実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（省令で定める基準単位数を満たす単位分科目のみ抜粋）

学校名：学校法人三幸学園　札幌スイーツ＆カフェ専門学校

学科名：パティシエ・カフェ科

授業科目名	単位数
製菓・製パン理論A	2
製菓・製パン理論B	2
製菓・製パン実習Ⅰ	2
合計	6

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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵学年成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	食の安全 / 食の原料・原材料学 / 製菓・製パン理論 / カフェ理論 / 各実習
備考	
担当教員	久保香苗　　実務経験　○
実務内容	保健センター栄養指導経験あり

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	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。
13	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
14	食事摂取基準と献立作成の基礎	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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵学年成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	食の安全 / 食の原料・原材料学 / 製菓・製パン理論 / カフェ理論 / 製菓実習 / カフェ実習 / 店舗販売実習
備考	
担当教員	久保香苗　　実務経験　○
実務内容	保健センター栄養指導経験あり

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	小テスト ライフステージ I 【妊娠期・授乳期】	習熟度理解のため、小テストを行う 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	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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵学年成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	栄養学 / 食の安全 / 製菓・製パン理論 / カフェ理論 / 各実習
備考	
担当教員	多田みのり　　実務経験　○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。

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	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
14	テスト	前期テスト
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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵学年成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	栄養学 / 食の安全 / 製菓・製パン理論 / カフェ理論 / 各実習
備考	
担当教員	多田みのり　　実務経験　○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。

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	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
14	テスト	・テスト
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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵学年成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	栄養学 / 食の原料・原材料学 / 製菓・製パン理論 / カフェ理論 / 各実習
備考	
担当教員	多田みのり　　実務経験　○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。

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	食品と重金属	食品と重金属の関連性を理解する。
14	前期テスト	習得状況の確認のためテストを実施する。
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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵学年成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	栄養学 / 食の原料・原材料学 / 製菓・製パン理論 / カフェ理論 / 各実習
備考	
担当教員	多田みのり　　実務経験　○
実務内容	企業、病院などで栄養士として勤務した経験あり。現在は専門学校や保健所などで栄養指導を行う。

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	HACCP I	HACCP について理解を深め、衛生管理計画を立案する。
14	テスト	習熟度の確認のためテストを実施する。
15	HACCP II	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	ー		出版社	ー	

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 / ビジネスマナーAB / カフェ・ドリンク実習Ⅰ Ⅱ ⅢⅣ 製菓・製パン実習Ⅰ Ⅱ ⅢⅣ / 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	金澤 真由美 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
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	小テスト / 復習
10	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
11	スプレッドシート②	引き算 / 掛け算 / 割り算
12	スプレッドシート③	関数（SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN）
13	スプレッドシート④	関数（SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN）
14	スプレッドシート⑤	関数（SUM / AVERAGE / MAX / MIN / ROUNDUP / ROUNDDOWN）
15	テスト	テスト

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	ー		出版社	ー	

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 / ビジネスマナーAB / カフェ・ドリンク実習Ⅰ Ⅱ ⅢⅣ 製菓・製パン実習Ⅰ Ⅱ ⅢⅣ / 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	金澤 真由美 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 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
2	スプレッドシート活用②	原価計算表の作成②
3	スプレッドシート活用③	原価計算表の作成③
4	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）
5	スプレッドシート活用⑤	グラフの作成

6	スプレッドシート活用⑥	グラフの作成
7	小テスト	小テスト / 復習
8	スライド①	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
9	スライド②	画像・動画・イラストの挿入 / 画像の切り抜き
10	スライド③	アニメーション
11	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
12	スライド活用①	プレゼンテーション作成
13	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
14	スライド活用③	プレゼンテーション発表
15	テスト	テスト

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ビジネスマナーA		
必修選択	選択	（学則表記）	ビジネスマナー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	サービス接遇検定 3 級テキスト サービス接遇検定実問題集 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、接遇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着ける。 サービス接遇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・接遇を学び、また資格の受験に対して 学んだ内容相当のサービス接遇検定 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 サービス接遇検定 3 級		
関連科目			
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	吉江 妙子	実務経験	○
実務内容	Office Yoshie 代表。企業向けのパーソナルブランディング、ファシリテーション研修、ビジネスマナー研修などの講師を務めている。		

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	同上	（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
8	冠婚葬祭②	「社交業務」社交儀礼業務についての理解
9	対人技能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
10	対人技能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
11	実務技能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
12	実務技能②	「金品管理」金品管理についての理解
13	検定対策としての模擬テスト （調整日も適宜利用して）	検定問題に慣れる為、問題形式を数問でも解く機会を設ける
14	テスト・復習	テスト・復習
15	復習 検定対策①	テスト・復習

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ビジネスマナーB		
必修選択	選択	（学則表記）	ビジネスマナー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	サービス接遇検定 3 級テキスト サービス接遇検定実問題集 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、接遇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。 サービス接遇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・接遇を学び、また資格の受験に対して 学んだ内容相当のサービス接遇検定 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 サービス接遇検定 3 級
関連科目	
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	吉江 妙子 ／ 実務経験 ○
実務内容	Office Yoshie 代表。企業向けのパーソナルブランディング、ファシリテーション研修、ビジネスマナー研修などの講師を務めている。

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	検定対策②	過去問題の実施／解答・解説
2	検定対策③	過去問題の実施／解答・解説
3	検定対策④	過去問題の実施／解答・解説
4	検定対策⑤	過去問題の実施／解答・解説
5	検定対策⑥	過去問題の実施／解答・解説

6	検定対策⑦	過去問題の実施／解答・解説
7	検定対策⑧	過去問題の実施／解答・解説
8	振り返り・復習	検定問題の解説と振り返り
9	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
10	演習②	ビジネス文章② インターンシップ実習のお礼状の練習/掲示文（店内掲示）の練習
11	演習③	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	テスト	テストの実施
13	演習④	電話対応②・接遇応対① 言葉遣いと動作を総合して行なう
14	演習⑤ まとめ	接遇応対② 前期～後期に行ったビジネス文章(送付状・メール文書含む） 電話対応の総合復習（後期を重点的に）
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	色彩検定公式テキスト 3 級/過去問題集 2022 年度版 3 級編 新配色カード 199a/新配色カード 199 用演習台紙		出版社	公益社団法人色彩検定協会/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	公益財団法人 色彩検定協会主催 色彩検定　3 級
関連科目	
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	津田 美砂子　　実務経験　○
実務内容	販売員やディスプレイ関係者向けの企業研修にて、色彩検定講習会の講師経験あり。

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 色のはたらき、色名	身近なところで色彩がどのようなはたらきをしているかを知る。色には名前があり、検定までには覚える
2	光と色	科学的には色が光であることを理解する
3	眼のしくみ	眼の構造と細胞について理解する
4	色の分類・色名	色の三属性について理解する 色名の種類を知る
5	ＰＣＣＳ	色を記号や番号で表すシステムについて知る

6	ＰＣＣＳ	ＰＣＣＳの特徴であるトーンについて理解する （台紙の作成）
7	配色①	色相を手掛かりにした配色 （台紙の作成）
8	配色②	トーンを手掛かりにした配色
9	配色③	色彩の基本的な技法について知る
10	配色④	配色イメージ、色相とトーンを合わせた配色
11	テスト 光と目、ＰＣＣＳ	テスト
12	光と色	光の性質と色。反射、透過、吸収、屈折、干渉、回析、散乱
13	テスト返却	テスト返却と解説
14	混色	混色の種類と三原色について理解する
15	復習	復習

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	色彩検定公式テキスト 3 級/過去問題集 2022 年度版 3 級編 新配色カード 199a/新配色カード 199 用演習台紙		出版社	公益社団法人色彩検定協会 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	公益財団法人 色彩検定協会主催 色彩検定 3 級
関連科目	
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	津田 美砂子
実務経験	○
実務内容	販売員やディスプレイ関係者向けの企業研修にて、色彩検定講習会の講師経験あり。

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	色彩心理	色の心理的イメージを知る。色の錯視について実感する
2	色彩心理	対比と同化
3	ファッション	配色の復習も兼ねて内容を理解する
4	インテリア	配色の復習も兼ねて内容を理解する
5	過去問	過去問を解くことで検定対策を行う

6	過去問	過去問を解くことで検定対策を行う
7	答え合わせ	答え合わせ
8	配色イメージ①	テキストにある配色例解も考えてみる
9	配色イメージ②	同上
10	配色イメージ③	同上
11	コラージュ作成①	イメージに合った写真やイラストを用いてコラージュを作る
12	コラージュ作成②	同上
13	コラージュ作成③	同上
14	1 年間のまとめ	まとめ
15	同上	同上

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		出版社		

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様になる
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	なし
関連科目	キャリア支援／就職対策等
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	金澤 真由美 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	専門学校へようこそ！	未来デザインプログラム授業への価値付けを行い、日誌を書くことの意味や今日から実行できる機会を考える
2	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概念を知り、自分制限パラダイムを取り払った状態で行動が継続できる様に考える
3	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解すると共に、自分自身への約束を守る大切さを学ぶ
4	刺激と反応	刺激と反応の考え方を理解し、どの様な状況でも一時停止ボタンを使い主体的に判断・行動していくことの大切さを考える
5	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
6	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にし、今自分がやるべき事、考えるべき事を優先順位を考えながら整理していく大切さを学ぶ

7	選んだ道と選ばなかった道	自分の選択は自分の気持ち次第であり、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
8	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を理解する。
9	人生のビジョン	１０年後のなりたい自分を考えることにより、スタプロで考えた「卒業時の姿」をより具体的に考える
10	自分の価値観を知る	なりたい姿を鮮明にすることの大切さを知り、自分の価値観を深堀りすることで、将来のなりたい姿を具体的にイメージできるプロセスを学ぶ
11	大切なこととは？	なりたい自分を目指すにあたり、目標に直結していなくても間接的に大切にするべきことがあることを学ぶ。
12	一番大切なことを優先する	スケジュールのたて方を知り、決めたことを実際に活動する方法を学ぶ。
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	前期テスト	前期のまとめ
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップとは何かを考え、主体性について学ぶ。

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 J テキスト、夢のスケッチブック		出版社		

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様になる
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	なし
関連科目	キャリア支援／就職対策等
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	金澤 真由美 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	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	人生は選択の連続あり、未来は自分の選択次第であることを学ぶ
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 つの習慣の関連性を学ぶとともに、私的成功が公的成功に先立つことを理解する
13	未来デザインプログラムの振り返り	７つの習慣など、未来デザインプログラム授業で学んだことの復習（知識確認）
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		

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	ー
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 製パン実習 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	中村さおり　実務経験　○
実務内容	製菓製造、販売

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	洋菓子の歴史	有史以前～中世
2	洋菓子の歴史	近世～現代
3	糖類	砂糖・でんぷん粉・その他の糖類・非糖質甘味料
4	小麦粉	種類と特徴・加工適正
5	でんぷん・米粉	種類と特徴・加工適正
6	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

7	小テスト・油脂	小テスト・種類と特徴・加工適正
8	生地	シュー・パウンド・ジェノワーズ・ビスキュイ・メレンゲの製法での注意点や素材の与える影響
9	生地	シュー・パウンド・ジェノワーズ・ビスキュイ・メレンゲの製法での注意点や素材の与える影響
10	油脂・生地	種類と加工適正 クッキー・タルト生地の種類や製法での注意点や素材の与える影響
11	パイ生地	種類と特徴
12	乳製品	牛乳・乳製品・粉乳・練乳・クリーム・バター・チーズ・その他
13	凝固剤	寒天・カラギーナン・ゼラチン・ペクチン
14	テスト	テスト・グループワーク準備
15	まとめ	グループワーク・発表

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		

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	ー
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 製パン実習 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	中村さおり　実務経験　○
実務内容	製菓製造、販売

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	補助材料	パン酵母・水・製パン改良剤
2	パン・発酵菓子	種類と特徴
3	補助材料	膨張剤・乳化剤・着色料・増粘安定剤
4	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
5	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
6	クリーム・ソース他	種類と特徴・シロップ・パータボンブ・イタリアンメレンゲ

7	アパレイユ・ムース・ババロア	種類と特徴
8	小テスト	小テスト
9	果実・果実加工品	果実・果実加工品
10	種実類	特徴と用途
11	酒類・香辛料・香料	酒類・香辛料・香料の種類や特徴
12	細工物	種類と特徴
13	テスト	テスト・グループワーク準備
14	グループワーク	グループワーク
15	まとめ	グループワーク・発表

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	ー		出版社	ー	

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	・授業のルセット通りに作ることができる ・人に食べてもらうことを意識して作ることができる ・洋菓子製造の基本（計量・道具や実習室の使い方・製造方法・片付け） を理解する ・学校マニュアルの衛生管理ができる
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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 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	中村さおり　　実務経験　○
実務内容	製菓製造、販売

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	初回準備	器具説明・実習室の使い方。計量方法・掃除・教員デモ
2	焼き菓子	カトルカール・フルーツパウンド
3	焼き菓子	サブレアラポッシュ・アーモンドクッキー
4	アントルメ	ジェノワーズ・ナッペ・絞り

5	アントルメ・プチガトー	ガトーブール・ジェノワーズ（ガトーフレーズ用）
6	アントルメ・プチガトー	ガトーフレーズ
7	シュー	シューアラクレーム
8	テスト・練習	小テスト・技能検定 I デモンストレーション・練習
9	アントルメ・プチガトープチガトー	ルレオバナーヌ
10	タルト	タルトポワール
11	アントルメ・プチガトー	ルレオショコラ
12	パン	パン
13	シュー・練習	エクレア・技能検定 I 練習・サブレ（タルトフレーズ用）
14	タルト	テスト・タルトフレーズ
15	練習	技能検定 I 練習

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	ー		出版社	ー	

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	・授業のルセット通りに作ることができる ・人に食べてもらうことを意識して作ることができる ・洋菓子製造の基本（計量・道具や実習室の使い方・製造方法・片付け） を理解する ・学校マニュアルの衛生管理ができる
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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 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	中村さおり　　実務経験　○
実務内容	製菓製造、販売

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	焼き菓子	パンドジェーヌ
2	焼き菓子	シフォンケーキ・ダックワーズ
3	パン	パン
4	焼き菓子	チュイール・ラングドシャ・ダミエ①

5	焼き菓子	ビスキュイ・ブッセ・ダミエ②
6	テスト・練習	小テスト・パイピング
7	冷菓・練習	プリン・ブリュレ・技能検定Ⅰ練習
8	パン	パン
9	温菓・氷菓	クレープシュゼット・グラスバニーユ・クネル・フルーツカット
10	焼き菓子・練習	ウィークエンドシトロン・パイピング練習
11	冷菓・焼き菓子	ティラミス・マドレーヌ
12	冷菓	ジュレドオランジュ・ジュレドパンプルムース
13	冷菓・氷菓	セミフレッド・ババロア
14	テスト・焼き菓子	テスト・フィナンシェ・マドレーヌショコラ
15	パン	パン

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	ー		出版社	ー	

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	・授業のルセットを作業効率を上げて作ることができる ・座学（理論、材料学、食の安全）を理解かつ意識して作ることができる ・人に食べてもらうことを意識し、もらって嬉しい製品を作ることができる ・洋菓子製造に必要な基本技術を身につける
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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 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	中村さおり　実務経験　○
実務内容	製菓製造、販売

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・プチガトー	ガトーフリュイ・ナッペ練習
2	パン	パン
3	焼き菓子	ガレットブルトンヌ・ガレットナンテ
4	焼き菓子	マカロン・ギモーブ

5	テスト・アントルメ・プチガトー	小テスト・ナッペ練習・ベイクドチーズケーキ
6	アントルメ・プチガトー	チョコ生ケーキ
7	アントルメ・プチガトー	ムースフランボワーズ
8	練習・準備	フィユタージュ・技能検定練習・ブリゼ
9	アントルメ・プチガトー	ミルフィーユ
10	アントルメ・プチガトー	レモンパイ・技能検定練習
11	テスト・アントルメ・プチガトー	テスト・ガトーショコラ
12	焼き菓子	ガレットデロワ・スティックパイ・パルミエ
13	アントルメ・プチガトー	レアチーズケーキ・パイピング練習
14	アントルメ・プチガトー	シャルロットポワール
15	パン	パン

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	ー		出版社	ー	

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	・授業のルセットを作業効率を上げて作ることができる ・座学（理論、材料学、食の安全）を理解かつ意識して作ることができる ・人に食べてもらうことを意識し、もらって嬉しい製品を作ることができる ・洋菓子製造に必要な基本技術を身につける
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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 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	中村さおり　実務経験　○
実務内容	製菓製造、販売

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	工芸	マジパン①
2	工芸	マジパン②
3	アントルメ	ブッシュドノエル
4	テスト・練習	小テスト・ビスキュイ練習

5	パン	パン
6	アントルメ	クリスマスケーキ
7	シュー	クッキーシュー
8	練習	技能検定練習
9	タルト	タルトレットオショコラ・タルトレットキャラメル
10	アントルメ・プチガトー	ルレオフリュイ
11	チョコレート	生チョコレート・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
14	テスト	テスト
15	アントルメ	ムースオショコラ

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			
関連科目	カフェ・ドリンク実習 カフェ実習 トレンド実習 ドリンク実習 学内店舗実習		
備考			
担当教員	堀口 めぐみ 他 1 人	実務経験	○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。		

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	教科書 P4～6 P118～122 P122～126
2	油脂・調味料と香辛料・香草 ブイヨン ソース	教科書 P127～129 P131 P132～137
3	イタリア料理の種類と調理例①	教科書 P162～168
4	フランス料理の種類と調理例①	教科書 P138～162
5	フランス料理の調理例② 小テスト	教科書 P138～162 / 小テスト

6	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
7	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
8	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)
9	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
10	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
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	紅茶いついて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	教科書 P212 P212～218
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			
関連科目	カフェ・ドリンク実習 カフェ実習 トレンド実習 ドリンク実習 学内店舗実習		
備考			
担当教員	堀口 めぐみ 他 1 人	実務経験	○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。		

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・メニューパンケーキ・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	同上	同上
5	同上	同上
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) 日本酒の特徴と種類について(吟醸酒、純米酒、本醸造酒) 日本酒の製法と香味について
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	教科書 P12～18 P24～26 P27～38 P39～41 P43～44
11	日本料理の種類と調理例① テスト	教科書 P46～72 テスト
12	味について 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 教科書 P46～72
13	中華料理の基本・器具 特殊素材とその扱い方	教科書 P174～181 P182 P184～188
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	教科書 P189～191 P192～193 P195～197 P198～199
15	復習	前期・後期振り返り

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	カフェ理論、食の安全、食の原料、栄養学
備考	
担当教員	堀口 めぐみ 他 5 名 / 実務経験 ○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。

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	包丁研ぎ	実習室使用の仕方 包丁研ぎ 切り物
2	包丁研ぎ、切り方（薄切り） ポタージュ・ピュレ	人参のポタージュ 包丁研ぎ エマンセ
3	包丁研ぎ、切り方（薄切り） ポタージュ・ピュレ	ポタージュ・パルマンティエ 包丁研ぎ エマンセ
4	切り方（色紙切り） ポタージュ・タイエ 小テスト	ミネストローネ 田舎風サラダ
5	包丁研ぎ、切り方（千切り） 調理技法(シュエ) 目玉焼き、ポタージュ	モーニング （サラダ、トースト、目玉焼き、きのこのポタージュ）

6	切り方（角切り） 冷製ソース 調理技法【ブランシール】	角切り野菜のサラダ ソース・マヨネーズ 技能検定 I 対策①
7	切り方（千切り） 冷製ソース 調理技法【ポシェ】	千切り野菜のサラダ エビのポシェ ソース・ヴィネグレット ジュリエンヌ
8	ドリンク① AM PM 小テスト	カプチーノ 季節のフルーツを使ったドリンク 小テスト(筆記テスト)
9	定番カフェメニューAM PM フレンチトースト ソース・ピュレ	フレンチトースト ソース・バナナ エスプレッソドリンク
10	切り方（応用） 冷製ソース 調理技法【ブランシール】	角切り野菜のサラダ ソース・マヨネーズ 技能検定 I 対策②
11	切り方(シズレ) 調理技法【マリネ】 トマトソース	スパゲッティのトマトソース和え 人参のマリネ シズレ フライパン振り
12	切り方(シズレ) オイルソース フライパンの動かし方 テスト	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 シズレ フライパン振り テスト（エマンセ）
13	リゾット 調理技法【フリール、パネ】	キノコのリゾット クロケッテ
14	定番カフェメニュー サンドウィッチ 茹で卵	サンドウィッチ オリジナルモクテル
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	カフェ理論、食の安全、食の原料、栄養学
備考	
担当教員	堀口 めぐみ 他 5 名 / 実務経験 ○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。

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	調理技法【ソテ】	鶏のソテ、ソース・シャスール じゃがいものピュレ パン・コンプレ
2	ドリンク② AM PM	ドリップコーヒー カプチーノ
3	技能検定対策③	技能検定対策Ⅰ ③
4	調理技法【ソテ復習】	カチャトーラ じゃがいものピュレ フォカッチャ
5	調理技法【ソテ・パネ】	ミラノ風カツレツ リゾット レンズ豆のサラダ

6	洋食	欧風カレー サラダ ピクルス
7	調理技法【フリール】 魚の三枚卸し 小テスト	鰺と野菜のベーニェ ソース・タルタル 小テスト（筆記テスト）
8	フランス料理 アイヨリ ブール・コンポゼ テスト	イカの煮込みセート風 アイヨリ バターライス テスト（色紙切り）
9	調理技法【白いラグー】	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
10	ドリンク③AM PM	カプチーノ ドリップコーヒー(豆の産地についての違い) クラフトコーラ
11	アッシェット デセール	ムース・カフェ チュイル・オランジュ ソース・オランジュ ラングドシャ メレンゲ
12	基本調理【茶色いラグー】	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
13	和プレート	天ぷら 味噌汁（出汁の取り方）
14	定番カフェメニュー ハンバーグ	ハンバーグ プレート デミグラスソース
15	特別授業	特別授業

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。 ・基本の調理技法を理解できる。 ・料理のバリエーションを学び、理解ができる。
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	
関連科目	カフェ理論、食の安全、食の原料、栄養学
備考	
担当教員	堀口 めぐみ 他 5 名 / 実務経験 ○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。

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	ドリンク④ AM PM 小テスト	ドリップコーヒー(抽出器具の違いについて) カプチーノ 小テスト
2	技能検定Ⅱ対策	技能検定Ⅱ対策① 鶏もも肉のソテ、千切り野菜のサラダ
3	オムレツ	オムレツ パンケーキ スムージー
4	技能検定Ⅱ対策	技能検定Ⅱ対策② 鶏もも肉のソテ、千切り野菜のサラダ
5	洋食 オムライス	オムライス ラタトゥイユ ハヤシソース

6	ピッツァ生地 ブリゼ生地	ピッツァ パート・ブリゼ
7	キッシュ ショートパスタ	キッシュ オレキエッテのブッコリー和え サラダ
8	基本調理【グラタン】 ソース・ベシャメル	魚介のグラタン
9	乾麺・ロング パンチェッタについて	タリアテッレ（乾麺）のカルボナーラ カポナータ
10	ドリンク⑤ AM PM テスト	カプチーノ(豆の違いによる味の違い) ドリップコーヒー(時間内による抽出) テスト（千切り）
11	イタリア料理 パン生地	アックア・パッツァ フォカッチャ
12	調理技法【ポワレ】 ソース・ブールブラン	サーモンのポワレ プレート ソース・ブールブラン
13	定番カフェメニュー クロックマダム ドリンク⑥ AM PM	クロックマダム プレート 紅茶モクテル
14	調理技法【真空調理①】	若鶏の胸肉 低温調理 オレンジシロップ オレンジチップ
15	和プレート	ちらし寿司

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。 ・料理のバリエーションを学び、理解ができる。
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	
関連科目	カフェ理論、食の安全、食の原料、栄養学
備考	
担当教員	堀口 めぐみ 他 5 名 ／ 実務経験 ○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。

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	調理技法【ロースト】	若鶏のロースト オニオングラタンスープ
2	調理技法【ブレゼ】	豚バラ肉とキャベツの蒸し煮 じゃがいものアリゴ
3	エスニック料理 小テスト	ガパオライスプレート 小テスト
4	中国料理	炒飯・エビチリ・卵スープ
5	ニョッキ ソフリット	ミートソースのニョッキ パンのサラダ テスト（シズレ）

6	調理技法【ムニエル】	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
7	韓国料理	キンパ、ヤンニョムチキン、カクテキ、サラダ タルゴナコーヒー
8	エスニック料理	キーマカレープレート
9	定番カフェメニュー フォカッチャサンド	フォカッチャサンド 唐揚げ
10	真空調理②	若鶏のカツレツ 大根の付け合わせ
11	スペイン料理	パエリヤ ガスパチョ タパス
12	ロシア料理	ボルシチ ピロシキ
13	定番カフェメニュー 煮込みハンバーグ	煮込みハンバーグプレート
14	ソース・オランデーズ ポーチド・エッグ	エッグベネディクト
15	特別授業	特別授業

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	インターン実習Ⅰ		
必修選択	選択	（学則表記）	インターン実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	30
使用教材			出版社		

科目の基礎情報②	
授業のねらい	１年次に学んだことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験し学習することで、 理論と基礎技術の重要性を理解し、就業のイメージをつける。
到達目標	学内で学んだ理論や実習を軸に基礎的な技術を活かすことができる。 意欲や礼節などを含めて実際に就業した際の正しい勤務姿勢で働くことができる。
評価基準	企業側評価 60% / 学校側評価（レポート）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	食の安全 AB(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)、製菓・製パン理論 AB、カフェ・ドリンク理論 AB、 ビジネスマナーAB、接客・サービス演習 AB、トレンド実習ⅠⅡ
備考	原則、この科目は対面授業形式で実施する。
担当教員	鍜治 健二 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