

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食品衛生学		担当教員 (教員要件)	兒玉 智明 (高等学校教員経験)		
授業概要 授業方法	『食品の安全』を確保するための知識や技術を学ぶ。 『安全な調理・加工品の提供』のための食品衛生管理を学ぶ。					
実務経験	—					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2 年次：前期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	調理師養成教育全書③ 食品の安全と衛生					
参考文献等	衛生管理ガイドブック (日本食品衛生協会)、配布プリント					
科目の目標 (到達目標)	『食品の安全』を確保するための知識や技術を習得し、調理実習授業や調理加工施設の現場で『安全な調理・加工品の提供』のための食品衛生管理が実践できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	・ 授業ガイダンス ・ 第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 1. 食品添加物の概要					
2	第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 2. 食品添加物と食品衛生関係法規 3. 食品添加物の安全性の評価 (食品添加物を安全に使用するための制度が説明できる。)					
3	第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 1. 食品添加物の概要 ~ 3. 食品添加物の安全性の評価の学習まとめ (食品添加物の基本的な概要が説明できる。)					
4	第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (1) 保存料~(6) 甘味料 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)					
5	第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (7) 着色料~(12) 被膜剤 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)					
6	第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (13) 品質保持剤~(18) その他の食品添加物 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)					
7	第 3 章 食品と化学物質 第 1 節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 の学習まとめ (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項の概要が説明できる。)					
8	第 3 章 食品と化学物質 第 2 節 食品と重金属 (食品と重金属による健康への影響が説明できる。)					
9	第 3 章 食品と化学物質 第 3 節 食品と放射性物質 (食品と放射性物質による健康への影響が説明できる。)					
10	第 3 章 第 2 節 重金属~第 3 節 放射性物質のまとめ・復習					

回数	授業内容（到達目標）
11	第7章 食品衛生実習① 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
12	第7章 食品衛生実習② 水道水の残留塩素測定等 水質検査 （飲用水の安全性を簡易的に判別することができる。）
13	第7章 食品衛生実習③ 食品の内部温度の測定 （加熱調理の温度を確認しながら調理作業をすることができる。）
14	第7章 食品衛生実習④ 食品のpH測定 （食品のpHと腐敗との関係が説明できる。）
15	第3章 食品と化学物質 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	調理理論		担当教員 (教員要件)	内藤澄江(栄養士・実務経験)		
授業概要 授業方法	調理を科学的に理解する。 知識及び調理施設・設備の知識を習得する。					
実務経験	栄養指導、レシピ開発、調理等の実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2年次：前期		
授業総時間数	30時間	授業回数	2時間×15回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」「総合調理実習」 オールガイド食品成分表 2019					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	調理を科学的に理解する知識及び調理施設・設備の知識を習得し、また献立作成を行うことで自ら考え調理作業ができる調理師を育成する。					
回数	授業内容(到達目標)					
1	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習にあたって①集団調理実習の目的 【到達目標】 集団調理実習の目的を説明できる					
2	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習にあたって②集団調理実習の内容 【到達目標】 PDCAサイクルの説明ができる。					
3	総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習にあたって③実習の心構え 【到達目標】 集団調理実習の心構えを列挙できる。					
4	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習④班編成 【到達目標】 集団調理実習をする際にスムーズに運営できるように班編成ができる。					
5	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】 第1節の要点を説明できる。					
6	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ①計画(plan) 【到達目標】 集団調理実習の計画の必要性を説明できる。					
7	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ②実施(do) 【到達目標】 調理実習の当日の流れを説明できる。					
8	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ③評価・改善(check, action) 【到達目標】 集団調理実習の評価、改善の説明ができる。					
9	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ④食物アレルギーへの対応 【到達目標】 集団調理実習の食物アレルギーへの対応について説明できる。					
10	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ~まとめ・確認テスト~ 【到達目標】 第2章第2節の要点を説明できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 3 大量調理の特徴と調理技術 ①大量調理の特徴 【到達目標】大量調理の特徴を説明できる。
12	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 3 大量調理の特徴と調理技術 ②大量調理の調理技法 【到達目標】大量調理の調理技法について説明できる。
13	6 総合調理実習 第2章 集団調理実習 3 大量調理の特徴と調理技術～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】第2章第3節の要点を説明できる。
14	6 総合調理実習 第1章・第2章～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】第1章・第2章の説明ができる。
15	まとめ 【到達目標】後期学習内容の説明ができる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食文化概論		担当教員 (教員要件)	丸山 真由美 (専門調理師)		
授業概要 授業方法	食文化の成り立ちや日本及び各国の食の背後にある社会的・文化的背景、食に映し出される価値観を学ぶ。 食文化の継承と創造について学ぶ。					
実務経験	-					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2 年次：前期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	新調理師養成教育全書④調理理論と食文化概論、⑤調理実習、食品成分表					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	食文化の成り立ちや日本及び各国の食の背後にある社会的・文化的背景、食に映し出される価値観を学び、異なる食文化に対して柔軟に受け止める 姿勢を養うことができる。 また、調理師として食文化を継承、創造するためにはどうしたらよいか、自分の意見を述べるができる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	授業ガイダンス 第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち 【到達目標】食文化を学習する目的が説明できる					
2	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 【到達目標】食物禁忌が説明できる					
3	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史① (原始～平安時代) 【到達目標】縄文～平安時代における食生活の変遷が説明できる					
4	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史② (鎌倉～戦国時代) 【到達目標】鎌倉～戦国時代における食生活の変遷が説明できる					
5	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史③ (江戸～明治・大正時代) 【到達目標】江戸～明治・大正時代における食生活の変遷が説明できる					
6	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史④ (昭和～現代) 【到達目標】昭和～現代における食生活の変遷が説明できる					
7	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 日本料理様式① 【到達目標】本膳料理、袱紗料理の特徴が説明できる					
8	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 日本料理様式② 【到達目標】懐石料理、会席料理、精進料理の特徴が説明できる					
9	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 日本料理様式③ 【到達目標】普茶料理、卓袱料理の特徴が説明できる					
10	第6章 日本の食文化 第3節 行事食と郷土料理 【到達目標】行事食が説明できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化①（古代～18世紀） 【到達目標】古代～18世紀における西洋料理の変遷が説明できる
12	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化②（19世紀～現代） 【到達目標】19世紀～現代における西洋料理の変遷が説明できる、西洋料理の特徴が説明できる
13	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化① 【到達目標】西洋料理の特徴が説明できる 周～唐時代における中国料理の変遷が説明できる
14	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化② 【到達目標】中国料理の変遷が説明できる
15	第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化 授業まとめ 【到達目標】中国料理の特徴が説明できる 食文化を継承・創造のための意見を述べるができる

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	校外実習（調理実習）		担当教員 （教員要件）	渡邊 俊(実務経験) 岩崎 翔(実務経験) 五十嵐吉夫(実務経験)		
授業概要 授業方法	食業界の現場で専門的な実習を習得する					
実務経験	実習先の飲食店の実務経験者が現場で実務指導をする。					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2 年次：後期		
授業総時間数	80 時間	授業回数	後期： 7 時間 × 12 日間		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	<input checked="" type="checkbox"/> その他 （実習先での評価）
使用教材	—					
参考文献等	—					
科目の目標 （到達目標）	実際の現場で作業に加わり、高度な技術や多様化した業務を知見することで現場に順応できる能力を身につける。また、就職先で役立つ、技術・知識を吸収とスタッフとの対話を意識して行える。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】元気づく挨拶、返事ができる					
2	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】元気づく挨拶、返事ができる					
3	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】元気づく挨拶、返事ができる。スタッフとのコミュニケーションを心掛けて仕事の流れを覚える。					
4	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】仕事の流れが少しずつ理解できる					
5	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】仕事の流れが理解でき、作業に加わる事ができる。					
6	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】仕事の流れが理解でき、作業に加わる事ができる。					
7	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】職場全体の流れを理解して動くことができる。					
8	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】職場全体の流れを理解して動くことができる。					
9	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】実習を振り返り、自己課題を見つけて改善できる。					
10	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】実習を振り返り、自己課題を見つけて改善できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】実習を振り返り、自己課題を見つけて改善できる。
12	実習施設担当者の指示に従い意欲的に実習に臨む 【到達目標】現場実習を経験できたことに感謝して実習を終える

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	ビジネスマナー		担当教員 (教員要件)	岩崎 翔・阿部克己		
授業概要 授業方法	就職活動、及び内定の為の知識、技術、礼節を身に付け、自らの職業キャリアとライフキャリアについて考え、学ぶ					
実務経験	—					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2 年次：前期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	担当教員独自資料					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	就職活動、及び内定の為の知識、技術、礼節を身に付け、自らの職業キャリアとライフキャリアについて考え、学ぶ事で主体的な職業選択ができる					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	・就職へのオリエンテーションと正しいスーツ講座 【到達目標】・就職活動への意識を高める事ができる					
2	・求人票、求職票の説明 ・主体的就職活動の意義 【到達目標】・求職票を理解し、求職登録ができる ・求職票を理解し情報収集ができる					
3	・求人票の見かた ・従業員育成モデルプランの紹介 【到達目標】・企業から求められる人材像を身に付ける事ができる ・履歴書の土台を作る事ができる					
4	・職業分析 ・職業に必要な力 【到達目標】・希望職種に必要な力を説明できる					
5	・求人情報検索 ・履歴書、面接関連の HP 閲覧 【到達目標】・情報収集を基に受験先を選択する事ができる					
6	・PDCA (計画、実行、評価、改善) についての説明 【到達目標】・PDCA を意識して就職活動や実習ができる					
7	・面接の DVD を鑑賞し面接の練習 【到達目標】面接時の入退室ができる					
8	・就活に関する動画、及び面接動画の視聴 【到達目標】面接時の自己 PR ができる					
9	・面接練習① 【到達目標】採用側、受験側で面接練習をする事ができ、質を上げる事ができる					
10	・面接練習② 【到達目標】採用側、受験側で面接練習をする事ができ、質を上げる事ができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	校内企業説明会① 【到達目標】・企業情報を収集し、採用試験に備える事ができる
12	校内企業説明会② 【到達目標】・企業情報を収集し、採用試験に備える事ができる
13	校内企業説明会③ 【到達目標】・企業情報を収集し、採用試験に備える事ができる
14	校内企業説明会④ 【到達目標】・企業情報を収集し、採用試験に備える事ができる
15	校内企業説明会⑤ 【到達目標】・企業情報を収集し、採用試験に備える事ができる

令和4年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	専門調理実習（イタリア料理）		担当教員 (教員要件)	岩崎 翔（専門調理師）		
授業概要 授業方法	飲食店の業態や施設の種別に応じた基本調理技術、応用技術、素材を生かした調理を習得する。					
実務経験	ホテル・イタリア料理店等での実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2年次：前期・後期		
授業総時間数	36時間	授業回数	前期： 3時間×6回 後期： 3時間×6回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師養成教育全書 No.5 ・調理実習レシピ集 					
参考文献等	本校レシピ集及び教員作成レシピ					
科目の目標 (到達目標)	飲食店の業態や施設の種別に応じた基本調理技術、応用技術、素材を生かした調理を実践できる。					

回数	授業内容（到達目標）
1	<ul style="list-style-type: none"> ・丸鶏の下処理 ・1年時の復習 【到達目標】丸鶏の処理、ブロード、ピッツァイオーラを作る事ができる。
2	<ul style="list-style-type: none"> ・手打ちパスタ ・郷土料理 【到達目標】手打ちでタリオリーニを作り調理ができる ・パーニャカウダを作る事ができる
3	<ul style="list-style-type: none"> ・手打ちパスタ ・ラビオリの説明 ・ドルチェ 【到達目標】手打ちでパスタシートを作りアニョロッチェを作る事ができる ・パンナコッタを作る事ができる
4	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉の下処理 ・グリル板の使用と揚げる調理法 ・焼き菓子 【到達目標】鶏肉をグリルする事ができる ・コントロールノ、アマレッティを作る事ができる
5	<ul style="list-style-type: none"> ・仔羊の下処理 ・郷土料理 ・ドルチェ 【到達目標】仔羊のロースト、セミフレッド ・カボナータ
6	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理 ・季節に合ったパスタの調理 ・ドルチェ 【到達目標】ポッロ ディ トンナート、トマトの冷製パスタ、カラメルムースを作る事ができる。
7	<ul style="list-style-type: none"> ・基本技術の確認 ・豚肉の下処理 ・焼き菓子 【到達目標】ソフリット、豚ヒレ肉のグリル、カントウッチーニを作る事ができる
8	<ul style="list-style-type: none"> ・トリッパの下処理 ・手打ちパスタ ・焼き菓子 【到達目標】パッパルデッレを打つ事ができる ・トリッパを下茹でする事ができる ・サヴォイアルディを焼く事ができる
9	<ul style="list-style-type: none"> ・素材を生かした料理 ・煮込む調理法 ・ドルチェ 【到達目標】トリッパを煮込む事ができる ・カプレーゼ、ティラミスを作る事ができる
10	<ul style="list-style-type: none"> ・ポレンタ ・手羽先の下処理 ・ドルチェ 【到達目標】ポレンタを炊き、手羽先を煮込む事ができる ・バニラスフレを作る事ができる

回数	授業内容（到達目標）
11	・卵を使用したスープ ・鴨肉の火入れ ・ドルチェ 【到達目標】・ストラッチャテッラ、鴨肉のロースト、スフォリアテッラを作る事ができる
12	・魚の下処理 ・魚の出汁 ・基本のソース ・ドルチェ 【到達目標】魚料理、バンブランソース、チョコラータを作る事ができる

令和4年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	専門調理実習（西洋料理）		担当教員 (教員要件)	五十嵐吉夫（専門調理師） 櫻井 省吾（専門調理師） 丸山真由美（専門調理師）		
授業概要 授業方法	ジャンルの広い西洋料理の中で一般レストランやカフェの想定メニューや、衛生面を含めた厨房内の動き方を意識した授業とする。1年次同様、教員デモンストレーションの後、各班で調理、盛り付け、評価を行う					
実務経験	五十嵐吉夫（ホテルやレストラン等での実務経験） 櫻井 省吾（ホテルやフランス料理店等での実務経験） 丸山真由美（フランス料理店での実務経験）					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2年次：前期・後期		
授業総時間数	54時間	授業回数	前期： 3時間×9回 後期： 3時間×9回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	・調理師養成教育全書5 調理実習 ・提示レシピ					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	食の業界で活躍できる人材を育てるため、現場に必要な人との関わり、知識、技術、作業スピード等の個人能力が一定水準以上の学生を送り出す事を目標とする。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	・1年次に習得した基本技術の確認 【到達目標】基本技術が備わっている、シャトーができる					
2	・新入生プログラムの試作 【到達目標】新入生に作業手順を説明できる					
3	・ピラフを作成し美味しく提供できる 【到達目標】・フライパン操作と火加減の調整ができる					
4	・挽肉をしっかり練りこんだハンバーグができる 成形とチーズを均等に包み込むことができる。 【到達目標】フライパンで表面をまんべんなく焼き色をつけることができる					
5	・基本のベシヤルメソースが作れる、クリガニのグラタン（入荷状況による）、 【到達目標】ソースを焦がさずに滑らかなソースが作れる					
6	・鶏胸肉のフリカッセ、クレープオモニエール 【到達目標】胸肉の火入れ加減を習得し、酸味をいかす、クレープがきれいに焼ける					
7	・カフェメニュー、ワンプレート料理 初夏のワンプレート 【到達目標】季節の食材を取り入れる					
8	・鶏モモ肉のソテーベーコンを作りきれいに盛り付けができる、白米に合うよう味を調整できる 【到達目標】美しい盛り付けを意識できる 鶏の骨格構造がわかる					
9	・牛肉を使った料理 ハッシュドビーフと氷菓を作る 【到達目標】衛生面を意識しスムーズな作業を行うことができる					
10	・スパイス調合カレーと即席ピクルス 【到達目標】カレーの味を微調整できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	<ul style="list-style-type: none"> ・シーフードフラン 鳥腿肉ビガロードオレンジ風味 【到達目標】鶏腿肉と柑橘類の相性が理解できる。
12	<ul style="list-style-type: none"> ・女性客を想定したセットメニュー 【到達目標】各自の役割を理解し、スムーズに料理を仕上げるができる
13	<ul style="list-style-type: none"> ・サーモンソテー浅利ソース角切り野菜添え 【到達目標】アサリの出汁を使った魚料理が作れる、
14	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉のストロガノフ ダックワーズ 【到達目標】肉の繊維を意識して切り分けができる 卵白を使ったデザートが作れる
15	<ul style="list-style-type: none"> ・パンを使った料理を数種類 【到達目標】パンが切れるように包丁の状態を保つことができる
16	<ul style="list-style-type: none"> ・リクエストメニュー 【到達目標】チームワークのとれた作業ができる
17	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜と鴨を使ったポトフ さつまいもを使ったデザート 【到達目標】現場スピードで作業ができる 焼き菓子が作れる
18	<ul style="list-style-type: none"> ・スープドポワゾン イベリコ豚シェリー風味 デザート 【到達目標】コース仕立ての料理を作ることができる

令和4年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	専門調理実習（中国料理）		担当教員 （教員要件）	齊川 充（実務経験）		
授業概要 授業方法	専門的で高度な中国料理の調理技術と食材の知識を学ぶ。 専門器具の安全な取り扱い方を学ぶ。					
実務経験	ホテルや中国料理店等での調理実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2 年次：前期・後期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 5 回 後期： 3 時間 × 5 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	教員作成レシピ及び専門料理書					
参考文献等	同上					
科目の目標 （到達目標）	安全に効率よく調理作業ができる。 中国料理の専門的な調理技術を実践することができる					
回数	授業内容（到達目標）					
1	蛋黄蝦丸子、棒棒鶏、麻辣口水鶏、清湯菊花を作ることができる。丸鶏を各部位に切り分けることができる。					
2	鯊魚肉包、脆皮三角春捲を作ることができる。油の適温を見極め安全に調理作業ができる					
3	翡翠麻婆豆腐 鎮江香古老肉 を作ることができる。正しい手順、火加減で効率よく作業ができる。					
4	棒棒鶏冷麵 蜜汁叉焼&鶏焼 広東炒飯 を作ることができる。チャーシュー釜で叉焼を焼くことができ工程を説明できる。					
5	古老肉 咖喱炒鶏条 を作ることができる。指定された切り方に材料を切り分けることができる。					
6	蒜泥白肉 百花鶏腿 を作ることができる。的確な手順、温度で加熱調理ができ、様々なソースを作ることができる。					
7	麻婆豆腐 焗四宝菜 を作ることができる。正しい手順、火加減で調理作業でき、効率よく衛生的に作業できる					
8	八珍鍋粿 揚州獅子頭 を作ることができる。鍋粿を正しく調理できる。					
9	宮保双宝 糯米飯 鶏泥湯 を作ることができる。宮保の意味を理解し説明できる。					
10	各班でそれぞれ料理を作りコース仕立てを完成する事ができる。提供を意識した盛り付けができる。					

令和4年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	専門調理実習（日本料理）		担当教員 （教員要件）	渡邊 俊（実務経験）		
授業概要 授業方法	基礎調理技術、専門調理技術【火の扱い方、包丁の扱い方、鍋の扱い方】を学ぶ。 現場力向上の知識定着【礼儀礼節の重要性、食材ロス、日本の四季、旬の食材、地産地消】を学ぶ。					
実務経験	日本料理店ほか飲食店等での調理実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2年次：前期・後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	前期：3時間×10回 後期：3時間×10回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	<input type="checkbox"/> その他 ()
使用教材	担当教員作成レシピ 専門書					
参考文献等	同上					
科目の目標 （到達目標）	桂剥きを全ての基準として、全員が一定のレベルで出来る 基礎調理技術、専門調理技術（火の扱い方、包丁の扱い方、鍋の扱い方）が実践できる。 技術力・現場力向上のための授業内容が説明できる 【礼儀・礼節の重要性、食材ロス、日本の四季、旬の食材、地産地消、ジャンルにとらわれない】					
回数	授業内容（到達目標）					
1	和包丁3本研ぎ 大根桂剥き 玉子焼き 【到達目標】一年次での基本作業ができる					
2	山菜天婦羅と白身魚あられ揚げ 導明寺桜蒸し 桜レアチーズ 【到達目標】【春】の食材を使った調理ができる					
3	小鯛柚子胡椒餡掛け 蛍烏賊酢味噌掛け グリーンピース御飯 【到達目標】鮮魚の下処理ができる 小鯛と鯛子の見分け方ができる					
4	鶏タレカツ丼 ながもと紅ズワイ蟹三杯酢 車麩の煮物 【到達目標】新潟名物料理を作れる 作成料理をお互いに食べ合う					
5	かつおのカルパッチョ 蕨の玉子とじ 鶏と牛蒡の炊き込み御飯 【到達目標】かつおの構造とおろし方が説明できる					
6	焼茄子そうめん 丸茄子豆乳グラタン 山形のだし 【到達目標】【夏】の食材 茄子 を使い調理ができる					
7	真鯛の刺身 鯛めし 鯛潮汁 【到達目標】鯛を無駄なく使い調理することができる 天然と養殖の違いを説明できる					
8	白身魚信州蒸し 天婦羅各種 枝豆と塩昆布の炊き込み御飯 【到達目標】初夏の食材を使った料理を作ることができる					
9	3種の桂剥き（人参、大根、胡瓜） 出汁巻き卵 【到達目標】確認テスト練習					
10	確認テスト 【到達目標】課題目標に到達することができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	松茸と玉子豆腐の吸い物 絹乙女鶏そぼろ飯 松茸御飯 月見団子 【到達目標】【秋】中秋の名月が説明でき調理することが出来る
12	秋鮭ちゃんちゃ焼き 秋鮭はさみ揚げ 鮭御飯 秋鮭ガラ汁 【到達目標】身割れしやすい魚の扱い方が説明できる
13	甘海老刺身 甘海老コロッケ 甘エビの味噌汁 【到達目標】甘海老の冷凍と鮮魚の違いを説明できる
14	大根桂剥き ねじり梅 出汁巻き玉子焼き 【到達目標】調理技術コンクール日本料理課題に挑む
15	秋の吹き寄せ八寸盛り 鶏肉朴葉焼き じゃこ御飯 【到達目標】懐石料理 秋の八寸盛りと焼物ができる
16	寒鰯刺身 寒鰯ねぎま串 寒鰯震仕立て 【到達目標】旬の鰯と養殖の鰯を食べ比べ。違いを説明することが出来る
17	隠元胡桃胡麻和え 切干大根の御飯 根菜の蟹餡掛け 春菊のサラダ 【到達目標】薬膳を日本料理に仕立てることができる
18	あんこう鍋 雑炊 【到達目標】【冬】あんこうの吊るし切りを見て部位を説明できる
19	確認テストの練習
20	確認テスト

令和4年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	専門調理実習（製菓）		担当教員 （教員要件）	牧野義昭（実務経験） 大塚凌雅（実務経験）		
授業概要 授業方法	基礎技術を基に、教員デモンストレーションと実習作業を同時に行う。 生地状態を比較しながら正確な生地作りを学ぶ。 基礎から応用までの知識を理解してレシピを習得する。					
実務経験	牧野 義昭（洋菓子店での製菓実務経験） 大塚 凌雅（洋菓子店での製菓実務経験）					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2 年次：前期・後期		
授業総時間数	180 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 30 回 後期： 3 時間 × 30 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・基礎から身につく洋菓子の教科書 ・プロのためのわかりやすいフランス菓子 					
参考文献等	教員独自レシピ					
科目の目標 （到達目標）	正確な生地作りができる。 基礎から応用までの知識を理解して各製品を制作できる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。 ・パイピングが書ける。 					
2	<ul style="list-style-type: none"> ・フレーズショコラ、パナヌショコラが作れる。 					
3	<ul style="list-style-type: none"> ・ガトーオフレーズが作れる。 ・チーズクッキーが仕込める。 					
4	<ul style="list-style-type: none"> ・マロニエを作れる。 ・パートシュクレを仕込む。 ・パートフィユテを折り込む。 ・ミントジョコンドを仕込む。 					
5	<ul style="list-style-type: none"> ・いちごタルトが作れる。 ・抹茶プリンが作れる。 ・パートフィユテの成型が出来る。 					
6	<ul style="list-style-type: none"> ・クレープフリユイが作れる。 ・ヘーゼルナッツチョコチップクッキーを仕込める。 ・パートフィユテの成型が出来る。 					
7	<ul style="list-style-type: none"> ・マーマレードのミルフィーユを作れる。 ・パルミエが出来る。 					
8	<ul style="list-style-type: none"> ・黒糖のシュトロイゼルが出来る。 ・バンドジェヌが出来る。 ・ガレットブルトヌが仕込める。 					
9	<ul style="list-style-type: none"> ・紅茶クッキーが出来る。 ・生キャラメルが作れる。 ・ビスキュイジョコンドを仕込める。 					
10	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。 					

回数	授業内容（到達目標）
11	<ul style="list-style-type: none"> ・フランボワーズが出来る。 ・オレンジパウンドが作れる。 ・ジェノワーズを仕込める。
12	<ul style="list-style-type: none"> ・桃と白ワインのデセールが出来る。 ・ガレットブルトンヌが出来る。
13	<ul style="list-style-type: none"> ・メゾンドショコラを作れる。 ・ジェノワーズショコラが出来る。
14	<ul style="list-style-type: none"> ・レアチーズが出来る。 ・モカブッシュが出来る。
15	<ul style="list-style-type: none"> ・レモンタルトが出来る。 ・黒糖のクグロフが出来る。
16	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
17	<ul style="list-style-type: none"> ・テオレが出来る。 ・ペルルノワールが出来る。
18	<ul style="list-style-type: none"> ・白桃のサバイヨンが出来る ・抹茶のジェノワーズが出来る。
19	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
20	<ul style="list-style-type: none"> ・ショコラトルテが出来る。
21	<ul style="list-style-type: none"> ・エクレアを作れる。 ・ルリジューズを作れる。
22	<ul style="list-style-type: none"> ・特別外来講師のラッピング技術を習得する。
23	<ul style="list-style-type: none"> ・アールグレイショコラが出来る ・チーズとコショウのガレットを仕込める。
24	<ul style="list-style-type: none"> ・特別外来講師のラッピング技術を習得する。
25	<ul style="list-style-type: none"> ・マカロンが出来る。 ・ココナッツゼリーが仕込める。
26	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
27	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
28	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
29	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。

30	・デコレーションケーキが出来る。
回数	授業内容（到達目標）
31	・スフレカフェが出来る。 ・パートフィユテのドウを仕込める。
32	・クレームブリュレが出来る。 ・パートフィユテを折り込める。 ・パートシュクレを仕込める。
33	・オレンジカクテルが出来る。 ・抹茶ジョコンドを仕込める。
34	・テヴェールが出来る。 ・ヌガーを仕込める。
35	・かぼちゃのチーズケーキが出来る。 ・シフォンケーキが仕込める。 ・チョコチップクッキーが仕込める。
36	・フロマージュショコラが出来る。 ・エリーゼが出来る。
37	・マカロン2種が出来る。 ・チョコチップクッキーが出来る。
38	・いも栗かぼちゃのモンブランが出来る。 ・ポワドブローニュが出来る。
39	・ホワイトチョコムースが出来る。 ・パートシュクレが仕込める。
40	・ジャパンケーキショウや洋菓子店、パン店をリサーチして業界の流行やトレンドを説明でき、流れを感じる。
41	・ザッハトルテが出来る。 ・ヘーゼルナッツクッキーが出来る。 ・ジェノワーズを仕込める。
42	・タルトシトロンが出来る。 ・さつま芋のガレットが出来る。 ・リンツァー生地を仕込める。
43	・リンツァートルテが出来る。 ・チョコ生ショートケーキが出来る。
44	・型抜チョコが出来る。 ・アマンディアンが出来る。 ・アーモンドショコラロッシュェが出来る。 ・オレンジの下処理が出来る。
45	・トリュフ（グランマルニエ・ラム）が出来る。 ・オランジェットが出来る。
46	・ゴマのガレットが出来る。 ・バルケットオマロンが出来る。 ・レモンサブレを仕込める。
47	・マロンパイが出来る。 ・レモンサブレが出来る。 ・モンブラン用メレンゲを仕込める。
48	・校外実習のオリエンテーションを行い、実習の意義、心構えを理解して行う。

49	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。 ・フルーツの漬込みが出来る。
50	<ul style="list-style-type: none"> ・ピッシュドノエルが出来る。 ・フロランタンが出来る。
回数	授業内容（到達目標）
51	<ul style="list-style-type: none"> ・X'mas ケーキが出来る。 ・バターケーキを仕込める。
52	<ul style="list-style-type: none"> ・試験に選定された絞りが出る。
53	<ul style="list-style-type: none"> ・試験に選定された絞りが出る。
54	<ul style="list-style-type: none"> ・実習室の掃除を実行する。
55	<ul style="list-style-type: none"> ・個人卒業作品
56	<ul style="list-style-type: none"> ・個人卒業作品
57	<ul style="list-style-type: none"> ・個人卒業作品
58	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品
59	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品
60	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品

令和4年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	選択調理実習（イタリア料理）		担当教員 （教員要件）	岩崎 翔（専門調理師）		
授業概要 授業方法	飲食店の業態や施設の種別に応じた基本調理技術、応用技術、素材を生かした調理を習得する。					
実務経験	ホテル・イタリア料理店等での調理実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2年次：前期・後期		
授業総時間数	90時間	授業回数	前期：3時間×15回 後期：3時間×15回	必・選の別	選択	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師養成教育全書 NO.5 ・調理実習レシピ集 					
参考文献等	本校レシピ集及び教員作成レシピ					
科目の目標 （到達目標）	飲食店の業態や施設の種別に応じた基本調理技術、応用技術、素材を生かした調理を実践できる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	<ul style="list-style-type: none"> ・生パスタ ・1年時の復習 【到達目標】・手打ちパスタを打ち基本のソースと合わせる事ができる。 ・基本の姿勢で包丁を扱う事ができる 					
2	<ul style="list-style-type: none"> ・生パスタ ・1年時の復習 【到達目標】・手打ちパスタを打ち基本のソースと合わせる事ができる。 ・基本の姿勢で包丁を扱う事ができる 					
3	<ul style="list-style-type: none"> ・生パスタ ・1年時の復習 ・季節の食材の使用 【到達目標】・手打ちパスタを打ち、季節の食材と合わせる事ができる。 ・基本の姿勢で包丁を扱う事ができる 					
4	<ul style="list-style-type: none"> ・前菜 ・季節の食材の使用 ・次回への仕込み ・【到達目標】・季節の食材を使用したアンティパストを作る事ができる。 ・基本の姿勢で包丁を扱う事ができる 					
5	<ul style="list-style-type: none"> ・前菜 ・パン ・基本の Pasta 【到達目標】・仕込みした物を仕上げる事ができる。 ・基本のパンを焼く事ができる ・フライパンを扱う事ができる。 					
6	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉料理 ・季節の食材の使用 【到達目標】鶏肉の下処理ができ、季節の食材と調理する事ができる。 					
7	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉料理 ・季節の食材の使用 【到達目標】・牛肉の下処理ができ、適切に火入れをする事ができる。 					
8	<ul style="list-style-type: none"> ・前菜 ・豚肉料理 ・季節の食材の使用 【到達目標】・季節の食材を使いアンティパストを作る事ができる。 豚肉の処理ができ、適切に火入れができる。 					
9	<ul style="list-style-type: none"> ・魚を使用した前菜 ・魚を使用したメイン料理 ・季節の食材の使用 【到達目標】・魚を衛生的におろす事ができ、季節の食材と共に調理する事ができる。 					
10	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の出汁の取り方 ・魚料理 ・季節の食材の使用 【到達目標】・魚を衛生的におろす事ができ、ガラを使用し出汁をとる事ができる、また下し身を正しく火入れができる。 					

回数	授業内容（到達目標）
11	・魚介類を使用した料理 ・冷製パスタ ・季節食材の使用 【到達目標】・魚介類の下処理ができる。 ・季節の食材を使用した冷製パスタを作る事ができる。
12	・豚肉料理 ・季節の食材の使用 ・リゾット 【到達目標】・豚肉の下処理ができ、適切な火入れができる。 ・米の扱い方を知り、基本のリゾットを作る事ができる。
13	・鶏肉料理 ・卵料理 ・デザート 【到達目標】・スペイン料理を作る事ができる。
14	・米の扱い方 ・魚介類を使用した料理 ・デザート 【到達目標】・スペイン料理を作る事ができる。
15	・前期末実技テスト練習 【到達目標】・基本技術の確認ができる。
16	・お弁当メニューの考案 ・原価計算 【到達目標】・各班で協力し、お弁当販売に向けメニュー開発ができる。
17	・考案メニューの調理 【到達目標】・衛生管理を徹底し、各班で考案したメニューを調理することができる。
18	・考案メニューの調理 ・仕込み ・衛生管理の徹底 【到達目標】・衛生管理を徹底し、各班で考案したメニューを時間計算しながら仕込み作業をすることができる。
19	・お弁当メニューの考案 ・原価計算 【到達目標】・各班で協力し、お弁当販売に向けメニュー開発ができる。
20	・考案メニューの調理 【到達目標】・衛生管理を徹底し、各班で考案したメニューを調理することができる。
21	・考案メニューの調理 ・仕込み ・衛生管理の徹底 【到達目標】・衛生管理を徹底し、各班で考案したメニューを時間計算しながら仕込み作業をすることができる。
22	・お弁当メニューの考案 ・原価計算 【到達目標】・各班で協力し、お弁当販売に向けメニュー開発ができる。
23	・考案メニューの調理 【到達目標】・衛生管理を徹底し、各班で考案したメニューを調理することができる。
24	・考案メニューの調理 ・仕込み ・衛生管理の徹底 【到達目標】・衛生管理を徹底し、各班で考案したメニューを時間計算しながら仕込み作業をすることができる。
25	・メニュー考案 ・原価計算 【到達目標】・各班で協力し、レストラン運営に向け指定食材を使用したメニュー開発ができる。
26	・レストランメニューの確定 ・衛生管理の徹底 ・考案メニューの調理 【到達目標】・メニューの確定ができ、衛生管理を徹底しながら調理をする事ができる。
27	・仕込み ・衛生管理の徹底 【到達目標】・HACCPに基づいた衛生管理をし、レストラン運営の仕込み作業ができる。
28	・レストランメニューの確定 ・衛生管理の徹底 ・考案メニューの調理 【到達目標】・メニューの確定ができ、衛生管理を徹底しながら調理をする事ができる。
29	・仕込み ・衛生管理の徹底 【到達目標】・HACCPに基づいた衛生管理をし、レストラン運営の仕込み作業ができる。
30	・後期末実技テスト練習 【到達目標】・調理技術の確認ができる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	選択調理実習（西洋料理）		担当教員 （教員要件）	五十嵐吉夫（専門調理師）		
授業概要 授業方法	「西洋料理」の現場に適応できる人材を育てるため、様々な食材の調理法や地方料理などから、料理の味を調整できる能力を養う。また、レストラン授業を通して作業効率、調理スピード、衛生部分の重要性などの要素を身につける。					
実務経験	ホテルやレストラン等での調理実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2年次：前期・後期		
授業総時間数	90時間	授業回数	前期：3時間×15回 後期：3時間×15回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師養成教育全書 No.5 ・調理実習レシピ集 					
参考文献等	本校レシピ集及び教員作成レシピ					
科目の目標 （到達目標）	一年次の基本部分をもとに、専門領域の知識と技術を探求し、更に食材の特性や調理法を多角的に学ぶ。食事提供等の実践を通じて、社会性や現場力が身についている。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	一年次に習得した西洋料理技術の確認と現状の把握をする 包丁研ぎ、玉葱、キャベツ千切り、人参の薄切りができる					
2	基本の包丁使い、フライパン操作、オムレツ、むきもの（シャトー）ができる					
3	新入生プログラムをスムーズに進めることができる。					
4	魚（鰯）がきれいにおろせる 一年次に習得した技術を向上させることができる。					
5	旬の魚介の調理と一年次に行ったソース作りの技法を再現できる 春蟹の甲羅焼き					
6	丸鶏の骨格構造がある程度解る 部位に分けることができる。鶏のプイヨンを作ることができる。フリカッセ					
7	豚肉の部位とその特徴による調理法の違いが言える 肩ロースを使って包み焼き					
8	牛肉の部位とその特徴による調理法の違いが説明できる バラ肉、ロースを使って					
9	フランス地方料理 アルザス地方 シュークルート ラングドック地方 カスレ					
10	骨の硬い魚がおろせる。調理できる状態におろすことができる。ポワレの技法とソース作り					

回数	授業内容（到達目標）
11	スペインの代表料理の特徴がわかる パエリア クレマカタラナ
12	平たい魚がおろせる だしがとれる マリニエールソース
13	仔羊という食材の部位と特徴による調理法の違いが説明できる ショルダーまたはロース
14	前期実技試験 基本調理を組み合わせた実技試験をクリアすることができる
15	期末の大清掃 日頃の清掃、衛生管理の重要性を理解する
16	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班でお弁当メニューの考案ができる ・考案メニューのプレゼンテーションができる
17	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案したお弁当メニューの調理ができる ・時間を計算し仕上げる事ができる
18	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案したお弁当メニューを段取りを考えながら調理する事ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
19	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班でお弁当メニューの考案ができる ・考案メニューのプレゼンテーションができる
20	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案したお弁当メニューの調理ができる ・時間を計算し仕上げる事ができる
21	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案したお弁当メニューを段取りを考えながら調理する事ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
22	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班でお弁当メニューの考案ができる ・考案メニューのプレゼンテーションができる
23	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案したお弁当メニューの調理ができる ・時間を計算し仕上げる事ができる
24	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・考案したお弁当メニューを、段取りを考えながら調理する事ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
25	<ul style="list-style-type: none"> ・原価計算ができる ・魚介類をメインとしたレストランメニューの考案ができる ・肉類をメインとしたレストランメニューの考案ができる
26	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案の魚介類をメインとしたレストランメニューの調理ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
27	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・考案した魚介類メインのメニューを、段取りを考えながら調理する事ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
28	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・各班考案の肉類をメインとしたレストランメニューの調理ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
29	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理ができる ・考案した肉類メインのメニューを、段取りを考えながら調理する事ができる ・コミュニケーションを取りつつ、時間を把握しながら調理する事ができる
30	選択調理実習西洋、後期末テスト練習

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	選択調理実習（日本料理）		担当教員 （教員要件）	大橋 政雄（専門調理師）		
授業概要 授業方法	日本料理の基本をもとに、四季折々の食材を使った料理を学ぶ。 デモンストレーションをしながら料理説明を行った後、調理実習に移る。					
実務経験	ホテル、日本料理店等での調理実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前期）	2年次：前期・後期		
授業総時間数	180時間	授業回数	前期：3時間×30回 後期：3時間×30回	必・選の別	選択	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	担当教員作成レシピ					
参考文献等	新 調理師養成教育全書					
科目の目標 （到達目標）	1、衛生観念の徹底（5Sと食中毒予防の3原則を身に付ける） 2、基礎調理技術（和包丁と砥石、他調理器具の取り扱いを理解する） 3、就職を意識した授業内容を目標（挨拶の重要性、食材を無駄にしない、日本の四季、旬の食材を意識する）					

回数	授業内容（到達目標）
1	桂剥き 包丁研ぎ 出汁巻き玉子 かき揚げうどん 【到達目標】1年次の復習
2	鰻の刺身 炊き合わせ（鶏、里芋、人参、蒟蒻、菊菜） 天麩羅（海老、南京、椎茸、アスパラ） 【到達目標】3品の料理を各班で協力し合い、時間内で仕上げる
3	鯖の木の芽焼 筍の木の芽和へ 豆御飯 【到達目標】鯖の取り扱い、木の芽味噌を作る工程、炊き込みご飯の水と火の加減を理解する
4	細魚の刺身 炊き合わせ（飛龍頭、椎茸、人参、筍、木の芽） 焼き物（鯖西京焼き、蓬麩田楽、花蓮根） 【到達目標】旬の食材を使って、松花堂弁当を作り、日本料理の美味しさを体験する
5	蛸烏賊と山菜の天ぷら 蛸烏賊の黄身酢掛け（菖蒲独活、蛇腹胡瓜、若芽） 【到達目標】旬の食材の取り扱いと飾り切り、黄身酢を理解する
6	焼き物（鯖と椎茸の挟み焼、独活伽羅煮、はじかみ） 煮物（蛸烏賊、若竹煮、独活、人参、木の芽） 【到達目標】鯖と椎茸の挟み串、旬の食材の多様化と無駄にしない使い方を理解する
7	鯛の刺身、桜蒸し、潮汁 鶏の南蛮漬 【到達目標】鯛を使った料理3品と南蛮酢の使い方を学ぶ
8	伊佐木の刺身 煮物（じゃが芋饅頭） 天麩羅（公魚、茄子、大葉） 【到達目標】旬の伊佐木の美味しさとじゃが芋饅頭の作り方を学ぶ
9	烏賊の刺身 茄子と鯛の挟み揚げ 浅利と菜花の潮汁 【到達目標】旬の食材を取り扱い、料理3品の作り方を学ぶ 他、烏賊ゲソを使った1品を作る（食材を無駄にしない）
10	旬の刺身 焼き物（鰻の擬製豆腐、葉生姜） 炊き合わせ（つの字海老、南京、占地、こごみ） 【到達目標】精進料理1品 炊き合わせ（素材に合わせた調味料の使い方）を学び松花堂弁当に盛り付ける

回数	授業内容（到達目標）
11	翌日のレストラン食事提供の試作 【到達目標】翌日のレストラン食事提供の準備完了
12	レストラン食事提供を通じての実践型カリキュラム 【到達目標】現場に通じる実践型授業にチャレンジする
13	初鯉の刺身と皮の塩焼き きんぴら牛蒡 若竹椀 【到達目標】鯉の取り扱いと平造りを理解する 牛蒡の切り方、1番出汁を使った旬の御椀を学ぶ
14	初鯉の焼霜造り（たたき） 焼き物（時鮭照り焼き、伽羅落、葉生姜） 煮物（鶏、椎茸、蕪） 【到達目標】鯉の焼方と八重造り理解する 照り焼きの垂れと焼方を学ぶ 旬野菜の取り扱いを学ぶ
15	海老真丈煮おろし 魚素麺の吸い物 独活の皮と白滝のきんぴら 【到達目標】海老真丈と魚ソーメンの作り方を学ぶ 独活の皮の使い方（食材を無駄にしない）
16	カワハギの刺身 焼き物（鰯の蒲焼、酢取茗荷） 天麩羅（海老、南京、独活、獅子唐） 【到達目標】カワハギと鰯の取り扱いを学ぶ 天麩羅の復習をする 松花堂弁当に盛り付ける
17	眼張の刺身と潮汁 合鴨ロースの治部煮 【到達目標】眼張を使って、料理2品を作る 金沢の郷土料理を体験し理解する
18	鱧と南蛮海老の刺身 焼き物（カワハギの雲丹焼、茄子田楽、玉子焼き、獅子唐） 【到達目標】新潟の代表的な刺身2品 焼き物とそのあしらを理解する
19	翌日のレストラン食事提供の試作（2回目） 【到達目標】翌日のレストラン食事提供の準備完了
20	レストラン食事提供を通じての実践型カリキュラム（2回目） 【到達目標】現場に通じる実践型授業にチャレンジする
21	鱈のなめろう 玉子豆腐 蛸の炊き込み御飯 【到達目標】なめろうに使う味噌の素を作る 玉子豆腐と炊き込み御飯を作る注意点を学び理解する
22	烏賊ソーメン 焼き物（カマスの網代焼、半熟卵、千枚蕪） 煮物（南京、蕪、蓬麩のそばろ餡掛け） 【到達目標】烏賊ソーメンの切り方 カマスの編み方と煮物の仕上がりを理解して松花堂弁当に盛り付ける
23	鱧の天麩羅とフライ 胡麻豆腐 葉型南京 【到達目標】揚げ物用に鱧を開く 胡麻豆腐の火加減 南京の細工切りを理解して作る
24	鱸の昆布べと袖庵焼 焼き物あしらえ（蕪の田楽、酢取り茗荷） 冷製煮物（玉子豆腐、海老、枝豆、鼈甲餡） 【到達目標】鱸を使った料理2品と冷製の煮物を作り理解する
25	鮎のうるか焼と骨せんべい 枝豆御飯 フルーツとまとのコンポート 【到達目標】鮎を無駄なく使う、残った枝豆の使い方（食材を無駄にしない） 夏のデザートを作る
26	新潟産丸茄子の田楽焼 佐度産水雲酢（炙り帆立、茗荷、胡瓜） 穴子の天麩羅 【到達目標】新潟の素材を使った料理2品を作る 穴子の下処理と開き方を学ぶ
27	確認試験の練習 牛井 若芽と玉子の清まし汁 【到達目標】網大根の作り方 人参と胡瓜の飾り切りを学ぶ 牛井と清まし汁の作り方を学び理解する
28	確認試験の練習 新潟名物垂れカツ丼 豆腐となめこの赤出汁 【到達目標】網大根 人参と胡瓜の飾り切りを作る 垂れと合せ味噌を作り、丼と汁の作り方を学ぶ
29	前期確認試験 網大根、梅人参と胡瓜（水玉、末広、松）の飾り切り、出汁巻き玉子 【到達目標】試験課題のレベル向上を目指す
30	旬の刺身 鴨のロースト 鯖のさつま揚げ 【到達目標】柳包丁の使い方復習 合鴨ロースの真空調理と鹿児島島の郷土料理を学ぶ

回数	授業内容（到達目標）
31	網大根、梅人参、胡瓜（水玉、末広、松）の飾り切り、出汁巻き玉子 ポン酢 【到達目標】前期確認試験の復習 寒い季節に向けてのポン酢の仕込み
32	鰻の叩き 小鉢（柿、キューイ、粟麩の白酢和へ 南蛮海老と野菜のかき揚げ 【到達目標】3品の料理を各班で協力し合い、時間内で仕上げた松花堂弁当に盛り付ける
33	戻り鰹の刺身と皮のうざくもどき 五泉の里芋と鶏の煮物 【到達目標】初鰹と戻り鰹の違いを理解して試食する 絹乙女の美味しさを体験し理解する
34	戻り鰹の叩き吹き寄せ盛り 焼き物（公魚の雲丹焼、昆布伽羅煮、干枚大根） 煮物（茄子と蕪の揚げ出し） 【到達目標】季節の吹き寄せ盛りを学ぶ 公魚の串打ちと焼方を学ぶ 季節野菜の揚げ出しを作る
35	鰻の柚庵焼 菊蕪甘酢漬け のっぺ煮 丸十と占地の炊込み御飯 【到達目標】鰻の処理の仕方 郷土料理の確認 季節の炊込み御飯を作る
36	烏賊の花造り きのこの菊花浸し 鰻のオランダ煮（エリンギ、紅葉人参、貝割れ） 【到達目標】烏賊下処理の復習と細工切り 鰻の取り扱いを学ぶ
37	間八の刺身 菊花蕪蟹餡かけ 鶏松風 獅子唐土佐煮 銀杏松葉 【到達目標】柳包丁の使い方を学ぶ 蕪の細工切りと煮方を理解する 松風とあしらえを作る
38	間八の洗い 間八の黄金焼（舞茸、酢取茗荷） 丸茄子の煮おろし 【到達目標】間八を使った料理2品を学ぶ 地産食材の使い方を考える
39	小鯛の姿造り 桂剥き 網大根 出汁巻き玉子 【到達目標】小鯛の姿造りに網大根を掛けて仕上げる 出汁巻き玉子の復習
40	秋刀魚の刺身 鰻のつみれ汁 蒸し鶏と法蓮草の胡麻和へ 【到達目標】秋刀魚と鰻の下処理と取り扱いの復習 身近な食材を使った1品を作る
41	網大根 梅人参 胡瓜（水玉、末広、松）出汁巻き玉子 【到達目標】細工と飾り切りの練習（試験対策）
42	平目の刺身 絹乙女のきのこ餡掛け 小鰻の南蛮漬け 【到達目標】薄造りの体験 旬の食材を使った煮物と小鰻の下処理を学ぶ
43	秋刀魚の押し寿司 秋刀魚の酢味噌掛け（垣の元、えご、胡瓜） 秋刀魚の船場汁 【到達目標】秋刀魚の下処理の復習 秋刀魚を使った料理3品を学ぶ
44	菊花蕪鶏射込み餡掛け 鰻のさつま揚げ 蕪の田舎煮 【到達目標】細工包丁の復習 蕪を無駄なく使いあげる（食材を無駄にしない） 鰻を使って、さつま揚げの復習
45	天麩羅（秋刀魚の梅紫蘇巻き、黄菊、舞茸） 秋刀魚の炊込み御飯 女池菜の田舎煮 【到達目標】秋刀魚の下処理の復習 秋刀魚を使った料理2品を学ぶ 地産食材を使った1品を作る
46	鮭のオランダ煮 鮭の南蛮漬け 鮭ときこの炊込み御飯 【到達目標】新潟の素材を使った鮭料理3品を作り自分達で評価する
47	鰻の姿揚げ 鶏市松鑄込み焼 【到達目標】鰻を5枚卸にし、揚げた骨に姿盛りとする 市松模様を綺麗に仕上げる
48	絹乙女の味噌煮（郷土料理） 帆立の大船煮 秋野菜の天麩羅 【到達目標】新潟の野菜を使った料理を作り、素材と料理の両面から評価する
49	炊き合わせ（鮭の奉書巻、紅葉人参、蒟蒻、菊菜、柚子） 秋刀魚のオランダ煮 【到達目標】それぞれの素材を生かした、炊き方を学び、仕上げた品を評価する

50	網大根 梅人参 胡瓜（水玉、末広、松） 出汁巻き玉子 【到達目標】飾り切りの確認試験練習
回数	授業内容（到達目標）
51	のっぺ煮 雑煮 鯖の旨酢館掛け 【到達目標】郷土料理ののっぺ煮の復習 新潟の雑煮を作る 鯖の素材を生かした料理作る
52	恵方巻 粽寿司 茗荷寿司 手毬寿司 小袖寿司 浅利の潮汁 【到達目標】各種、寿司の作り方を学ぶ
53	ちゃんこ鍋（寄せ鍋） サーモン袖庵焼 辛子蒟蒻 菊蕪旨酢漬け 【到達目標】冬に向けて美味しい鍋の作り方を学ぶ 焼き物の串の打ち方を学ぶ 焼妻を作る
54	鱈の刺身 鱈の照り焼き 鱈大根 【到達目標】柳包丁の使い方を学ぶ 鱈の串打ちと照りの付け方を学ぶ プロの鱈大根を学ぶ
55	鱈の洗い 鱈のしゃぶしゃぶ鍋 鱈の竜田揚げ 【到達目標】各種鱈料理の注意点を学び、作って評価する（食材を無駄にしない）
56	真鱈の昆布〆 真鱈の挟み焼 真鱈の煮卸 真鱈の肝しぐれ煮 【到達目標】真鱈の素材を生かした料理4品を作り評価する
57	真鱈のちり鍋 真鱈の煮付け 白滝の真砂煮 【到達目標】真鱈の素材を生かした料理3品を作り評価する（食材を無駄にしない）
58	試験練習 細巻き寿司 握り寿司 【到達目標】実技試験の予習と寿司体験授業
59	試験練習 鱈カツ丼 若芽と玉子の清まし汁 【到達目標】実技試験問題を合格するレベルまで上げる
60	後期実技試験 網大根 梅人参 胡瓜（水玉、末広、松） 出汁巻き玉子 【到達目標】実技試験を合格し、より専門的な技術を習得する

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	選択調理実習（集団調理）		担当教員 （教員要件）	渡邊 俊（実務経験）		
授業概要 授業方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理の現場で戦力となる衛生知識と調理技術を習得する ・ 調理実習を通して対象者の身体状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する ・ 給食施設の種類に応じた技術、知識、安全で衛生的な調理作業を習得する 					
実務経験	日本料理店や飲食店等での調理実務経験					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2 年次：前期・後期		
授業総時間数	180 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 30 回 後期： 3 時間 × 30 回	必・選の別	選択（調理）	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	<input type="checkbox"/> その他 ()
使用教材	提示レシピ					
参考文献等	新調理師養成教育全書					
科目の目標 （到達目標）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団調理の現場で戦力となる ・ 調理実践を通して対象者の身体状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを説明できる ・ 給食施設の種類に応じた技術、知識、安全で衛生的な調理作業ができる 					
回数	授業内容（到達目標）					
1	各自目標設定 年次目標確認 包丁研ぎ 【到達目標】オリエンテーション					
2	七分粥 五分粥 三分粥 魚の柚庵焼き ほうれん草胡麻和え 沢煮汁 【到達目標】軟食と術後食が説明でき調理することができる					
3	鶏肉の玉子とじ きゅうりの細切昆布和え けんちん汁 御飯 【到達目標】介護福祉施設の想定食を調理することができる					
4	魚のきのご飯掛け ひじき煮 減塩豚汁 御飯 【到達目標】介護福祉施設の想定食を調理することができる					
5	鮮魚の葱味噌焼き ウドと胡瓜の酢の物 新じゃが揚げ煮 御飯 【到達目標】病院一般食ができる					
6	厚揚げ肉じゃが風 小松菜とえのきの浸し 納豆味噌汁 御飯 【到達目標】病院一般食ができる					
7	鮭のカレー炒飯 野菜の生姜酢和え さつまいもレモン煮 中華スープ 【到達目標】生活習慣病の予防が説明できる					
8	弁当提供考案 タイムスケジュール確定 写真撮影					
9	弁当提供試作 翌日の段取り					
10	弁当提供①					

回数	授業内容（到達目標）
11	冷やしサラダうどん 手作りコロッケ ほうれん草とオクラ胡麻和え プリン 【到達目標】幼児食を説明でき調理することができる
12	ビビンバ ワンタンスープ キャベツの中華和え 【到達目標】中学校給食人気献立を作ることができる
13	学生レストラン試作 タイムスケジュール確定 写真撮影
14	学生レストラン試作 シミュレーション
15	学生レストラン本番
16	和風チンジャオロースー ほうれん草の黒胡麻和え たっぶり野菜スープ 【到達目標】肥満予防の食事が説明でき調理することができる
17	弁当提供考案 タイムスケジュール確定 写真撮影
18	弁当提供 翌日の段取り
19	弁当提供②
20	ほうれん草のナムル ニラとえのきの中華スープ 豚の生姜焼き 炊飯 【到達目標】減塩食 栄養バランスを説明でき調理することができる
21	豆乳タンタンうどん 中華風茶碗蒸し タピオカミルクティーゼリー 【到達目標】咀嚼 嚥下食が説明でき調理することができる
22	弁当提供考案 タイムスケジュール確定 写真撮影
23	弁当提供試作 翌日の段取り
24	弁当提供③
25	ツナとコーンのスープ 減塩ひじき煮 青梗菜のさっぱり煮 かぼちゃサラダ 柔らかめの御飯 【到達目標】体調不良時の献立を作ることができる
26	切干大根の煮浸し 茶碗蒸し とろろ昆布味噌汁 柔らかめの御飯 【到達目標】体調不良時の献立を作ることができる
27	トンカツ キャベツの千切り ケチャップライス ミネストローネスープ 【到達目標】食育の取り組みを説明でき調理することができる
28	キャベツの千切り けんちん汁 【到達目標】前期実技試験練習
29	キャベツの千切り けんちん汁 【到達目標】前期実技試験
30	前期大清掃 【到達目標】日頃行わないような箇所を徹底的に清掃する

回数	授業内容（到達目標）
31	麦ごはん ハッシュドビーフ 肉団子野菜添え 大根とワカメのサラダ フルーツヨーグルト 【到達目標】学校給食献立 カルシウム強化メニュー
32	カレーメンチカツ 小松菜ともやしの浸し 車麩と野菜の含め煮 沢煮椀 御飯 牛乳 【到達目標】学校給食の概要が説明できる（ランチボックスメニュー）
33	鯖の味噌煮 小松菜と長葱のスープ ポテトサラダ 御飯 フルーツ 【到達目標】魚の栄養面と調理性を理解し献立構成することができる
34	白身魚きのこクリーム煮 大豆煮 ほうれん草とシラスの和え物 いも煮風スープ 炊飯 【到達目標】骨粗鬆症を説明でき調理することができる
35	筑前煮 ニンニク芽とキャベツの和え物 オクラと長いもの胡麻和え 磯辺玉子焼き 味噌汁 炊飯 【到達目標】バランスの良い食事を作ることができる
36	弁当提供考案 タイムスケジュール確定 写真撮影
37	弁当提供試作 翌日の段取り
38	弁当提供④
39	吹き寄せ御飯 彩り卸和え 鮭ときのこのソテー のっぺい汁 【到達目標】季節食材で病院の減塩献立が作れる
40	根菜汁 柳カレイ塩焼 キャベツとほうれん草チーズおかか和え 御飯 【到達目標】包丁を切れる状態にすることが出来る 栄養バランス献立
41	きのこ大葉のスパゲッティ 蕪とハムのスープ 豚肉スタミナ炒め ツナサラダ フルーツ 【到達目標】食生活のバランスと鉄分吸収を説明でき調理することができる
42	柔らかハンバーグ 鮭の石狩風 かつお紫蘇お結び 【到達目標】還暦を迎えて健康を維持するための食事を作ることができる
43	豚汁 500人分作成 【到達目標】光のページェントイベント豚汁作成
44	鶏肉香味野菜揚げ 中華和え じゃが芋きんぴら 炊飯 フルーツ 【到達目標】小学校給食を作ることができる
45	鮭の焼きつけ ほうれん草と柿のお浸し きのこ汁 きのこ御飯 【到達目標】季節食材で病院の節塩献立を調理することができる
46	豚肉、蓮根、椎茸の照り焼き ほうれん草となめこの海苔和え 根菜の雷汁 炊飯 【到達目標】御飯が進む献立を調理することができる
47	大根、人参を様々な切り方に切ることが出来る 各班で料理を考え、完成後他班に食べてもらう 【到達目標】包丁研ぎと基本作業ができる
48	秋鮭の南蛮漬け 鶏つくね椎茸焼き 小松菜とじゃこ炒め さつま汁 御飯 【到達目標】健康長寿メニュー【秋】を作ることができる
49	白身魚ミルクスープ 切干大根煮 かぼちゃナッツサラダ 青梗菜の生姜煮 柿 炊飯 【到達目標】風邪気味の食事を理解し調理することができる
50	スパゲッティ&ピカタ ベーコンと野菜のスープ フレッシュサラダ レパースタミナ炒め 【到達目標】水分補給と貧血予防を理解し調理することができる

回数	授業内容（到達目標）
51	根菜の胡麻和え ひじき入りつくね めかぶとろろ なめこと小松菜の赤だし じゃこ御飯 【到達目標】血糖コントロール 高血圧について説明でき調理することができる
52	豚肉のすき煮 小松菜ベーコン炒め ちくわ磯辺揚げ 炊飯 フルーツ 【到達目標】小学校給食を調理することができる
53	豚肉の味噌漬け ほうれん草とじゃこの卸和え 茶碗蒸し 澄まし汁 炊飯 【到達目標】胃腸病の時の食事を理解し調理することができる
54	肉豆腐 烏賊とほうれん草の真砂和え あさり汁 炊飯 フルーツ 【到達目標】便秘症の食事を理解し調理することができる
55	豆腐ハンバーグ じゃが芋グラタン 人参とブロッコリーのサラダ おにぎり 味噌汁 【到達目標】幼児食を調理することができる
56	学園祭個人作品考察
57	後期実技試験練習
58	後期実技試験
59	恵方巻 けんちん蕎麦 イワシ梅シソチーズフライ デザート 【到達目標】産婦人科メニュー【節分】を作ることができる
60	実習室・調理器具等の清掃整備 【到達目標】日頃行わない箇所まで徹底的に清掃する

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	選択調理実習（製菓）		担当教員 （教員要件）	牧野義昭（実務経験） 大塚凌雅（実務経験）		
授業概要 授業方法	製菓の基礎的技術を基に、教員デモンストレーションと実習作業を同時に行う。 正確な生地作りを習得しながら、正しい工程を学びで各製品の制作を習得する					
実務経験	牧野義昭（洋菓子店での実務経験） 大塚凌雅（洋菓子店での実務経験）					
学科名	調理製菓技術科（パティシエコース）		学年 （前・後期）	2年次：前期・後期		
授業総時間数	180時間	授業回数	前期：3時間×30回 後期：3時間×30回	必・選の別	選択（製菓）	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	<input type="checkbox"/> その他 ()
使用教材	製菓衛生師全書 ・ 基礎から身につく洋菓子の教科書 ・ プロのためのわかりやすいフランス菓子					
参考文献等	教員独自レシピ					
科目の目標 （到達目標）	生地状態を比較しながら正確な生地作りができる。 製菓の基礎から応用までの知識を理解して各製品を制作することができる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	<ul style="list-style-type: none"> ・バナナブレッドが出来る。 ・ガレットショコラを作る。 ・いちごのコンフィチュールが作れる 					
2	<ul style="list-style-type: none"> ・抹茶のパウンドケーキが作れる。 ・チーズクッキーを作る。 ・パートフィユテの生地が仕込める。 ・シュトロイゼル、白そぼろが仕込める。 					
3	<ul style="list-style-type: none"> ・はちみつのババロアが作れる。 ・マジパンでバラが作れる。 ・クレームダイヤモンドが仕込める。 					
4	<ul style="list-style-type: none"> ・ティラミスが出来る 					
5	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルフィーユが出来る。 ・ジェノワーズが出来る。 					
6	<ul style="list-style-type: none"> ・スフレマロンが出来る。 ・ヘーゼルナッツチョコチップクッキーが出来る。 ・紅茶クッキーが仕込める。 					
7	<ul style="list-style-type: none"> ・生クリームデコレーションが出来る。 					
8	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコ生クリームデコレーションが出来る。 					
9	<ul style="list-style-type: none"> ・レーズンサブレが出来る。 ・ヘーゼルナッツシェルが出来る。 ・ビスキュイショコラを仕込める。 					
10	<ul style="list-style-type: none"> ・ポワールカラメルが出来る。 ・パートシュクレをタルト型にフォンセできる。 					

回数	授業内容（到達目標）
11	<ul style="list-style-type: none"> ・桃のプリンが出来る。 ・抹茶のフィナンシェが出来る。 ・紅茶のジェノワーズが仕込める。
12	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツパラダイスが出来る。 ・ニューヨークチーズケーキを作れる。
13	<ul style="list-style-type: none"> ・抹茶ムースが出来る。 ・ジェノワーズショコラを仕込める。
14	<ul style="list-style-type: none"> ・ティラミスが出来る。
15	<ul style="list-style-type: none"> ・アロエとマンゴープリンが出来る。 ・チーズとコショウのガレットが出来る。 ・ジェノワーズを仕込める。
16	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
17	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
18	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキが出来る。
19	<ul style="list-style-type: none"> ・イチゴのガレットが出来る ・カスタードリーフパイが出来る
20	<ul style="list-style-type: none"> ・イチゴのシャルロットが出来る。
21	<ul style="list-style-type: none"> ・きな粉のブランマンジェが出来る。 ・キャロットマドレーヌが出来る
22	<ul style="list-style-type: none"> ・栗のBOXが出来る
23	<ul style="list-style-type: none"> ・ココナッツショコラが出来る
24	<ul style="list-style-type: none"> ・米粉の黒ゴマロールが出来る。
25	<ul style="list-style-type: none"> ・ショコラジャポネーズが出来る。
26	<ul style="list-style-type: none"> ・トロピカルムースが出来る
27	<ul style="list-style-type: none"> ・バナーストルテが出来る。
28	<ul style="list-style-type: none"> ・プリンパイが出来る。
29	<ul style="list-style-type: none"> ・フレーズジャポンが出来る。
30	<ul style="list-style-type: none"> ・フレジェが出来る

回数	授業内容（到達目標）
31	<ul style="list-style-type: none"> ・カルディナールを作れる。 ・ショコラパンナコッタを仕込める。
32	<ul style="list-style-type: none"> ・ショコラパンナコッタを仕上げられる。 ・キャラメルフィグケーキが出来る。 ・黒ルーロ、ビスキュイショコラを仕込める。
33	<ul style="list-style-type: none"> ・ドゥフィノワが出来る。 ・ジョCOND、シュトロイゼルを仕込める。 ・ブリゼの成型が出来る。 ・パートシュクレを仕込める。
34	<ul style="list-style-type: none"> ・ドイツ風キャラメルタルトが出来る。 ・ジョノワーズを仕込める。
35	<ul style="list-style-type: none"> ・生クリームデコレーションが出来る。
36	<ul style="list-style-type: none"> ・チュイルオザマンドが出来る。 ・バニラシフォンケーキを仕上げられる。 ・ジョCOND 2種を仕込める。
37	<ul style="list-style-type: none"> ・オペラが出来る。 ・ルーロショコラが仕込める。
38	<ul style="list-style-type: none"> ・ショコラロッシェが出来る。 ・サブレスイトロンが出来る。
39	<ul style="list-style-type: none"> ・キャラメルマカダミアが出来る。 ・クランブルノワゼット、ダイヤモンドを仕込める。
40	<ul style="list-style-type: none"> ・ビスキュイショコラを仕込める。
41	<ul style="list-style-type: none"> ・キャラメルショコラが出来る。 ・ジェノワーズショコラを仕込める。
42	<ul style="list-style-type: none"> ・バターオマロンが出来る。 ・ダイヤモンド、サブレス生地を仕込める。
43	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコ生クリームデコレーションが出来る。
44	<ul style="list-style-type: none"> ・りんごパイ BOX が出来る。 ・ショコラデンマッセを仕込める。
45	<ul style="list-style-type: none"> ・ドームケーキが出来る。
46	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズケーキが出来る。 ・タルトレットフリユイが出来る。 ・パートシュクレを成型できる。
47	<ul style="list-style-type: none"> ・アマンドショコラが出来る。 ・パートフィユテを仕込める。 ・サブレス生地を仕込める。
48	<ul style="list-style-type: none"> ・モンブランが出来る。 ・いちごミルクが出来る。
49	<ul style="list-style-type: none"> ・生ロールが出来る。 ・生チョコロールが出来る。 ・フィユテの成形が出来る。

50	<ul style="list-style-type: none"> ・いちごのミルフィーユが出来る。 ・ルーロショコラを仕込める。
回数	授業内容（到達目標）
51	<ul style="list-style-type: none"> ・X'mas ケーキが出来る。 ・バターケーキを仕込める。
52	<ul style="list-style-type: none"> ・校外実習のオリエンテーションを行い、実習の意義、心構えを理解して行 う。
53	<ul style="list-style-type: none"> ・試験に選定された絞りが出る。
54	<ul style="list-style-type: none"> ・試験に選定された絞りが出る。
55	<ul style="list-style-type: none"> ・個人卒業作品
56	<ul style="list-style-type: none"> ・個人卒業作品
57	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品
58	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品
59	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品
60	<ul style="list-style-type: none"> ・合同卒業作品

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	フードビジネス（フードサービス授業）		担当教員 （教員要件）	大橋政雄・岩崎 翔・渡邊 俊		
授業概要 授業方法	<ul style="list-style-type: none"> ・食の業界で必要な基礎知識とホスピタリティ精神を学ぶ ・食の業界で自身が企業するための基礎知識やマーケティングについて学ぶ 					
実務経験	—					
学科名	調理製菓技術科		学年 （前・後期）	2年次：後期		
授業総時間数	66 時間	授業回数	前期：2 時間 × 15 回 後期：2 時間 × 15 回 6 時間 × 1 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	<input type="checkbox"/> その他 ()
使用教材	担当教員オリジナル資料 新調理師養成教育全書（フードビジネス）					
参考文献等	—					
科目の目標 （到達目標）	<ul style="list-style-type: none"> ・食の業界で働くための基礎知識とホスピタリティ精神を習得する ・将来、自身が企業するための基礎知識とマーケティングを習得する 					
回数	授業内容（到達目標）					
1	<ul style="list-style-type: none"> ・小論文 面接練習シート 【到達目標】自分の将来を明文化できる					
2	ホスピタリティ① 【到達目標】心を開く挨拶ができる 美しい基本動作ができる 正しい敬語の使い方ができる					
3	ホスピタリティ② 【到達目標】適切な電話対応ができる コミュニケーションスキルを身につける					
4	ホスピタリティ③ 【到達目標】接客対応ができる クレーム処理対応ができる 職場のエチケットマナーが実践できる					
5	面接対応シート 履歴書書き説明 【到達目標】面接時の受け答えができる 履歴書が書ける					
6	ホスピタリティ授業の復習・振り返り 【到達目標】授業で学んだ事を活かしてグループワーク実践					
7	校内企業説明会（集団調理） 【到達目標】飲食業界の現状と企業が求める人材像を学び、就職の意識向上とする					
8	校内企業説明会（リゾートホテル） 【到達目標】飲食業界の現状と企業が求める人材像を学び、就職の意識向上とする					
9	校内企業説明会（外食チェーン） 【到達目標】飲食業界の現状と企業が求める人物像を学び、就職の意識向上とする					
10	校内企業説明会（市内一般店またはホテル） 【到達目標】飲食業界の現状と企業が求める人材像を学び、就職の意識向上とする					

回数	授業内容（到達目標）
11	特別授業（薬物乱用防止講習会） 【到達目標】薬物の脅威を学ぶ
12	特別授業（デートDV防止セミナー） 【到達目標】デートDVの現状を学ぶ
13	特別授業（新潟市保健所） 【到達目標】性感染症を学ぶ 就職に役立つ衛生知識を学ぶ
14	特別授業（社会保険労務士） 【到達目標】社会保険の基礎知識を学ぶ
15	特別授業（新潟県信用保証協会） 【到達目標】信用保証協会の役割を学ぶ
16	特別授業（租税教室） 【到達目標】税金の仕組み、お金の大切さを学ぶ
17	特別授業（弁護士と学ぶ） 【到達目標】弁護士の仕組みを学ぶ 現代におけるSNSなどの問題を学ぶ
18	特別授業（新聞講座） 【到達目標】様々なツールがある中で新聞の価値を学ぶ
19	第1章 調理師と外食産業 ①外食産業の発展 【到達目標】外食産業の定義からファストフードの発展が説明できる
20	第1章 調理師と外食産業 ②外食産業の市場規模と動向 【到達目標】調理師と外食産業の関わりが言える
21	第2章 企業経営 ①経営の役割 ②経営の形態 【到達目標】企業の役割と形態が説明できる
22	第2章 企業経営 ③経営者として必要なこと 【到達目標】経営者の条件が説明できる
23	第2章 企業経営 ④組織の在り方 【到達目標】組織の発展について説明できる
24	第2章 企業経営 ⑤経営戦略とマーケティング 【到達目標】経営戦略のポイントとマーケティングの必要性が説明できる
25	第3章 財務管理 ①経営のための数字 ②経営分析 【到達目標】経理の処理や具体的な計算方法が一部言える
26	第3章 財務管理 ③利益計画の策定 ④具体的な開店の事例 【到達目標】目標利益を設定し損益計算書の作り方が言える
27	第4章 メニュープランニング 【到達目標】なぜメニュープランニングが必要か言える
28	学園祭に向け店舗デモの計画 【到達目標】授業で学んだことをグループワークで実践できる
29	学園祭に向け店舗デモの計画 【到達目標】授業で学んだことをグループワークで実践できる
30	学園祭に向け店舗デモの発表 【到達目標】授業で学んだことをグループワークで実践できる

回数	授業内容（到達目標）
31	校外授業などで新潟県の地場産業の強みを理解し、製造の実際を知見することで調理師の教養を身につける 【到達目標】包丁の工程作業が説明できる 包丁の工程作業を体験する

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	総合技術演習		担当教員 (教員要件)	丸山真由美(専門調理師) 渡邊 俊(実務経験)		
授業概要 授業方法	主としてソフトドリンク・アルコール飲料類を中心に製法・種類及び特徴を学ぶ					
実務経験	-					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2年次:後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	後期:2時間×15回 6時間×5回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	担当教員オリジナル資料					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	ソフトドリンク・アルコール飲食類を中心とした製法や特徴を学び、説明できるだけの知識を習得する					
回数	授業内容(到達目標)					
1	コーヒー豆の種類、特徴、抽出ができる 【到達目標】2A 喫茶授業、コーヒー 2B 学園祭作品考案					
2	コーヒー豆の種類、特徴、抽出ができる 【到達目標】2A 学園祭個人作品考案 2B 喫茶授業、コーヒー					
3	紅茶の種類、特徴、抽出ができる 【到達目標】2A 喫茶授業、コーヒー 2B 学園祭個人作品考案					
4	紅茶の種類、特徴、抽出ができる 【到達目標】2A 学園祭個人作品考案 2B 喫茶授業、コーヒー					
5	ココア全般について説明できる 【到達目標】2A 喫茶授業、エスプレッソ 2B 学園祭個人作品考案					
6	ココア全般について説明できる 【到達目標】2A 学園祭個人作品考案 2B 喫茶授業、エスプレッソ					
7	ハーブティーの種類、特徴、抽出ができる 【到達目標】2A 喫茶授業、紅茶 2B 学園祭個人作品考案					
8	ハーブティーの種類、特徴、抽出ができる 【到達目標】2A 学園祭個人作品考案 2B 喫茶授業、紅茶					
9	外来講師【新潟県生活啓発講義】を受講 【到達目標】消費生活センター講師の講義を拝聴してレポートに記述する					
10	外来講師【新潟の食について】を受講 【到達目標】JA新潟講師の講義を拝聴してレポートに記述する					

回数	授業内容（到達目標）
11	アルコール授業内容の説明、アルコール全般の講義 【到達目標】アルコール授業
12	アルコール授業の（ビール）種類、特徴を説明できる 【到達目標】ビールを試飲
13	アルコール授業の（日本酒）種類、特徴を説明できる 【到達目標】日本酒を試飲
14	アルコール授業の（ワイン）種類、特徴を説明できる 【到達目標】ワインを試飲
15	アルコール授業の（ウイスキー・ブランデー）種類、特徴を説明できる 【到達目標】ウイスキー・ブランデーを試飲
16	学園祭全般の運営、レストラン、イベント企画、準備 【到達目標】学園祭を成功させるため、準備を全員協力で取り組む
17	学園祭全般の運営、レストラン、イベント企画、準備 【到達目標】学園祭を成功させるため、準備を全員協力で取り組む
18	学園祭全般の運営、レストラン、イベント企画、準備 【到達目標】学園祭を成功させるため、準備を全員協力で取り組む
19	学園祭全般の運営、レストラン、イベント企画、準備 【到達目標】個人作品展示、レストラン、イベントの最終チェック
20	学園祭本番 【到達目標】学園祭を成功させる

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食に関する教養全般 (フードサービス実習)		担当教員 (教員要件)	丸山真由美・渡邊 俊 大橋 政雄・遠藤 裕香		
授業概要 授業方法	専門調理師取得のため技術考査および食育インストラクター認定の資格を取得する学習					
実務経験	-					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2年次：後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	後期：2時間×30回		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	<input checked="" type="checkbox"/> その他 (過去問題成績)
使用教材	提示レシピ					
参考文献等	新調理師養成教育全書					
科目の目標 (到達目標)	1. 専門調理取得のための技術考査合格および食育インストラクター認定の資格を取得する 2. 調理師としての資質向上を目指し、周囲の方々の健康維持・増進に貢献できるようになる					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	ガイダンス 科目到達目標の確認 【到達目標】食育インストラクター過去問題 (H31春 (A), H31秋 (B))					
2	食育インストラクター講義と過去問題 【到達目標】食育インストラクター講義 第一章 なぜ食育か 第二章 おいしさと科学 食育インストラクター過去問題 (H30春 (A), H30秋 (B))					
3	食育インストラクター講義と過去問題 【到達目標】食育インストラクター講義 第三章 選食力 第四章 食の安全・安心 食育インストラクター過去問題 (H29春 (A), H29秋 (B))					
4	食育インストラクター講義と過去問題 【過去問題】食育インストラクター講義 第五章 食事バランス 第六章 食事マナー 食育インストラクター過去問題 (H28春 (A), H28秋 (B))					
5	食育インストラクター講義と過去問題 【到達目標】食育インストラクター講義 第七章 食の心理学 第八章 日本と世界の食料自給率 食育インストラクター過去問題 (H27春 (A), H27秋 (B))					
6	食育インストラクター講義と過去問題 【到達目標】食育インストラクター講義 第九章 日本と世界の食育 第十章 食育実習 食育インストラクター過去問題 (H26春 (A), H26秋 (B))					
7	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題 (H31春 (A), H31秋 (B))					
8	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題 (H31秋 (A), H31春 (B))					
9	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題 (H30春 (A), H30秋 (B))					
10	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題 (H30秋 (A), H30春 (A))					

回数	授業内容（到達目標）
11	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題（H29春（A）、H29秋（B））
12	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題（H29秋（A）、H29春（B））
13	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題（H28春（A）、H28秋（B））
14	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 過去問題（H28秋（A）、H28春（B））
15	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題①（A）②（B）
16	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題②（A）①（B）
17	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題③（A）④（B）
18	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題④（A）③（B）
19	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題⑤（A）⑥（B）
20	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題⑥（A）⑤（B）
21	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題⑦（A）⑧（B）
22	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題⑧（A）⑦（B）
23	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題⑨（A）⑩（B）
24	技術考査 新調理師全書必携問題集から出題、知識を定着させる 【到達目標】技術考査 模擬問題⑩（A）⑨（B）
25	食育インストラクター過去問題で直近の試験を実施、本番に近い状態で臨む 【到達目標】食育インストラクター（H31春、秋 H30春、秋 H29春、秋 H28春、秋）
26	食育インストラクター自己採点で到達度を計る 技術考査過去問題 【到達目標】技術考査（H30春（A）、H30秋（B））
27	技術考査 過去問題 【到達目標】技術考査 模擬問題⑦（A）⑧（B）
28	技術考査 過去問題 【到達目標】技術考査 模擬問題⑨（A）⑩（B）
29	技術考査 過去問題 【到達目標】技術考査 過去問題（H31春（A）、H31秋（B））
30	技術考査 自己採点 【到達目標】本試験の自己採点で到達度を計る

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	(調理に関する国際コミュニケーション) 外国語		担当教員 (教員要件)	パロリ アルバナ		
授業概要 授業方法	<ul style="list-style-type: none"> ・英語の基本的な会話表現を習得する。 ・文化により世界観、考え方が異なる部分があり、文化的な背景の異なる人に対するの共感と接し方を習得する。 					
実務経験	-					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2 年次：前期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	教材プリント, 担当者作成プリント資料, オーディオ・ビジュアル教材					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・英語の基本的な会話表現を高め、実践できる。 ・文化により世界観、考え方が異なる部分があり、文化的な背景の異なる人に対するの共感と接し方を理解し、実践できる。 					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	Introduction 授業概要説明、教員の紹介、基礎英語力の把握 (基礎英語力の把握ができる)					
2	Communication 言語・文字・ボディートーク (言語・非言語での意思伝達・理解ができる)					
3	Understanding Cultural Differences 異文化理解(Intercultural Understanding) (西洋の文化、宗教、習慣が説明できる。)					
4	At the Airport 空港での英会話 (空港での英会話ができる。)					
5	Changing Money/Shopping 外貨両替と買い物 (外貨両外と買い物の英会話ができる。)					
6	Asking for Directions 行き方を尋ねる (道の尋ね方、行き方の英会話ができる。)					
7	At the Hospital 病院 (病院での英会話ができる。)					
8	Restaurant レストラン (レストランなど飲食店での英会話ができる。)					
9	Review 復習 (これまでの学習内容を復習し、英会話ができる。)					
10	Stay at a Hotel 宿泊ホテルでの英会話 (宿泊先での英会話ができる。)					

回数	授業内容（到達目標）
11	Food and Drinks/Fruits and Nuts 食べ物、飲み物 (食べ物、飲み物の単語が言える。)
12	Herbs and Spices ハーブとスパイス (ハーブとスパイスの単語が言える。)
13	Kitchen and Cooking I キッチンとクッキング (調理器具や料理名が言える。)
14	Kitchen and Cooking II キッチンとクッキング (料理・菓子のレシピが英語で書くことができる。)
15	Review 復習 (これまでの学習内容を復習し、英会話ができる。)

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	研修旅行		担当教員 (教員要件)	内藤澄江・岩崎 翔		
授業概要 授業方法	研修旅行（体験・見学）を通じて、食文化を学ぶ。 集団行動を通じて、自律心・規律・秩序を習得する。					
実務経験	—					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	2年次：前期・後期		
授業総時間数	40時間	授業回数	前期：2時間×5回 後期：2時間×9回 3時間×4回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	—					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	自然や文化に親しみながら、職業人になるために体験を通し自己の充実した学びの場とする。 集団行動を通し、自立心、規律、秩序を守り学科ごとに行動する。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	研修旅行の目的、参加方法について理解し、説明することができる					
2	研修旅行を行うにあたり、必要な姿勢やマナーを説明することができる					
3	複数の研修旅行先を聞き、各地の特徴や情報を学生自ら調べ、行先を選択することができる					
4	研修旅行先の特性や自然、文化、特産品や食材、料理、菓子、パンについて学び、興味・関心を広げることができる					
5	詳細な工程を基に各自が研修旅行の目的を定めることができる					
6	各自が研修旅行の行程をきちんと理解し、事前準備をすることができる					
7	班行動について説明し、研修旅行先での行動班と、部屋割りを決めることができる					
8	班の行動計画作りを通して、各自が自主的、計画的に行動することができる					
9	班の行動計画作りを通して、各自が自主的、計画的に行動することができる					
10	班の行動計画作りを通して、各自が自主的、計画的に行動することができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	各自が研修旅行の行程をきちんと理解し、事前準備をすることができる
12	各自が研修旅行の行程をきちんと理解し、事前準備をすることができる
13	研修旅行の目的、旅行における安心・安全の再確認ができる
14	研修旅行先ならではの施設見学、製造体験、市場や市街地の見学体験を通して、その地方の食文化などを学ぶことができる 格調高いホテルや旅館での振る舞いや洗練されたサービス、普段扱う事のない食材を使用した料理と技術を学ぶことができる 安心・安全を理解して、各自が責任を持った行動ができる
15	研修旅行先ならではの施設見学、製造体験、市場や市街地の見学体験を通して、その地方の食文化などを学ぶことができる 格調高いホテルや旅館での振る舞いや洗練されたサービス、普段扱う事のない食材を使用した料理と技術を学ぶことができる 安心・安全を理解して、各自が責任を持った行動ができる
16	研修旅行先ならではの施設見学、製造体験、市場や市街地の見学体験を通して、その地方の食文化などを学ぶことができる 格調高いホテルや旅館での振る舞いや洗練されたサービス、普段扱う事のない食材を使用した料理と技術を学ぶことができる 安心・安全を理解して、各自が責任を持った行動ができる
17	研修旅行先ならではの施設見学、製造体験、市場や市街地の見学体験を通して、その地方の食文化などを学ぶことができる 格調高いホテルや旅館での振る舞いや洗練されたサービス、普段扱う事のない食材を使用した料理と技術を学ぶことができる 安心・安全を理解して、各自が責任を持った行動ができる
18	振り返りをすることで社会人として、視野を広げ、将来の構想を明確にすることができる