

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学A		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養学A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	栄養の基本がわかる図解事典			出版社	成美堂出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	基礎的な栄養学の理解を深め、レシピ考案において栄養学的視点から根拠を持って作成できるようにする。 また対象（年齢、性別、特徴他）を想定したメニューの提案ができる知識を身に着けることを授業のねらいとする。				
到達目標	2年次の学内店舗実習においてメニューを考案する際に、それぞれの食材に栄養学の視点から根拠のある内容を提案することができる人材になることを目標とする。				
評価基準	テスト50％ 小テスト25％ 提出物/授業態度25％				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	食の安全AB / 食の原材料・材料学AB / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	本田千明			実務経験	○
実務内容	飲食業界及び栄養指導（管理栄養士）等の実務経験を有する				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ガイダンス 栄養素の役割	基礎的な栄養素から生体内における栄養素の役割を理解する。 5大栄養素について理解させる
2	代謝の仕組み	食欲、消化、吸収の仕組みについて学ぶ
3	代謝Ⅰ	糖質の代謝を理解させ、エネルギー代謝を理解する
4	栄養基礎知識Ⅰ	炭水化物について理解を深め、生体内での代謝から栄養素の過不足を考える。
5	代謝Ⅱ	たんぱく質代謝への理解を深め、生体内での栄養素の働きや相互性を学ぶ。
6	栄養基礎知識Ⅱ	たんぱく質について理解を深め、生体内での代謝から栄養素の過不足を考える。
7	代謝Ⅲ	脂質代謝への理解を深め、生体内での栄養素の働きや相互性を学ぶ。

8	栄養基礎知識Ⅲ 小テスト	脂質について理解を深め、生体内での代謝から栄養素の過不足を考える。 習熟度確認のために小テストを行う
9	栄養素の基礎知識Ⅲ	ビタミンの分類から、脂溶性ビタミンまでの食品及び調理との関連性を学ぶ。
10	栄養素の基礎知識Ⅳ	水溶性ビタミンについて学び、食品及び調理との関連性を学ぶ。
11	栄養素の基礎知識Ⅴ	ミネラルについて学び、食品及び調理との関連性を学ぶ。
12	食品群の理解と活用	食品群を理解し、バランスと適量がチェックできるようになる
13	テスト	前期テスト 授業内容の習得度合いの確認のため、テストを実施する。
14	食事摂取基準と献立作成の基礎 テスト振り返り	食事摂取基準について理解を深め、献立作成の基本を学ぶ。
15	エネルギー出納とエネルギー算出方法	エネルギー出納を学び、必要なエネルギー量の算定をする。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学B		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養学B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	栄養の基本がわかる図解事典			出版社	成美堂出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	基礎的な栄養学の理解を深め、レシピ考案において栄養学的視点から根拠を持って作成できるようにする。また、対象（年齢、性別、特徴他）を想定したメニューの提案ができる知識を身に着けることを授業のねらいとする。				
到達目標	2年次の学内店舗実習においてメニューを考案する際に、それぞれの食材に栄養学の視点から根拠のある内容を提案することができる人材になることを目標とする。				
評価基準	テスト50% 小テスト25% 提出物/授業態度25%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	食の安全AB / 食の原材料・材料学AB / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	本田千明			実務経験	○
実務内容	飲食業界及び栄養指導（管理栄養士）等の実務経験を有する				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ガイダンス（前期振り返り）	栄養学Aの振り返りを行い、栄養学Bでの必要な知識を確認する。
2	食品の栄養価Ⅰ	食品の栄養価への理解を深め、栄養価計算を実施して献立の栄養価を考える。
3	食品の栄養価Ⅱ	栄養価計算を実施して献立の栄養価を考える。
4	ライフステージⅠ 【妊娠期・授乳期】	妊娠期～授乳期～乳児期～幼児期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える。
5	ライフステージⅡ 【乳児期～幼児期】	乳児期から幼児期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える
6	ライフステージⅢ 【学童期～思春期】	学童期から思春期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える。

7	ライフステージⅣ 【成人期～高齢期】	成人期から高齢期の特徴を学び、ライフステージごとの特徴を理解を深め、食事について考える。
8	小テスト 機能性成分Ⅰ	習熟度を理解するため小テストを行う。 機能性成分への理解を深め、美容効果のある食事について考える 健康を守る注目の食品成分について知る
9	機能性成分Ⅱ	機能性成分への理解を深め、老化防止やアンチエイジング効果のある食事について考える。 健康を守る注目の食品成分について知る
10	症例別栄養Ⅰ	生活習慣病への理解を深め、望ましい食習慣を考える。
11	症状別栄養Ⅱ	健康的な食生活への理解を深め、望ましい食習慣を考える。
12	症状別栄養Ⅲ	疾病や体の不調への理解を深め、望ましい食習慣を考える。
13	テスト	前期テスト 授業内容の習得度合いの確認のため、テストを実施する。
14	食育についてⅠ	食育について学び、演習として食育媒体を作成する。
15	食育についてⅡ	授業のまとめとして演習を行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食の原材料・材料学A		
必修選択	選択	(学則表記)	食の原材料・材料学A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	からだのための食材大全			出版社	NHK出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるか等の理解を深める。また、用いる原料、材料によって異なる味の広がりについて学ぶ。				
到達目標	メニュー開発、考案を行う際に、扱う原料や材料の引き出しを幅広く持ち、且つ、その効用までイメージができる				
評価基準	テスト50% 小テスト25% 提出物/授業態度25%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	食の安全AB / 食の原材料・材料学AB / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	斎藤拓実			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等での実務経験を有する				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ガイダンス 食の原料、材料	これから学ぶ内容、学び方について 食の原料、材料とは
2	調味料Ⅰ	塩、砂糖 製法、種類、用途、産地、価格について
3	調味料Ⅱ	油 製法、種類、用途、産地、価格について
4	調味料Ⅲ	酢、酒、みりんなど 製法、種類、用途、産地、価格について
5	調味料Ⅳ	醤油・みそなど 製法、種類、用途、産地、価格について
6	調味料Ⅴ	その他の調味料について 小テスト

7	穀類	米、麦、その他の雑穀（ごま、そば） 品種、分類、保存方法、取扱について
8	豆類	大豆、大豆製品、その他の豆類 品種、分類、保存方法、取扱について
9	野菜Ⅰ	野菜の分類について 果実野菜 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて
10	野菜Ⅱ	根野菜（いも含む） 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて
11	野菜Ⅲ	葉野菜 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて
12	野菜Ⅳ	香草 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて
13	テスト	前期テスト
14	野菜Ⅴ	きのこ・山菜 品種、分類から保存方法、取扱、旬などについて
15	前期振り返り	前期の振り返り

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食の原材料・材料学B		
必修選択	選択	(学則表記)	食の原材料・材料学B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	からだのための食材大全			出版社	NHK出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	原料や材料について知識を広げ、どのような種類、用途、価格帯があるか等の理解を深める。また、用いる原料、材料によって異なる味の広がりについて学ぶ。				
到達目標	メニュー開発、考案を行う際に、扱う原料や材料の引き出しを幅広く持ち、且つ、その効用までイメージができる				
評価基準	テスト50% 小テスト25% 提出物/授業態度25%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	食の安全AB / 食の原材料・材料学AB / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	斎藤拓実			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等での実務経験を有する				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	肉Ⅰ	・牛肉、豚肉 品種、部位、栄養価、味わい、どんな調理法に向いているか等
2	肉Ⅱ	・鶏肉、馬肉、羊肉等 品種、部位、栄養価、味わい、どんな調理法に向いているか等
3	肉Ⅲ 卵	・肉加工品 ・卵 品種、部位、栄養価、味わい、どんな料理に向いているか
4	魚介Ⅰ	・魚類（赤身、白身） 水産物の分類、魚介類の鮮度、保存やどんな料理に向いているか
5	魚介Ⅱ	・魚介類（甲殻類、貝類など） 水産物の分類、魚介類の鮮度、保存やどんな料理に向いているか
6	魚介Ⅲ	・魚介加工品 水産物の分類、保存やどんな料理に向いているか

7	魚介類Ⅳ	・海藻類 水産物の分類、魚介類の鮮度、保存やどんな料理に向いているか
8	乳製品Ⅰ	・牛乳、乳製品（ヨーグルト、クリームなど） 品種、製法、栄養価、味わい、どんな料理に向いているか
9	乳製品Ⅱ	・乳製品（チーズなど） 品種、製法、栄養価、味わい、どんな料理に向いているか
10	乳製品Ⅲ 小テスト	・乳製品の香り、味、色比較（試飲） ・小テスト（果実、肉、卵、乳製品）
11	果実Ⅰ	・果実 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて
12	果実Ⅱ	・果実 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて
13	テスト	後期テスト
14	果実Ⅲ お茶	・果実加工品 品種、分類、保存方法、取扱、旬などについて ・お茶
15	総まとめ	・総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食の安全A		
必修選択	選択	(学則表記)	食の安全A（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	食品の安全と衛生			出版社	(公社) 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	食品衛生に関する基本的な知識を学習し、衛生管理プランを立案・実行できるようになる。				
到達目標	衛生管理プランが立案・実行することができ、人に指導や指示が出来るようになる。				
評価基準	テスト50% 小テスト25% 提出物/授業態度25%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	栄養学AB / 食の原材料・材料学AB / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	本田千明			実務経験	○
実務内容	飲食業界及び栄養指導（管理栄養士）等の実務経験を有する				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ガイダンス 食品の安全性	食品の安全について考え、手洗いの方法を理解する。
2	食品と微生物	微生物についての理解を深め、増殖条件を理解する。 食品の腐敗について知る。
3	飲食による健康危害 食中毒の概要 小テスト	飲食による健康危害の種類、食中毒の発生状況を知り、その傾向を理解する。 これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。
4	食中毒の種類Ⅰ	細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (サルモネラ、腸炎ビブリオ)
5	食中毒の種類Ⅱ	細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (病原大腸菌)
6	食中毒の種類Ⅲ 小テスト	細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (カンピロバクター、エルシニア) これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。
7	食中毒の種類Ⅳ	細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (リステリア、黄色ブドウ球菌)
8	食中毒の種類Ⅴ	細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (ボツリヌス菌)

9	食中毒の種類Ⅵ	細菌性食中毒の原因菌の特徴を理解し、その対策を知る。 (ウエルシュ菌、セレウス菌)
10	食中毒の種類Ⅵ	細菌性食中毒の予防を理解し、ウイルス性食中毒の特徴から、その対策を知る。 (ノロウイルス)
11	自然毒食中毒 小テスト	自然毒食中毒の発生状況とその原因食品について理解する。 これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。
12	化学性食中毒	化学性食中毒を理解する。
13	前期テスト	習得状況の確認のためテストを実施する。
14	食品と重金属 テスト振り返り	食品と重金属の関連性を理解する。
15	器具・容器包装の衛生	食品衛生と器具・容器包装の関連性を理解し、その知識を深める。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食の安全B		
必修選択	選択	(学則表記)	食の安全B（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	食品の安全と衛生			出版社	(公社) 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	食品衛生に関する基本的な名称、意味、予防方法等を学習し、その知識を基に、自らが衛生管理プランを立てられるようにする。				
到達目標	自らが衛生管理プランを立てられ、人に指導、指示が出来るまで理解が深まっている。				
評価基準	テスト50% 小テスト25% 提出物/授業態度25%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格	ー				
関連科目	栄養学AB / 食の原材料・材料学AB / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	本田千明			実務経験	○
実務内容	飲食業界及び栄養指導（管理栄養士）等の実務経験を有する				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ガイダンス	授業の目的を把握する。 調理従事者の健康管理について学ぶ。
2	寄生虫と経口感染症	寄生虫による食中毒の発生状況から予防方法を考える。 経口感染症について理解を深める。
3	食品添加物Ⅰ	食品添加物の概要・定義・使用目的について理解する。 また、表示や安全性についても理解を深める
4	食品添加物Ⅱ	主な食品添加物とその用途について理解する。
5	食品添加物Ⅲ	主な食品添加物とその用途について理解する。
6	食物アレルギーⅠ	食物アレルギーへの理解を深め、その表示方法や関連法律を知る。
7	食物アレルギーⅡ	食物アレルギーの表示方法などの知識を生かし、実践を行う
8	小テスト 感染症と農薬	これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。 健康危害（BSE、鳥インフルエンザなど）、農薬についれ理解を深める。

9	食品安全対策Ⅰ 遺伝子組換え食品	食品の安全に関連する法律、行政のシステムを理解する。 遺伝子組換え食品について理解を深める
10	食品安全対策Ⅱ 食品表示	食品の安全に関連する法律、行政のシステムを理解する。 食品表示に関連する法律や表示を知り、表示方法を理解する。
11	小テスト 食品安全対策Ⅱ 食品表示	これまでの習熟度を理解するため、小テストを行う。 食品の安全に関連する法律、行政のシステムを理解する。 食品表示に関連する法律や表示を知り、表示方法を理解する。
12	食品営業施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備の安全対策を理解する。
13	後期テスト	習熟度の確認のためテストを実施する。
14	HACCPⅠ テスト振り返り	HACCPについて理解を深め、衛生管理計画を立案する。
15	HACCPⅡ	HACCPについて理解を深め、実際の衛生管理計画を立案する。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	Tablet演習A		
必修選択	選択	(学則表記)	Tablet演習A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	コンピュータの基礎的な知識・操作技術と文書の作成技術を習得する。				
到達目標	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①ドキュメントを使い、文書を作成できる。 ②スプレッドシートを使い、基本的な関数の利用ができる。				
評価基準	テスト50％ / 小テスト20％ / 課題提出20％ / 授業態度10％				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	栄養学AB / 食の原材料・材料学AB / サービス知識と実践AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / ディスプレイAB / 学内店舗実習AB / Tablet演習B				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	長谷部千秋 他1名			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ / 到達目標について
2	パソコン一般知識	PC基礎知識 / タッチタイピング / 文字入力 / ショートカットキー
3	ドキュメント①	ドキュメントの基礎知識について・文字入力方法を理解する
4	ドキュメント②	文章タイトル入力 / 作成者情報入力 / フォント変更 / 文字の大きさ変更 太文字・斜体下線について / 中央揃え / 均等割り / 上下揃え
5	ドキュメント③	文字の色の変更 / 文字の背景色の変更 / リンクURLを指定する / QRコードを貼り付ける
6	ドキュメント④	画像の挿入 / ショートカットキーの基礎
7	ドキュメント⑤	表の作成・編集について
8	ドキュメント⑥	テンプレートからの資料作成
9	小テスト スライド①	小テスト / 復習 / プレゼンテーションとは / スライドの基本操作 プレゼンテーションの基礎 / スライドの作成
10	スライド②	画像・動画・イラストの挿入 / 画像の切り抜き
11	スライド③	アニメーション

12	スライド④	縦長ページ設定 / スライドに動きをつける / グラフの挿入
13	スライド活用①	プレゼンテーション作成
14	スライド活用②	プレゼンテーション作成 / プレゼンテーション発表
15	スライド活用③ テスト	前期テスト プレゼンテーション発表

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	Tablet演習B		
必修選択	選択	(学則表記)	Tablet演習B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	－			出版社	－

科目の基礎情報②

授業のねらい	コンピュータの基礎的な知識・操作技術と文書の作成技術を習得する。				
到達目標	インターネットで検索を行い、情報を収集することができる。 PCの基本的操作を行うことができる。 ①スプレッドシートを使い、基本的な関数の利用、数値データを処理し、画像・グラフを組み合わせた文書を作成できる。 ②スライドを使い、簡易的なチラシの作成ができる。プレゼンテーション資料を作成し、発表できる。				
評価基準	テスト50％ / 小テスト20％ / 課題提出20％ / 授業態度10％				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	－				
関連科目	栄養学AB / 食の原材料・材料学AB / サービス知識と実践AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / ディスプレイAB / 学内店舗実習AB / Tablet演習A				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	長谷部千秋 他 1 名			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	前期振り返り オリエンテーション	前期振り返り 授業の流れ/到達目標について
2	スプレッドシート①	データ入力の手順 / 基本的なワークシートの編集 / 書式設定について / 表形式のデータ入力
3	スプレッドシート②	引き算 / 掛け算 / 割り算
4	スプレッドシート③	関数 (SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN)
5	スプレッドシート④	関数 (SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN)
6	スプレッドシート⑤	関数 (SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN)
7	小テスト	小テスト / 復習
8	オリエンテーション スプレッドシート活用①	授業の流れ / 到達目標について 原価計算表の作成①
9	スプレッドシート活用②	原価計算表の作成②
10	スプレッドシート活用③	原価計算表の作成③
11	スプレッドシート活用④	飲食業界における売上管理について (日経報告書・日報報告 等の作成)

12	スプレッドシート活用⑤	グラフの作成
13	スプレッドシート活用⑥	グラフの作成
14	テスト	後期テスト
15	テスト振り返り 総まとめ	後期テスト振り返り 総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	サービス知識と実践A		
必修選択	選択	(学則表記)	サービス知識と実践A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	サービス接客検定 3級テキスト サービス接客検定実問題集 3級			出版社	公益社団法人実務技能検定協会 早稲田教育出版

科目の基礎情報②

授業のねらい	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接客に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、言葉づかい、態度・立ち居振舞いなどを身に付ける。サービス接客検定の受験勉強を通し、サービスに対する考え方や行動の形・おもてなしの心を身に付ける。				
到達目標	サービス接客業に携わる者として、一般社会に通用するサービス・接客を学び、また資格の受験に対して学んだ内容相当のサービス接客検定3級の資格取得				
評価基準	定期テスト・小テスト70% / 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	公益財団法人 実務技能検定協会主催 サービス接客検定 3級				
関連科目	サービス知識と実践B				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	岡崎 菜々子			実務経験	○
実務内容	飲食業界においてサービススタッフとして勤務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	導入	年間学習予定・検定に向けて（検定内容・審査基準） 予定・授業方針・意識付け
2	サービススタッフの資質	(1) 必要とされる要件 人柄・能力・身だしなみを理解する
3	サービススタッフの資質	(2) 従業要件 職場での態度・行動基準を理解する
4	敬語① 専門知識①	敬語（尊敬語・謙譲語・丁寧語）の種類と特長を把握する ①敬語の基本をマスターする ②好ましい表現 サービス知識を理解する
5	敬語② 専門知識②	敬語（実践編） ①注意したい敬語表現/②クッション言葉・否定の敬語/ 従業知識（一般的な商業・経済用語）を理解する
6	一般知識①/今までの復習 (小テスト)	社会常識・時事問題を理解する/問題集（サービススタッフの資質～一般知識まで）

7	冠婚葬祭①②	①冠婚葬祭の水引の種類と特徴。 慶弔袋の決まりごと/ふさわしい祝儀袋の結び/贈答の目的に応じた上書きと水引き ②「社交業務」社交儀礼業務についての理解
8	対人技能①②	①「人間関係」一般的な人間関係の理解 「接遇知識」対人心理、接遇者としてのマナー理解 ②「話し方」接遇用語の理解 「服装」接遇者としての適切な服装理解
9	実務技能①②	①「問題処理」問題処理についての理解 「環境設備」お客様にとっての環境設備に関する理解 ②「金品管理」金品管理についての理解
10	検定対策①	過去問題の実施／解答・解説
11	検定対策②	過去問題の実施／解答・解説
12	検定対策③	過去問題の実施／解答・解説
13	検定対策④	過去問題の実施／解答・解説
14	テスト・復習	テスト・復習・模擬試験
15	復習 検定対策⑤	テスト・復習

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	サービス知識と実践B		
必修選択	選択	(学則表記)	サービス知識と実践B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	サービス接客検定 3級テキスト サービス接客検定実問題集 3級 基礎からわかる レストランサービススタンダードマニュアル			出版社	公益社団法人実務技能検定協会 早稲田教育出版 職業訓練教材研究会

科目の基礎情報②

授業のねらい	一般社会、飲食業界において必要なサービス、接客に関する知識と手法を学び、顧客満足に繋げられるようにする。サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、言葉づかい、態度・立ち居振舞いなどを身につける。 サービス接客検定の受験勉強を通し、サービスに対する考え方や行動の形・おもてなしの心を身につける。				
到達目標	サービス接客業に携わる者として、一般社会に通用するサービス・接客を学び、また資格の受験に対して学んだ内容相当のサービス接客検定3級の資格取得				
評価基準	定期テスト・小テスト70% / 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	公益財団法人 実務技能検定協会主催 サービス接客検定 3級				
関連科目	サービス知識と実践B				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	岡崎 菜々子			実務経験	○
実務内容	飲食業界においてサービススタッフとして勤務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	接客の基本①	考え方・姿勢・ふるまい（知識）
2	接客の基本②	姿勢・ふるまい・トレンチ（実践）
3	宴会とレストランサービス①	宴会（知識）
4	宴会とレストランサービス②	テーブルセッティング（実践）

5	宴会とレストランサービス③	レストラン（知識）・テーブルセッティング（実践）
6	宴会とレストランサービス④	誘導・注文の取り方・皿の扱い方（実践）
7	宴会とレストランサービス⑤	ドリンクサービスについて（ワイン・水）（知識・実践）
8	ヴァンドゥーズ①	ヴァンドゥーズ知識
9	ヴァンドゥーズ②	ヴァンドゥーズ知識
10	演習①	ビジネス文章① ビジネス文章の種類や、基本的な社交文章の書き方を理解する
11	演習②	電話対応① 電話のかけ方や基本的な受け答えから、苦情・問い合わせについての対応を行なう
12	演習③	電話対応②・接遇対応① 言葉遣いや訪問マナーを含め、動作を総合して行なう
13	テスト	テストの実施
14	演習④	接遇対応② 訪問の際の名刺交換の方法について、動作を含め実践する
15	返却	返却・解説

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	カラーコーディネートA		
必修選択	選択	(学則表記)	カラーコーディネートA		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	色彩活用ライフケアカラー検定 公式テキスト 色彩学 色彩活用ライフケアカラー検定 公式テキスト フード 新配色カード199a/新配色カード199用演習台紙			出版社	一般社団法人日本カラーコーディネーター協会 株式会社A・F・T企画

科目の基礎情報②

授業のねらい	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。				
到達目標	公認テキストに添って、色彩についての知識を学び、飲食業界における色彩表現に繋げ、同等の資格取得				
評価基準	定期テスト・小テスト70% / 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	一般社団法人日本カラーコーディネーター協会 色彩活用ライフケアカラー検定				
関連科目	カラーコーディネートB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	石川絵梨			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	導入 第1章全般	なぜ色彩の知識が必要なのかを知る
2	色のしくみ、色名	色の三属性について理解する 色名の種類を知る
3	PCCSの三属性	色を記号や番号で表すシステムについて知る
4	PCCSのトーン	PCCSの特徴であるトーンについて理解する

5	色の心理的効果	色の心理的効果を知る
6	色のイメージと効果、色はなぜ見える	色の持つ代表的なイメージを知る 科学的に色は光であることを理解する
7	復習確認テスト①	ここまでの内容をどの程度理解できたか確認する
8	配色①	配色の基本的な方法を知る「色相を基準にした配色（色相統一）」
9	配色②	「色相を基準にした配色（色相変化）」
10	配色③	「トーンを基準にした配色（トーン統一）」
11	配色④	「トーンを基準にした配色（トーン変化）」
12	配色⑤	応用編としてグラデーションなど知る
13	復習確認テスト②	ここまでの内容をどの程度理解できたか確認する
14	検定対策	検定対策問題を解く
15	検定対策	検定対策問題を解く

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	カラーコーディネートB		
必修選択	選択	(学則表記)	カラーコーディネートB		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	色彩活用ライフケアカラー検定 公式テキスト 色彩学 色彩活用ライフケアカラー検定 公式テキスト フード 新配色カード199a/新配色カード199用演習台紙			出版社	一般社団法人日本カラーコーディネーター協会 株式会社A・F・T企画

科目の基礎情報②

授業のねらい	色彩に関して多面的に学び、感覚を養う。「色に関する知識や技能」を理論的、系統的に学ぶことにより、誰もが「理論に裏付けられた色彩の実践的活用能力」を身に付ける。				
到達目標	公認テキストに添って、色彩についての知識を学び、飲食業界における色彩表現に繋げ、同等の資格取得				
評価基準	定期テスト・小テスト70% / 授業態度30%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	一般社団法人日本カラーコーディネーター協会 色彩活用ライフケアカラー検定				
関連科目	カラーコーディネートA				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	石川絵梨			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	食と色、食品の色の魅せ方	食品と色の関係を知る、対比について知る
2	同化、照明	美味しそうに見せるために必要な同化と照明について知る
3	馴染みの配色と新鮮な配色	自然な見え方になった配色と反した配色について知る
4	味と色	色のイメージと食品の色を組み合わせる

5	復習確認テスト	ここまでの内容をどの程度理解できたか確認する
6	検定対策	検定対策問題を解く
7	検定対策	検定対策問題を解く
8	配色イメージ①	色の活用方法の学びを行う
9	配色イメージ②	テキストにある配色例解も考えてみる
10	配色イメージ③	
11	配色イメージ④	
12	配色イメージ⑤	
13	パーソナルカラー①	パーソナルカラーの理論を学ぶ
14	パーソナルカラー②	自己診断をしてみる、自分に似合う色を知る
15	1年間のまとめ	まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	未来デザインプログラムA		
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラムA		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエカフェ科	1	15
使用教材	7つの習慣Jテキスト 夢のスケッチブック (WEBアプリ)			出版社	FCEエデュケーション

科目の基礎情報②

授業のねらい	7つの習慣を体系的に学ぶことを通じ、三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」のうち「心」の部分に身につける。		
到達目標	・7つの習慣について、自身の言葉で説明することができる。 ・7つの習慣を自らの生活と紐づけ、前向きな学習態度として体現することができる。		
評価基準	テスト：20% 授業態度：40% 提出物：40%		
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者		
関連資格	—		
関連科目	未来デザインプログラムB		
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する		
担当教員	太田美咲	実務経験	
実務内容			

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	専門学校へようこそ！	「未来デザインプログラム」とは何か学ぶ 夢のスケッチブックの使い方を学ぶ
2	SANKOワークコンピテンス	SANKOワークコンピテンスの理解を深める
3	7つの習慣とは？	7つの習慣とは何か学ぶ 夢のスケッチブックを使って日誌を書くことの意味を学ぶ
4	自分制限パラダイムを解除しよう！	自分制限パラダイムの意味について学ぶ
5	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解する 自分自身との約束を守る大切さを学ぶ
6	刺激と反応	「刺激と反応」の考え方を理解する 主体的に判断・行動していくことの大切さを学ぶ
7	言霊～ことだま～	言葉の持つ力や自分の言動が、描く未来や成功に繋がっていくことを学ぶ
8	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にすることの大切さを学ぶ
9	選んだ道と選ばなかった道	自分が決めたことに対して、最後までやり遂げる大切さを学ぶ

10	人生のビジョン	入学時に考えた「卒業後の姿」をより具体的に考え、イメージする
11	大切なことは？	なりたい自分になるために優先すべき「大切なこと」には、夢の実現や目標達成に直接関係することだけではなく、間接的に必要なこともあることを学ぶ
12	一番大切なことを優先する	スケジュールの立て方を学ぶ 自らが決意したことを実際の行動に移すことの大切さを学ぶ
13	時間管理のマトリクス	第2領域（緊急性はないが重要なこと）を優先したスケジュール管理について学ぶ
14	私的成功の振り返り	前期授業内容（私的成功）の振り返りを行う
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップを発揮するためには、「主体性」が問われることを学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	未来デザインプログラムB		
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラムB		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	7つの習慣」テキスト、夢のスケッチブック（アプリ）		出版社	学校法人三幸学園	

科目の基礎情報②

授業のねらい	三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」を体現する為の授業として、7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する		
到達目標	・「自立」と「相互依存」のためにはどんな考え方や行動習慣が必要なのかを理解する ・他者へのリーダーシップを醸成し、主体性を発揮できるようになる		
評価基準	小テスト／レポート：20％ 授業態度：40％ 提出物：40％		
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者		
関連資格	－		
関連科目	未来デザインプログラムA		
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する		
担当教員	太田美咲	実務経験	
実務内容			

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	信頼貯金箱	信頼貯金箱の概念を理解し、周囲から信頼されるための考え方を学ぶ
2	Win-Winを考える	お互いがハッピーになれる方法を考えることの大切さを学ぶ
3	豊かさマインド	人を思いやることは自分自身のためでもあることを学ぶ
4	理解してから理解される	人の話の聴き方を考え、理解してから理解するという考え方があるということを学ぶ
5	相乗効果を発揮する	多様性や人と違いがあることに価値があることを学ぶ
6	自分を磨く	自分を磨くことの大切さ、学び続けることの大切さを考える

7	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続であり、自分の未来は自分の選択次第、ということを理解する
8	人生ビジョンを見直そう	自らが立てたライフプランを現実的な視点から見つめ、必要な軌道修正を考える
9	未来マップを作ろう①	未来の自分の姿（仕事、家庭、趣味など）を写真や絵で表現するマップを作成し、将来の夢を実現するモチベーションを高めていく
10	未来マップを作ろう②	未来マップの発表を通して、自身の夢を実現する決意をする
11	感謝の心	人間関係構築/向上の基本である感謝の心について考える
12	7つの習慣 授業の復習	7つの習慣を復習することで、その関連性を学ぶ。私的成功が公的成功に先立つことを理解する
13	後期テスト	後期の総括と復習。2年生にむけてモチベーションを高めていく
14	2年生に向けて①	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える
15	2年生に向けて②	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	製菓・製パン理論A		
必修選択	選択	(学則表記)	製菓・製パン理論A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	製菓教本			出版社	学校法人三幸学園

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓・製パン実習製品の制作過程の根拠を理解することができる				
到達目標	・実習製品作成の際、材料の取り扱いや工程の注意点に気を付け実習できる ・実習製品作成の際、失敗した原因をつき止めることができる				
評価基準	小テスト 20% 期末テスト 50% 提出物 20% 授業態度 10%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論B / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓応用実習 製パン基礎実習 / 製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓実習AB / 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	河村夏穂 他1名			実務経験	○
実務内容	製菓業界（製菓衛生師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	小麦粉	種類と特徴・加工適正
2	でんぷん・米粉	種類と特徴・加工適正
3	糖類	砂糖・でんぷん粉・その他の糖類・非糖質甘味料
4	糖類	砂糖・でんぷん粉・その他の糖類・非糖質甘味料
5	鶏卵	卵白の起泡性・卵黄の乳化性・卵の加工品・熱凝固性・その他特徴
6	油脂・乳製品	種類と特徴・加工適正
7	小テスト・油脂	小テスト・種類と特徴・加工適正
8	生地	クッキー、タルトの種類や製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響

9	生地	シュー・パウンド・ジェノワーズの製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響
10	生地	ビスキュイ・メレンゲの製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響
11	凝固剤	寒天・カラギーナン・ゼラチン・ペクチン
12	テスト	テスト・グループワーク・ペアワーク課題準備
13	まとめ	課題発表
14	洋菓子の歴史	有史以前～中世
15	洋菓子の歴史	近世～現代

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	製菓・製パン理論B		
必修選択	選択	(学則表記)	製菓・製パン理論B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	製菓教本			出版社	学校法人三幸学園

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓・製パン実習製品の制作過程の根拠を理解することができる				
到達目標	・実習製品作成の際、材料の取り扱いや工程の注意点に気を付け実習できる ・実習製品作成の際、失敗した原因をつき止めることができる				
評価基準	小テスト 20% 期末テスト 50% 提出物 20% 授業態度 10%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論A / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓応用実習 製パン基礎実習 / 製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓実習AB / 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	河村夏穂 他1名			実務経験	○
実務内容	製菓業界（製菓衛生師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	生地	パイの種類や製法上の注意点、主要4材料（小麦、砂糖、卵、バター）の影響
2	チョコレート	産地と種類・テンパリングの方法・種類と特徴・加工適正
3	チョコレート	産地と種類・テンパリングの方法・種類と特徴・加工適正
4	クリーム・ソース他	種類と特徴・シロップ・パータポンプ・イタリアンメレンゲ
5	アバレイユ・ムース・ババロア	種類と特徴
6	小テスト	小テスト
7	補助材料	パン酵母・水・製パン改良剤
8	パン・発酵菓子	種類と特徴

9	補助材料	膨張剤・乳化剤・着色料・増粘安定剤
10	果実・果実加工品	果実・果実加工品
11	種実類	特徴と用途
12	テスト	テスト・グループワーク・ペアワーク課題準備
13	まとめ	課題発表
14	酒類・香辛料・香料	酒類・香辛料・香料の種類や特徴
15	細工物	種類と特徴

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	パティシエとしての基礎を身につける				
到達目標	・ 道具の名前、使い方を理解する。 ・ 基本動作（混ぜる、泡立てる、伸ばす、計る、塗る、絞る）ができる。 ・ 製菓における衛生管理を理解する。（清潔な作業台や道具、消毒、ダスターの使い方、材料の扱い方や保管方法、仕上げた製品の扱い方） ・ 基本生地や基本クリームの製法を理解する。				
評価基準	小テスト 20% テスト 40% 提出物 20% 企業連携 10% 授業態度 10%				
認定条件	・ 出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・ 成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論A / 製菓・製パン実習ⅡⅢⅣ / 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓応用実習 製パン基礎実習 / 製菓実習AB / 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	中谷 梨央他 7 名			実務経験	○
実務内容	製菓業界（製菓衛生師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	焼菓子	初回授業/器具説明/実習室の使い方/計量方法/掃除/カトルカール
2	焼菓子	サブレディアマン/マドレーヌ
3	生地/練習	ジェノワーズ（ガトーモカ用）/ナッペ・絞り練習
4	アントルメ	ガトーモカ/ガトーフレーズ用ジェノワーズ焼き
5	アントルメ/練習	ガトーフレーズ/ナッペ・絞り練習
6	シュー	シューアラクレーム
7	テスト/練習	小テスト/ビスキュイ

8	プチガトー/練習	ルレオバナヌ/シュクレ仕込み
9	タルト	タルトポワール
10	焼菓子	サブレ・ア・ラ・ボッシュ/フルーツパウンド
11	焼菓子/練習	フィナンシェ/テスト練習
12	アントルメ/練習	ベイクドチーズケーキ/テスト練習
13	テスト	テスト（絞り シェル・ローズ）/シュクレ仕込み
14	タルト	タルトフレーズ
15	企業連携	企業連携

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	パティシエとしての基礎を身につける				
到達目標	・道具の名前、使い方を理解する。 ・基本動作（混ぜる、泡立てる、伸ばす、計る、塗る、絞る）ができる。 ・製菓における衛生管理を理解する。（清潔な作業台や道具、消毒、ダスターの使い方、材料の扱い方や保管方法、製品の扱い方） ・基本生地や基本クリームの製法を理解する。				
評価基準	小テスト 20% テスト 50% 提出物 20% 授業態度 10%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論A / 製菓・製パン実習ⅠⅢⅣ / 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓応用実習 製パン基礎実習 / 製菓実習AB / 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	中谷 梨央他7名			実務経験	○
実務内容	製菓業界（製菓衛生師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	プチガトー	ルレオショコラ
2	プチガトー	製菓技能検定Ⅰデモ/製菓技能検定Ⅰ練習/チュイール/ラングドシャ
3	冷菓	ジュレドオランジュ/ジュレドパンブルームス
4	生地/焼菓子	シフォンケーキ/ダミエ仕込み
5	焼菓子/冷菓	ダミエ焼成/プリン・ブリュレ
6	テスト/冷菓/焼菓子	小テスト/ババロア/ガレットブルトンヌ
7	焼菓子/練習	ダックワーズ/製菓技能検定Ⅰ練習
8	氷菓/練習	セミフレッド/製菓技能検定Ⅰ練習

9	焼菓子	ウィークエンドシトロン
10	パン	パン①（ロールパン/クノータン）
11	工芸菓子	マジパン（色づけ・バラ）
12	工芸菓子	マジパン（動物・人形）
13	温菓/氷菓	クレープシュゼット/グラスパニージュ/クネル/フルーツカット
14	テスト	テスト（ナッペ）
15	パン	パン②（バンドミ）

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	パティシエとしての基礎を身につける				
到達目標	・理論「なぜ？」を想像し、理解して作ることができる。 ・基本生地や基本クリームの製法を理解し、作ることができる ・作業効率を意識し、必要な道具や適切な道具を考え、選択し、準備を進めることができる ・失敗に対し、原因と改善方法を理解できる				
評価基準	小テスト 20 % テスト 50 % 提出物 20 % 授業態度 10 %				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論A / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅣ / 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓応用実習 製パン基礎実習 / 製菓実習AB / 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	中谷 梨央他7名			実務経験	○
実務内容	製菓業界（製菓衛生師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	シュー	エクレア
2	パン	パン③（メロンパン・クリームパン）
3	アントルメ	ガトーフリュイ
4	生地/焼菓子	フィユタージュ（オルディネール）/アーモンドクッキー
5	パイ	小テスト/ショソソオボム/アミューズ
6	アントルメ	シャルロットボワール
7	シュー	クッキーシュー
8	焼菓子/練習	マカロン（ガナッシュ・バタクリ）/パイピング練習

9	パン	パン④（あんパン・コルネ）
10	デセール	ガトーショコラ/ブリゼ仕込み
11	タルト	タルトシトロン
12	パン	パン⑤（製パン技能検定Ⅰ練習）
13	練習	テスト練習（ジェノワーズ）
14	テスト	テスト（ジェノワーズ）
15	アントルメ	ムースオフロマージュ（ポンプ・ジョコンド）

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	製菓・製パン実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓・製パン実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	パティシエとしての基礎を身につける				
到達目標	・理論「なぜ？」を想像し、理解して作ることができる。 ・基本生地や基本クリームの製法を理解し、作ることができる ・作業効率を意識し、必要な道具や適切な道具を考え、選択し、準備を進めることができる ・失敗に対し、原因と改善方法を理解できる				
評価基準	小テスト 20% テスト 50% 提出物 20% 授業態度 10%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論A / 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢ / 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓応用実習 製パン基礎実習 / 製菓実習AB / 学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	中谷 梨央他7名			実務経験	○
実務内容	製菓業界（製菓衛生師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	アントルメ	ブッシュドノエル
2	生地/練習	フィユタージュ（オルディネール）/パイピング練習
3	パイ	ピティピエ/パルミエ/スティックパイ
4	パン	パン⑥（調理パン）
5	アントルメ	クリスマスケーキ（ショートケーキ）
6	テスト/練習	小テスト/テスト練習（ビスキュイ）
7	パン	パン⑦（製パン技能検定Ⅰ練習）
8	プチガトー	ルレオフリユイ/生地仕込み

9	タルト	タルトレットオショコラ
10	アントルメ	ムースフランボワーズ
11	チョコレート	生チョコ/アマンドショコラ/マンディアン
12	チョコレート	トリュフオショコラ/キャラメル
13	パン	パン® (明太フランス/ミルクフランス)
14	テスト/アントルメ	テスト (ビスキュイ) /ムースオショコラ仕込 (センター・ジョコンド)
15	アントルメ	ムースオショコラ (ポンプ) (アントルメ・グラサージュ仕上げ)

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	カフェ・ドリンク理論A		
必修選択	選択	(学則表記)	カフェ・ドリンク理論A		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	新 調理師要請教育全書 5 調理実習			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理全般の知識を学ぶ ドリンク基礎知識を学ぶ				
到達目標	幅広い調理とドリンクの知識を学習し、理解できる。 実習や学内店舗実習にてアウトプットができる。				
評価基準	テスト50%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	ー				
関連科目	カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/カフェ実習ⅠⅡⅢⅣ/トレンド実習AB/ドリンク実習AB/学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	藤田晃司			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	調理心得 西洋料理の基本・器具	西洋料理の歴史と文化について 調理器具の特徴と種類について
2	コーヒーの歴史 豆の種類と産地について	コーヒー栽培の歴史的背景 アラビカ種とカネフォラ種について 主な産地（コーヒーベルト）の特徴や栽培条件について
3	コーヒーの焙煎について	8つのローストの違い 焙煎方法(直火式他)
4	コーヒーの抽出方法 抽出器具のバリエーション 挽き方について	ハンドドリップ、フレンチプレス、サイフォン式、ネルドリップ他 カリタ式、コーノ式、メリタ式他 細挽き、中挽き、粗挽きなど5種類の挽き具合
5	エスプレッソ抽出について	エスプレッソについて マシンの使い方、ミルクの特性他
6	油脂・調味料と香辛料・香草 ブイヨン ソース	油脂・調味料と香辛料・香草について ブイヨンについて ソースについて
7	イタリア料理の種類と調理例①	イタリア料理の種類について 調理技法の種類について

8	フランス料理の種類と調理例①	フランス料理の種類について 調理技法の種類について
9	フランス料理の調理例② 小テスト	調理技法の種類について 小テスト
10	味について 西洋のだし汁の違いを知る スパイスとハーブの種類を知る	味覚について(甘味、塩味、酸味、苦味、うま味) 鶏のだし汁と仔牛のだし汁の違い 嗅覚について スパイスとハーブの種類について
11	紅茶の歴史 紅茶について①	栽培、ヨーロッパへの広がり、紅茶に関わる歴史的事件について（アヘン戦争・ボストン茶会事件）製造方法（中国茶・日本茶との違いなど）
12	紅茶について② 紅茶の抽出方法とバリエーション①	産地、種類 等級について（畑の違い） 抽出方法 カップテイスティング
13	紅茶の抽出方法とバリエーション② テスト	産地、種類 等級について（畑の違い） 抽出方法 国ごとの飲み方紹介 / テスト
14	エスニックの定着 各国料理の特徴と調理例	エスニック料理について 各国の地方性や料理の特徴について
15	歴史と業界について	フランス料理とイタリア料理の関係性、歴史や文化について フランス料理やイタリア料理の業種について紹介

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	カフェ・ドリンク理論B		
必修選択	選択	(学則表記)	カフェ・ドリンク理論B		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	新 調理師要請教育全書 5 調理実習			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理全般の知識を学ぶ ドリンク基礎知識を学ぶ				
到達目標	幅広い調理とドリンクの知識を学習し、理解できる。 実習や学内店舗実習にてアウトプットができる。				
評価基準	テスト50%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	ー				
関連科目	カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/カフェ実習ⅠⅡⅢⅣ/トレンド実習AB/ドリンク実習AB/学内店舗実習AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	藤田晃司			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等での実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	日本のカフェ・海外のカフェ カフェの デザート	日本のカフェブーム（80年代 F.O.B COOP ・ 90年代 オーバカナル スターバックス ・ディーン&デルーカ 2000年代 山本宇一等） 近年日本へ上陸してきている海外のカフェ・メニューバンケーキ・ワッフル・クレープ・パフェ等
2	ソフトドリンク・アレンジドリンク 世界のドリンク 小テスト	ジュース、ネクター、エール、ノンアルコールカクテル、野菜ジュース等 世界各国で飲まれているドリンク / 小テスト
3	日本茶・中国茶 ハーブティー・健康茶 小テスト	【中国茶】歴史・製造方法・種類（白・黄・青など）飲み方・茶器・お茶うけ 【日本茶】歴史・製造方法・産地・入れ方・茶器・お茶受け 【ハーブティー・健康茶】種類、効能、入れ方、アレンジ（調理・製菓への活用） 小テスト
4		
5		
6	アルコールについて	アルコールが身体におよぼす影響 様々なスピリッツ（ラム・テキーラ・ジン・ウオッカ）の製法について 様々なカクテルの紹介
7	ビールについて	ビールのラガーとエールについて 種類と銘柄、国別の特徴について 製造方法について
8	ワインについて①	シャンパーニュ、スパークリングワインの違いについて 白ワイン、赤ワイン、ロゼワイン、オレンジワインについて お酒のまつわる資格について（ワインソムリエ、エキスパート、ウイスキー検定他）

9	ワインについて② 日本酒について	グラスによる味の変化について ぶどう品種について フランスワインとイタリアワインの地域について(ブルゴーニュ、ボルドー、トスカーナ、ヴェネト他)
10	日本料理の切り方・器具・切り方・材料と下処理 調味料と香辛料・だし	日本料理の切り方や器具の種類と特徴について 調味料、香辛料、だしの種類と特徴について
11	日本料理の種類と調理例① テスト	日本料理の種類について 日本料理の調理技法について テスト
12	和のだし汁の違いを知る 調理例②	かつおだし、昆布だし、煮干しだし、しいたけだし、合わせだしの違いを知る
13	中華料理の基本・器具 特殊素材とその扱い方	中華料理の基本・器具について 特殊素材と扱い方
14	調味料と香辛料・だしのとり方 中華料理の調理工程・種類と調理法	調味料と香辛料の種類と特徴について だしの種類ととり方について
15	復習	総復習

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	料理・ドリンクの基礎技術を身に付ける				
到達目標	器具の使い方や実習室の使い方が理解できる。 正しく包丁を動かす事ができる。 基本の調理技法を理解できる。				
評価基準	テスト40%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%、企業連携10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	カフェ・ドリンク理論A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学A・B /カフェ・ドリンク実習ⅡⅢⅣ				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する				
担当教員	斎藤拓実 他6名			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等の実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の内容

回数	単元	内容
1	実習室の使い方 ①実習授業について ②包丁研ぎ	包丁研ぎ
2	包丁の扱い方と基本姿勢 ①包丁の持ち方と動かし方 ②押し切り	小麦粉団子で切り方の練習
3	①ポタージュの分類 ②薄切り(エマンセ) ③調理技法:シュエ ④ポタージュ・ピュレ	ポタージュ・クレシー (人参のポタージュ)
4	①薄切り(エマンセ) ②サラダの基本 ③ソース・ヴィネグレット	ポタージュ・バルマンティエ (じゃがいものポタージュ) 田舎風サラダ
5	①千切り(ジュリエヌ) ②調理技法:ポシェについて ③ソース・ヴィネグレットについて	千切り野菜のサラダ
6	ドリンク① ドリンク検定対策 ①ドリップについて ②検定落とし込み	ドリンク検定対策
7	カフェ① ①色紙切り(ペイザンヌ) ②ソース・ベジャメル	クロックムッシュ ミネストローネ

8	カフェ② ①ハンバーグの作り方 ②みじん切り(シズレとアッシェ) ③市販品のアレンジ方法	ロコモコ(ハンバーグ) デミグラスソース
9	和食① ①1番だし、2番だし ②お米の研ぎ方、炊き方 ③調理技法：炒める	豚の生姜焼き 味噌汁
10	イタリア料理① ①オイルベースのパスタ ②ヴィネグレットの汎用性 ④調理技法：マリネ ③小テストドリッパ	にんにくと唐辛子のスパゲッティーニ 人参のマリネ オレンジ風味 小テストドリッパ
11	イタリア料理② ①トマトベースのパスタ ②みじん切り(シズレとアッシェ) ③ソース・マヨネーズ ④角切りのサラダ	スパゲッティのトマトソース和え 角切りサラダ
12	カフェ③ ※ワンプレート ①調理技法：ソテ ②ビュレ ③ゆで卵	鶏もも肉のソテ ソース・シャスール じゃがいものビュレ にんじんと紫キャベツのマリネ 半熟ゆで卵
13	ドリンク② ①ドリッパ ②エスプレッソマシーン	ドリッパコーヒー エスプレッソ
14	ドリンク③ ①ドリッパについて ②エスプレッソ抽出～カプチーノ ③実技テスト	ドリッパコーヒー エスプレッソ
15	企業連携	企業連携

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	料理・ドリンクの基礎技術を身に付ける				
到達目標	器具の使い方や実習室の使い方が理解できる。 正しく包丁を動かす事ができる。 基本の調理技法を理解できる。				
評価基準	テスト50%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	カフェ・ドリンク理論A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学A・B /カフェ・ドリンク実習ⅠⅢⅣ				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する				
担当教員	斎藤拓実 他6名			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等の実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の内容

回数	単元	内容
1	イタリア料理③ ①オイルパスタの応用 ②調理技法：素揚げ	ボンゴレビアンコ カボナータ 根菜フリットのサラダ
2	イタリア料理④＋ドリンク ①カルボナーラ(卵の火入れ) ②手打ちパスタ(タリアッテレ) ③レモンシロップを使用したドリンク	カルボナーラ 白インゲン豆のサラダ レモネード
3	ドリンク④ ドリンク検定対策2回目 包丁研ぎ※ジュエヌメテストに向けて	ドリンク検定対策 2回目

4	カフェ④ ※ワンプレート ①調理技法：ソテ、ロースト ②ソース・ヴィネグレットの派生	鶏もも肉のソテ ソース・ラヴィゴット 夏野菜のロースト 角切りサラダ
5	洋食① ※ワンプレート ①オムレツ ②調理技法：野菜のラグー ③旬のサラダ	オムレツ きのこクリームソース ラタトゥイユ 旬のサラダ
6	洋食② ※ワンプレート ①オムライス ②調理技法：軽い煮込み ③モナン・シロップの使い方	オムライス ハヤシソース SNS映えるドリンク
7	イタリア料理⑤ ①調理技法：ソテ・パネについて ②リゾット	ミラノ風カツレツ ケッカソース リゾット フリッタータ
8	イタリア料理⑥ ※ワンプレート ①調理技法：鶏肉のラグー ②フォカッチャの作り方 ③ピュレの復習	カチャトーラ じゃがいものピュレ フォカッチャ
9	イタリア料理⑦ ①調理技法：魚介のラグー	カチェッコ レンズ豆のサラダ
10	ドリンク⑤ ①エスプレッソ抽出～カプチーノ ②エスプレッソドリンク ③小テスト【ジュリエヌ】	エスプレッソ オリジナルエスプレッソドリンク
11	和食② ①酢飯の作り方 ②刺身の切り方	てまり寿司
12	中華料理① ※ワンプレート ①調理技法：揚げ物(炸：ジャー) ②炒飯	油淋鶏 エビ炒飯 ワカメスープ
13	洋食③ ①調理技法：ラグー ②実技テスト【ジュリエヌ】	欧風カレー ピクルス 千切りサラダ 小テスト(千切り)
14	コンテスト 試作①	コンテスト 試作
15	コンテスト 試作②	コンテスト 試作

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	料理・ドリンクの基礎技術を身に付ける				
到達目標	切り物が適正なスピードで正確にできる。 基本的な調理ができる。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を理解できる。				
評価基準	テスト50%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	カフェ・ドリンク理論A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学 A・B /カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅣ				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する				
担当教員	斎藤拓実 他 6 名			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等の実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	デザート① バフェ ①素材の組み合わせ方 ②視覚的に楽しませる盛り付け方	抹茶&ほうじ茶を使用したバフェ
2	デザート② アシェットデセール ①素材の組み合わせ方 ②異なる食感や温度のコントラストの活かし方	ムース、ジュレ、チュイル、アイスを使用した アシェットデセール
3	フランス料理① ①調理技法：グラティネ ②ボーチドエッグの作り方	魚介のグラタン リヨン風サラダ
4	対策練習① 調理技能検定Ⅰ 包丁研ぎ※調理技能検定Ⅰに向けて	対策練習① 調理技能検定Ⅰ
5	フランス料理② ※ワンプレート ①調理技法：白いラゲー ②調理技法：白いグラッセ	若鶏のフリカッセ バターライス 小玉ねぎの白いグラッセ
6	フランス料理③ ※ワンプレート ①調理技法：茶色いラゲー ②調理技法：茶色いグラッセ	牛バラ肉の赤ワイン煮込み ヌイユ 小玉ねぎの茶色いグラッセ

7	イタリア料理⑧ ※ワンプレート ①手打ちパスタについて ②調理技法：ラグー ③調理技法：フリール、パネ	バッパルデッレ 煮込みソース クロケッテ
8	対策練習② 調理技能検定Ⅰ 小テスト	対策練習② 調理技能検定Ⅰ 小テスト：ベシヤメルソース
9	ドリンク⑥+デザート ①茶葉の違いを知る ②紅茶ドリンク ③スコーン ④ブリゼ生地	紅茶2～3種類飲み比べ スコーン 紅茶アレンジドリンク
10	フランス料理④+デザート ※ワンプレート ①キッシュ ②地の食材を使用した付け合わせ ③ブランマンジェ	キッシュ 付け合わせ かぶの面取り ブランマンジェ
11	対策練習③ 調理技能検定Ⅰ 実技テスト	対策練習② 調理技能検定Ⅰ 実技テスト：ベシヤメルソース
12	イタリア料理⑨+ドリンク ①ピッツァ生地 ②旬のフルーツを使用したドリンク	ピッツァ カルツォーネ 旬のフルーツのアレンジドリンク
13	カフェ⑤ ※ワンプレート ①ソース・オランダーズ ②ボーチドエッグの復習 ③面取り	エッグベネディクト じゃがいもの面取り
14	イタリア料理⑩ ①ボロネーゼソース ②ニョッキ生地	ボロネーゼのニョッキ パンのサラダ
15	学校行事	デリカフェ行事試作

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	カフェ・ドリンク実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ・ドリンク実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	料理・ドリンクの基礎技術を身に付ける				
到達目標	切り物が適正なスピードで正確にできる。 基本的な調理ができる。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を理解できる。				
評価基準	テスト50%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	—				
関連科目	カフェ・ドリンク理論A・B/食の安全A・B/食の原材料・材料学A・B/栄養学A・B /カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢ				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する				
担当教員	斎藤拓実 他 6 名			実務経験	○
実務内容	調理業界（調理師・専門調理師）等の実務経験を有する。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	カフェ⑥+ドリンク ※ワンプレート ①ライトヴィーガン	ファラフェルサンド 豆乳を使用したドリンク
2	ドリンク⑦+デザート ①モクテル ②カップデザート	ステアを使用したモクテル シェイクを使用したモクテル カップデザート
3	フランス料理⑤ ※ワンプレート ①調理技法：ポワレ ②ソース・ブルブラン ③ブリュノワーズ	サーモンのポワレ プレート ソース・ブルブラン タコとアボカドのタルタル
4	フランス料理⑥ ※ワンプレート ①魚の三枚おろし ②調理技法：ポワレの復習	鱈のポワレ プレート ソース・ビストゥ
5	フランス料理⑦ ※ワンプレート ①ベニエ生地 ②ソース・マヨネーズの派生	魚と野菜のベニエ ソース・タルタル
6	フランス料理⑧ ※ワンプレート ①調理技法：ムニエル ②小テスト：シズレ	サーモンのムニエル 野菜のロースト じゃがいものフォンダント

7	フランス料理⑨ ①調理技法：ロティ ②家禽類のフィスレ	ローストチキン
8	カフェ⑥ ※ワンプレート ①調理技法：グリエ ③実技テスト：シズレ	豚肉のグリエ 野菜のグリエ
9	和食③ ※ワンプレート ①煮物 ②和え物	筑前煮 胡麻和え
10	アジア料理	エビチリ ヤムウンセン さつまあげ ココナッツミルク
11	四川料理	麻婆豆腐 春巻き 蒸しスープ
12	素材を知る ①スパイスの種類と味、香りの違いを知る ②ハーブの種類と味、香りの違いを知る ③加熱による味、状態の違いを知る	スパイス8～10種 ハーブ8～10種 玉ねぎ、ナス、トマトなど
13	スペイン料理	バエリア ガスパチョ タパス
14	フランス料理⑩ ①真空調理	大根の実験 サラダチキン
15	特別講師授業	ホテルヴィゾン「イスルン」 中武シェフ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	施設実習		
必修選択	選択	(学則表記)	施設実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	—			出版社	—

科目の基礎情報②

授業のねらい	各施設（店舗）の仕事の流れを体験を通して学習し、就業のイメージを着ける事を狙いとし、実習日誌なども記録として記載する事で振り返りを自身でする事も可能とする				
到達目標	≪基礎・能力≫ 基礎的学力の知識、学力、技術が現場でも活かされており、学内で学習してきた技能面のレベルの確認が出来ている ≪実習態度≫ 就業をした時をイメージして勤務を行い、意欲や礼節など含めて実際に就業した際の正しい勤務姿勢が学べている				
評価基準	評価表60%（外部評価） / 実習手帳40%（実習手帳記載内容）				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ / 製菓・製パン理論AB / カフェ・ドリンク理論AB / 食の安全AB(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)				
備考	原則この科目は、対面授業形式にて実施する				
担当教員	加藤京 他 5 名			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります