

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	製菓実習Ⅱ（製パン）		担当教員 （教員要件）	江上明利（実務経験） 笹川俊樹（実務経験） 清田聡美（実務経験） 大塚凌雅（実務経験）		
授業概要 授業方法	・就職活動及び就職内定のための知識、技術、礼節を習得する。 ・自らの職業キャリアおよびライフキャリアについて設計する。					
実務経験	江上明利（パン屋及びカフェ等での実務経験） 笹川俊樹（パン屋での実務経験） 清田聡美（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	製菓製パン技術科		学年 （前・後期）	2年次：前期・後期		
授業総時間数	315時間	授業回数	前期：3h×45回 後期：3h×60回	必・選の別	選択（製パン）	
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 ・身につく製菓製パン ・BREAD ・製パンDVD					
参考文献等	・フランスパン詳論 ・新しい製パン基礎知識					
科目の目標 （到達目標）	基礎知識・技術を基に製パンの工程を理解し、すべての工程を各自、主体的に動いてパンを作ることができる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	2年次での必要な作業 【到達目標】機械操作が理解でき基本のパンが作ることができる					
2	食パン 【到達目標】仕込みから焼成まで基本的作業ができる					
3	食パン 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業ができる					
4	バラエティーブレッド 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業ができる					
5	バラエティーブレッド 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる					
6	菓子パン 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業ができる					
7	菓子パン 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる					
8	基本テーブルロール 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業ができる					
9	各種テーブルロール 【到達目標】各種製法による仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる					
10	クイックブレッド 【到達目標】種類が列挙でき各製法で作ることができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	基本ドーナツ 【到達目標】種類が列挙でき各製法で作ることができる
12	ドーナツ 【到達目標】各製法で作り綺麗に仕上げることができる
13	基本フランスパン 【到達目標】仕込みから焼成まで基本的作業ができる
14	基本フランスパン 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
15	フランスパン 【到達目標】製法の違いによる仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
16	ライ麦パン 【到達目標】仕込みから焼成まで基本的作業ができる
17	ライ麦パン 【到達目標】仕込みから焼成まで製法の違う応用的作業ができる
18	代表的な食事パン 【到達目標】仕込みから焼成までができる
19	代表的な食事パン 【到達目標】各種製法による仕込みから焼成まで一連の作業ができる
20	自家製発酵種パン 【到達目標】仕込みから焼成まで基本的作業ができる
21	自家製発酵種 【到達目標】製法を理解し、仕込みから焼成まで一連の作業ができる
22	ブリオッシュ 【到達目標】仕込みから焼成まで基本作業ができる
23	フランス以外のブリオッシュ 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
24	コーヒーケーキ類 【到達目標】仕込みから焼成まで基本的作業ができる
25	コーヒーケーキ類 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
26	クロワッサン・基本デニッシュペストリー 【到達目標】仕込みから焼成まで基本的作業ができる
27	各種デニッシュペストリー 【到達目標】仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
28	復習) 基本食パン 【到達目標】食パンを仕込みから焼成まで基本的作業ができる
29	復習) 基本食パン 【到達目標】仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
30	復習) パラエティーブレッド 【到達目標】パラエティーブレッドを仕込みから焼成まで一連の作業ができる

回数	授業内容（到達目標）
31	復習) 菓子パン 【到達目標】菓子パンを仕込みから焼成まで一連の作業ができる
32	復習) 菓子パン 【到達目標】各種菓子パンを仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
33	復習) テーブルロール 【到達目標】基本テーブルロールを仕込みから焼成まで一連の作業ができる
34	復習) テーブルロール 【到達目標】各種テーブルロールを仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
35	復習) フランスパン 【到達目標】フランスパンの製法の違いによる仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
36	復習) フランスパン 【到達目標】フランスパンの製法の違いによる仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
37	非常勤講師授業 食パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
38	非常勤講師授業 菓子パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
39	非常勤講師授業 食事パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
40	試験練習 【到達目標】基本菓子パンを仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
41	試験練習 【到達目標】基本菓子パンを仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
42	試験練習 【到達目標】基本菓子パンを仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
43	試験 【到達目標】基本菓子パンをチームとして全員で仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、確実に作ることができる
44	特別授業 【到達目標】校外の講師による高度な知識・技術を理解する
45	特別授業 【到達目標】校外の講師による高度な知識・技術を理解する
46	食パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に食パンを仕込みから焼成まで基本的作業ができる
47	食パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に食パンを仕込みから焼成まで基本的作業ができる
48	食パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に特殊食パンを仕込みから焼成まで基本的作業ができる
49	バラエティーブレッド 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的にバラエティーブレッドを仕込みから焼成まで一連の作業ができる
50	バラエティーブレッド 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的にバラエティーブレッドを仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる

回数	授業内容（到達目標）
51	バラエティーブレッド 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的にバラエティーブレッドのレシピを考え、仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
52	菓子パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に菓子パンを仕込みから焼成まで一連の作業ができる
53	菓子パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各種菓子パンを仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
54	菓子パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的にオリジナル菓子パンを考え、仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
55	テーブルロール 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に基本テーブルロールを仕込みから焼成まで一連の作業ができる
56	テーブルロール 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各種テーブルロールを仕込みから焼成まで一連の作業ができる
57	テーブルロール 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各国のテーブルロールを仕込みから焼成までの一連の高度な作業をより丁寧に速く作ることができる
58	クイックブレッド 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に基本クイックブレッドの作り方種類が列挙でき各製法で作ることができる
59	ドーナッツ 【到達目標】 前期授業を踏まえて各自主体的に基本ドーナッツの作り方種類が列挙でき各製法で作ることができる
60	ドーナッツ 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各種ドーナッツの作り方種類が列挙でき各製法で作ることができる
61	蒸しパン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に基本蒸しパンの作り方種類が列挙でき各製法で作ることができる
62	フランスパン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に基本フランスパンの仕込みから焼成まで基本的作業ができる
63	フランスパン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的にフランスパンの製法の違いによる仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
64	フランスパン 【到達目標】 前期授業をふまえて、各自主体的にフランス地方のフランスパンの製法の違いによる仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
65	ライ麦パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に基本ライ麦パンの仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
66	ライ麦パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各種ライ麦パンの仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
67	食事パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に基本食事パンの仕込みから焼成までができる
68	食事パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各種食事パンの仕込みから焼成までができる
69	食事パン 【到達目標】 前期授業を踏まえて、各自主体的に各国の食事パンの一連の作業を理解でき作ることができる
70	自家製発酵種 【到達目標】 前期授業を踏まえて、自家製発酵種の仕込みから焼成まで基本的作業ができる

回数	授業内容（到達目標）
71	自家製発酵種 【到達目標】前期授業を踏まえて、自家製発酵種の仕込みから焼成まで基本的作業ができる
72	自家製発酵種 【到達目標】前期授業を踏まえて、各製法の自家製発酵種を理解出来て仕込みから焼成まで基本的作業ができ
73	ブリオッシュ 【到達目標】前期授業を踏まえて、主体的にフランスのブリオッシュが仕込みから焼成までできる
74	ブリオッシュ 【到達目標】前期授業を踏まえて、主体的にフランス以外のブリオッシュが仕込みから焼成までできる
75	スイートブレッド類 【到達目標】前期授業を踏まえて各国のスイートブレッド類が仕込みから焼成までできる
76	コーヒーケーキ類 【到達目標】前期授業を踏まえて、コーヒーケーキの仕込みから焼成まで一連の作業を理解でき作ることができる
77	イベントパン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各国のイベントパンの仕込みから焼成まで理解でき作ることができる
78	イベントパン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各国のイベントパンの仕込みから焼成までの一連の作業を理解でき作ることができる
79	クロワッサン・デニッシュペストリー 【到達目標】前期授業を踏まえて、主体的にクロワッサン・基本デニッシュペストリーの仕込み・成形から焼成まで基本的作業ができる
80	各種デニッシュペストリー 【到達目標】前期授業を踏まえて、主体的に各種製法のデニッシュペストリーの仕込み・成形から焼成までの一連の作業をより丁寧に速く作ることができる
81	非常勤講師授業 食パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
82	非常勤講師授業 菓子パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
83	非常勤講師授業 食事パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
84	特別授業 【到達目標】校外の講師による高度な知識・技術を理解す
85	特別授業 【到達目標】校外の講師による高度な知識・技術を理解す
86	特別授業 【到達目標】校外の講師による高度な知識・技術を理解する
87	試験練習 【到達目標】各自が選択したテーブルロール・食パンを仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
88	試験練習 【到達目標】各自が選択したテーブルロール・食パンを仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
89	試験練習 【到達目標】各自が選択したテーブルロール・食パンを仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、作ることができる
90	試験 【到達目標】各自が選択したテーブルロール・食パンをチームとして全員で仕込みから焼成までの一連の作業をより丁寧に速く、確実に作ることができる

回数	授業内容（到達目標）
91	チーズケーキを作る事ができる 抹茶のフィナンシェを作る事ができる キッシュ用フォンセ仕込みをする事ができる
92	かぼちゃのロールを作る事ができる サブレバニラを作る事ができる キッシュを作る事ができる
93	かぼちゃのタルトを作る事ができる パウンドケーキを作る事ができる
94	ガレットブルトンを作る事ができる チーズタルトを作る事ができる
95	料理に合うデザートを考える事ができる
96	洋菓子コースと合同カフェドシェパ試作1を作る事ができる
97	洋菓子コースと合同カフェドシェパ試作2を作る事ができる
98	ガトーバスクを作る事ができる タルトタタンを作る事ができる
99	サブレバニージュ（アイスボックス）を作る事ができる ケーキバニラを作る事ができる
100	モンブランを作る事ができる ピティビエを作る事ができる
101	洋菓子コースと合同カフェドシェパ仕込みができる
102	店舗運営カフェドシェパを実際行い運営上の流れを体験できる
103	スイートポテトを作る事ができる 抹茶ロールを作る事ができる
104	サブレショコラを作る事ができる ガトーモカを作る事ができる
105	いちごタルトを作る事ができる ショコラオレンジとマンディアンを作る事ができる

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	製菓実習Ⅱ（洋菓子）		担当教員 （教員要件）	牧野義昭（実務経験） 清田聡美（実務経験） 大塚凌雅（実務経験）		
授業概要 授業方法	教員デモンストレーションと学生実習を同時に行い、生地状態の比較と正確な生地作りを何度も繰り返し行う。 製菓（洋菓子）の基礎レベルから応用レベルまでの専門知識と専門技術を習得する。 オリジナル商品を開発する。					
実務経験	牧野義昭（洋菓子店での実務経験） 清田聡美（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	製菓製パン技術科		学年 （前・後期）	2 年次：前期・後期		
授業総時間数	315 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 45 回 後期： 3 時間 × 60 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）	生地状態の比較と正確な生地作りを実践できる。 製菓知識と技術の応用までを習得し、オリジナル商品の開発ができるようになる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	・デコレーションケーキができる。 ・パイピングが書ける。					
2	・フレーズショコラができる。 ・バナヌショコラが作れる。					
3	・バナナブレッドができる。 ・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。					
4	・ガトーオフレーズが作れる。 ・チーズクッキーが仕込める。					
5	・抹茶のパウンドケーキが作れる。 ・パートフィユテの生地が仕込める。 ・チーズクッキーを作れる。 ・シュトロイゼル、白そぼろが仕込める。					
6	・マロニエを作れる。 ・パートフィユテを折り込む。 ・パートシュクレを仕込む。 ・ミントジョコンドを仕込む。					
7	・デコレーションケーキができる。					
8	・ティラミスができる。					
9	・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。					
10	・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できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルフィーユができる。 ・ジェノワーズができる。
12	<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できる。
13	<ul style="list-style-type: none"> ・マーマレードのミルフィーユを作れる。 ・パルミエができる。
14	<ul style="list-style-type: none"> ・スフレマロンができる。 ・ヘーゼルナッツチョコチップクッキーができる。 ・紅茶クッキーが仕込める。
15	<ul style="list-style-type: none"> ・黒糖のシュトロイゼルができる。 ・バンドジェンヌができる。 ・ガレットブルトンヌが仕込める。
16	<ul style="list-style-type: none"> ・生クリームデコレーションができる。
17	<ul style="list-style-type: none"> ・紅茶クッキーができる。 ・生キャラメルが作れる。 ・ビスキュイジョCONDを仕込める。
18	<ul style="list-style-type: none"> ・フランボワーズができる。 ・オレンジパウンドが作れる。 ・ジェノワーズを仕込める。
19	<ul style="list-style-type: none"> ・桃と白ワインのデセールができる。 ・ガレットブルトンヌができる。
20	<ul style="list-style-type: none"> ・レーズンサブレができる。 ・ヘーゼルナッツシェルができる。14 ・ビスキュイショコラを仕込める。
21	<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できる。
22	<ul style="list-style-type: none"> ・ポワールカラメルができる。 ・パートシュクレをタルト型にフォンセできる。
23	<ul style="list-style-type: none"> ・レモンタルトができる。 ・黒糖のクグロフができる。
24	<ul style="list-style-type: none"> ・桃のプリンができる。 ・抹茶のフィナンシェができる。 ・紅茶のジェノワーズが仕込める。
25	<ul style="list-style-type: none"> ・テオレができる。 ・ペルルノワールができる。
26	<ul style="list-style-type: none"> ・白桃のサバイヨンができる。 ・抹茶のジェノワーズができる。
27	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコ生クリームデコレーションができる。
28	<ul style="list-style-type: none"> ・抹茶ムースができる。 ・ジェノワーズショコラを仕込める。
29	<ul style="list-style-type: none"> ・レアチーズができる。 ・モカブッシュができる。
30	<ul style="list-style-type: none"> ・エクレアを作れる。 ・ルリジュズを作れる。

回数	授業内容（到達目標）
31	<ul style="list-style-type: none"> ・マカロンができる。 ・ココナッツゼリーが仕込める。
32	<ul style="list-style-type: none"> ・アロエとマンゴープリンができる。 ・チーズとコショウのガレットができる。 ・ジェノワーズを仕込める。
33	<ul style="list-style-type: none"> ・ショコラトルテができる。
34	<ul style="list-style-type: none"> ・ティラミスができる。
35	<ul style="list-style-type: none"> ・アールグレイショコラができる。 ・ジェノワーズを仕込める。
36	<ul style="list-style-type: none"> ・フレジェが出来る
37	<ul style="list-style-type: none"> ・プリンパイが出来る
38	<ul style="list-style-type: none"> ・バナーストルテが出来る。
39	<ul style="list-style-type: none"> ・ココナッツショコラが出来る
40	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキができる。
41	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキができる。
42	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキができる。
43	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキができる。
44	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキができる。
45	<ul style="list-style-type: none"> ・デコレーションケーキができる。
46	<ul style="list-style-type: none"> ・スフレカフェができる。 ・パートフィユテのドウを仕込める。
47	<ul style="list-style-type: none"> ・クレームブリュレができる。 ・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。
48	<ul style="list-style-type: none"> ・カルディナールを作る。 ・ショコラパンナコッタを仕込める。
49	<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できる。 ・黒ルーロ、ビスキュイショコラを仕込める。
50	<ul style="list-style-type: none"> ・オレンジカクテルができる。 ・抹茶ジョコンドを仕込める。

回数	授業内容（到達目標）
51	<ul style="list-style-type: none"> ・テヴェールができる。 ・ヌガーを仕込める。
52	<ul style="list-style-type: none"> ・ドゥフィノワができる。 ・ジョコンド、シュトロイゼルを仕込める。 ・ブリゼの成型ができる。 ・パートシュクレを仕込める。
53	<ul style="list-style-type: none"> ・ドイツ風キャラメルタルトができる。 ・ジョノワーズを仕込める。
54	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃのチーズケーキができる。 ・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。
55	紅茶クッキーができる。 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。
56	フランボワーズができる。 オレンジパウンドが作れる。 ジェノワーズを仕込める。
57	フロマーージュショコラができる。 エリーゼができる。
58	桃と白ワインのデセールができる。 ガレットブルトンヌができる。
59	レーズンサブレができる。 ヘーゼルナッツシェルができる。 ビスキュイショコラを仕込める。
60	試験に選定された絞りができる
61	試験に選定された絞りができる
62	試験に選定された絞りができる
63	試験に選定された絞りができる
64	個人卒業作品
65	個人卒業作品
66	個人卒業作品
67	個人卒業作品
68	個人卒業作品
69	合同卒業作品
70	合同卒業作品

回数	授業内容（到達目標）
71	合同卒業作品
72	合同卒業作品
73	合同卒業作品
74	合同卒業作品
75	合同卒業作品
76	製菓理論に基づいて衛生管理を確認することができる。
77	プレミアムプリンを作る事ができる。 ブッセを作る事ができる。
78	ドーム型デコレーションケーキを作る事ができる。 サブreshionコラを作る事ができる。
79	引き餡でバラを作る事ができる 角デコレーションケーキを作る事ができる
80	ピティピエを作る事ができる。 ティラミスフォンを作る事ができる。
81	アップルパイを作る事ができる 型抜きチョコレートを作る事ができる クーゲルトリュフを作る事ができる。
82	ガナッシュ2種類を作る事ができる。 パートドフリュイ仕込みを作る事ができる。 クーゲル蓋をする事ができる。
83	パートドフリュイミルクチョコレートを作る事ができる。 マカロン2種類を作る事ができる。
84	マフィンを作る事ができる。 ほうじ茶プリンを作る事ができる。
85	トリュフ2種類を作る事ができる。 ボンボンショコラ蓋をする事ができる。
86	アマンドショコラとマンディアンを作る事ができる。 アプリコットミルクトランベツをする事ができる。 オレンジットとオレンジショコラを作る事ができる。
87	アップルパイを作る事ができる。 型抜きチョコレートを作る事ができる。 クーゲルトリュフを作る事ができる。
88	トリュフ2種類を作る事ができる。 ボンボンショコラ蓋をする事ができる。
89	ガナッシュ2種類を作る事ができる。 パートドフリュイ仕込みが クーゲル蓋をする事ができる。
90	製菓理論に基づいて衛生管理を確認することができる。

回数	授業内容（到達目標）
91	職業人になるために大量生産・作業効率を考え行動する事ができる。
92	チーズケーキを作る事ができる。 抹茶のフィナンシェを作る事ができる。 キッシュ用フォンセ仕込みをする事ができる。
93	かぼちゃのロールを作る事ができる。 サブレバニラを作る事ができる。 キッシュを作る事ができる。
94	かぼちゃのタルトを作る事ができる。 パウンドケーキを作る事ができる。
95	ガレットブルトヌを作る事ができる。 チーズタルトを作る事ができる。
96	料理に合うデザートを考える事ができる。
97	パンコースと合同カフェドシェパ試作①を作る事ができる。
98	パンコースと合同カフェドシェパ試作②を作る事ができる。
99	ガトーバスクを作る事ができる。 タルトタタンを作る事ができる。
100	サブレバニユー（アイスボックス）を作る事ができる。 ケーキバニラを作る事ができる。
101	モンブランを作る事ができる。 ピティビエを作る事ができる。
102	スイートポテトを作る事ができる。 抹茶ロールを作る事ができる サブレショコラを作る事ができる。 ガトーモカを作る事ができる。
103	いちごタルトを作る事ができる。 ショコラオレンジとマンディアンを作る事ができる。
104	洋菓子コースと合同カフェドシェパ仕込みができる
105	店舗運営カフェドシェパを実際行い運営上の流れを体験できる

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	カフェ実習		担当教員 (教員要件)	櫻井 省吾 (実務経験)		
授業概要 授業方法	カフェ運営における西洋料理の基礎調理技術及び知識を習得する。 お客様の多様な嗜好やニーズに適した調理メニューを習得する。					
実務経験	ホテル・フランス料理店等での実務経験					
学科名	製菓製パン技術科		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	C-Learning 調理師養成教育全書 N05 ・ 調理実習 レシピ集					
参考文献等	本校レシピ及び教員作成レシピ					
科目の目標 (到達目標)	①基礎調理技術及び知識の習得 ②幅広い飲食店のお客様の嗜好やニーズに合わせた調理メニューの習得					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	オリエンテーション <実習室の構造、器具、備品、持ち物、実習室に入るまでの流れ> 正しい包丁の研ぎ方、切り方、安全な取扱い方、清掃の練習					
2	正しい包丁の研ぎ方の再確認 炊飯器を使わない米の炊飯、薄切り、千切り練習 ポークジンジャーを作る					
3	ミートソースを作ることができる、バターライス作成 ルーブラン、ベシャメルソースを作ることができる 均一な材料の切り方の練習、野菜スープが作れる					
4	ベシャメルソースの練習 マカロニの扱い方、グラタンの作り方を取得する キノコスープが作れる					
5	スパイスを調合しカレーを作ることができる (チキンカレー) 炊飯の再確認、ターメリックライスを作ることができる ヨーグルトを使ったドリンクの作り方、ラッシーを作ることができる					
6	ハンバーグの生地を仕込み、フライパンとオーブンを使い焼く事ができる 細かな包丁の扱い方の練習、シャトー剥き コーンクリームスープを作ることができる					
7	ムニエルの調理法を学ぶ、サーモンのムニエルが作れる ケッカソースの作り方を習得する 包丁操作の練習 (千切り・シャトー剥き・みじん切り)					
8	チキン南蛮の作り方を習得する タルタルソースの作り方を習得する 浅漬け、味噌汁の作り方を習得する					
9	魚醤の扱い方を学び、調味することができる ナシゴレンを作ることができる エスニックスープを作ることができる					
10	魚の扱い方、三枚おろしを習得する 香草パン粉の作り方を習得する オーブンを使った加熱を練習					

回数	授業内容（到達目標）
11	鳥胸肉を使いピカタを作ることができる トマトソースを作ることができる 雑穀米の扱い方を学び、炊飯することができる
12	グリル盤の扱い方、豚肉のグリルを作ることができる 冷製スープの作り方を習得する バルサミコ酢を使ったソースの作り方
13	バレンシア風バエリアを作ることができる スペインのスープを作ることができる アヒージョの作り方を習得する
14	玉ねぎのみじん切りの練習、オニオンスープを作る 薄切り、細切り、千切りの練習、ガルニチュールを作ることができる 冷製パスタの作り方を習得する
15	前期末確認試験 ＜薄切り、細切り、みじん切りの確認＞
16	包丁研ぎの再確認 各種切り方の練習と再確認（みじん切り、薄切り、細切り、千切り） オムレツの作り方を習得する
17	そば粉のガレットを作ることができる コブサラダを作ることができる ほうれん草のスープが作れる
18	ガバオライスを作ることができる 生春巻きを作ることができる エスニックスープを作ることができる②
19	パスタ生地を仕込み製麺することができる カルボナーラソースの作り方を習得する 基本の切り方練習、人参のサラダを作ることができる（キャロットラペ）
20	パロティーヌを作ることができる レンズ豆の扱い方 蒸し器の扱い方、フランの作り方を習得する
21	豚肉のミラノ風カツレツを作ることができる トマトソースを作ることができる 基本の切り方とシャトー剥きの練習
22	チキンソテーが作れる 細かな包丁操作ができる、シャトー剥きの練習 シャスールソースを作ることができる
23	ベシャメルソースの作成手順の再確認 野菜を使ってムサカを作ることができる サラマンダーを使い均一に焼き色をつける事ができる
24	ハッシュドビーフを作ることができる オムレツの作り方の確認 炊飯の再確認
25	ポトフを作ることができる アクアパッツァを作ることができる
26	オムレツの練習 ピラフを作ることができる ベシャメルソースの練習
27	複数の料理を作りワンプレートに盛り合わせる事ができる 豆乳を使ったスープを作ることができる
28	ステーキの焼き方を学ぶ、ステーキ丼を作ることができる 炊飯の復習、再確認 豆を使ったサラダとスープを作ることができる
29	学生一人ずつベシャメルソースを作ることができる 学生一人ずつ基本の切り方を正確に行うことができる シーフードドリアをつくる事ができる
30	後期末確認試験 ＜衛生面と安全性の確認、薄切りとベシャメルソースの作り方の確認＞

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)	清田 聡美 (実務経験)		
授業概要 授業方法	喫茶やカフェ運営を学ぶ。喫茶やカフェにおいて必要となるドリンクや調理の基礎技術を習得する。					
実務経験	洋菓子店での実務経験					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	2年次：前期・後期		
授業総時間数	160時間	授業回数	前期：2h×15回、3h×15回 後期：2h×30回、5h×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	-					
参考文献等	身につく製菓製パン、当校製菓衛生師養成部作成レシピ					
科目の目標 (到達目標)	喫茶・カフェ運営に必要なドリンクや調理の基礎技術を実践できる					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる					
2	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる					
3	カフェスイーツ基礎知識、コンフィチュールについて皿盛りについて考える事が出来る。 即興パフェを作る事が出来る。					
4	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる					
5	果実のグラタン、ドリンクを作る事が出来るフルーツカッティング練習が出来る					
6	パンケーキを作る事が出来るドリンクを作る事が出来るシーラー止め (焼き菓子)					
7	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる					
8	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる					
9	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる					
10	クレープシュゼットを作る事が出来る事が出来るアイスクリームを作る事が出来る					

回数	授業内容（到達目標）
11	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
12	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
13	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
14	そば粉のギャレットを作る事が出来る
15	カフェドシェバ準備、打ち合わせができる
16	ソフトクリームマシンを使用しアレンジレシピを作り理解する事が出来る
17	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
18	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
19	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
20	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
21	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
22	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
23	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
24	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
25	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
26	珈琲、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる
27	カフェドシェバ準備、打ち合わせができる
28	カフェドシェバ準備、打ち合わせができる
29	カフェドシェバ反省会を、行い改善をすることができる
30	珈琲、抹茶、紅茶、ハーブティー、ココア、ワインについての歴史、効能、淹れ方を理解できる

回数	授業内容（到達目標）
31	ラッピング（箱・包装紙と紙取り・道具の考え方）を理解し説明できる 合わせ包み（基本タイプ）・斜め包み
32	合わせ包み（基本・正方形・薄型箱）3パターンの箱にリボン掛けをできる
33	斜め包み（基本・処理なし）のし紙・しきたりを理解できる
34	斜め包み（基本・処理なし）のし紙・しきたりを理解できる
35	模擬試験（31分間で合わせ包み（基本タイプ）と斜め包み）しきたりや試験の傾向対策・筆記ミニテストをする
36	商業ラッピング3級試験対策紙袋のラッピング（ネクタイ・ピーコック）ができる
37	商業ラッピング3級試験対策ビンのラッピング（風呂敷包み・シングルサテン）ができる
38	商業ラッピング3級試験対策ビンのラッピング（斜め包み・シールリボンができる）
39	模擬試験（29分間で合わせ包み（基本タイプ）と斜め包み）しきたりや試験の傾向対策・筆記ミニテストをする
40	商業ラッピング協会先生授業模擬試験（31分間で合わせ包み（基本タイプ）と斜め包み）しきたりや試験の傾向対策・筆記ミニテストをする
41	商業ラッピング協会先生授業模擬試験（31分間で合わせ包み（基本タイプ）と斜め包み）しきたりや試験の傾向対策・筆記ミニテストをする
42	模擬試験（31分間で合わせ包み（基本タイプ）と斜め包み）しきたりや試験の傾向対策・筆記ミニテストをする
43	パータデコール、セサミチュイール焼成をつくることのできるクレームブリュレをつくることのできる
44	もものコンポートをつくることのできる グラニタをつくることのできる アーモンドソースをつくることのできる もものケーキをつくることのできる
45	キャラメルスルをつくることのできる バニラアイスをつくることのできる シュークリームの応用を作る事ができる
46	ヴァンドゥーズ授業 接客サービスにおいて必要なことが学ぶことができる
47	パティシエの仕事内容について話を聞き将来について考えることができる
48	学生が主体となってカフェドシェパ打ち合わせをし、店舗運営の準備ができる
49	ヴァンドゥーズ授業 接客サービスにおいて必要なことが学ぶことができる
50	学生が主体となってカフェドシェパ打ち合わせをし、店舗運営の準備ができる

回数	授業内容（到達目標）
51	学生が主体となってカフェドシェパ打ち合わせをし、店舗運営の準備ができる
52	保健所講演会手洗い、衛生管理について学ぶことができる
53	学生が主体となってカフェドシェパ打ち合わせをし、店舗運営の準備ができる
54	校外実習オリエンテーションをすることで、校外実習を理解することができる
55	カフェドシェパ試作をすることができる
56	カフェドシェパ打ち合わせをし、模擬店舗の準備ができる
57	カフェドシェパ打ち合わせをし、模擬店舗の準備ができる
58	カフェドシェパ打ち合わせをし、模擬店舗の準備ができる
59	カフェドシェパ打ち合わせをし、模擬店舗の準備ができる
60	カフェドシェパ 当日実際に準備をしてきたことを実践で体験する事が出来る
61	シェパ祭用カフェドシェパ試作をすることができる
62	シェパ祭用カフェドシェパ試作をすることができる
63	シェパ祭用カフェドシェパ試作をすることができる
64	シェパ祭用カフェドシェパ試作をすることができる
65	シェパ祭カフェドシェパ 当日実際に準備をしてきたことを実践で体験する事が出来る

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	フードビジネス（食の業界講義・研修旅行）		担当教員 （教員要件）	清田聡美・江上明利		
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。 製菓衛生師・社会人として働くために必要な知識、技術、礼節を学ぶ。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		学年 （前・後期）	2 年次：前期・後期		
授業総時間数	106 時間	授業回数	前期：1h×10回、2h×15回 後期：2h×24回、3h×4回、6h×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	製菓衛生師全書 各専門分野資料					
参考文献等	専門分野資料					
科目の目標 （到達目標）	<ul style="list-style-type: none"> ・自然や文化に親しみながら、職業人になるために体験・見学を通して自己の充実した学びの場にする。 ・団行動を通し、社会人として、自律心・規律・秩序を守り学科ごとに行動する。 ・製菓衛生師・社会人として必要な知識、技術、礼節を学び実践できるようになる 					
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各自が説明できる					
2	複数の研修旅行先を聞き、各地の特徴や情報を学生自らも調べ 選択する事ができる					
3	日本の古き良き伝統文化を学び、日本のおもてなしの心を学ぶ事で興味や関心を広げ、職業人になるために創造力とホスピタリティーを学ぶ。 地域性を考えながら、料理・洋菓子・和菓子・パンを学び、伝統菓子から有名な最新デザートを学ぶ。					
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10	学生が目標を持ち研修旅行先について学び、一人一人がリサーチする事が出来る					

回数	授業内容（到達目標）
11	班行動について説明し、研修旅行先での班と、部屋割りを決める事が出来る
12	班の行動計画作りや班別行動を通して、各自が自主的、計画的に行動する事が出来る
13	各自が研修旅行の日時、行程をきちんと理解し事前準備をする事が出来る
14	各自が研修旅行の日時、行程をきちんと理解し事前準備をする事が出来る
15	班の行動計画作成する事が出来る
16	班の行動計画作成する事ができる。
17	研修旅行における安心・安全の再確認が出来る
18	研修旅行の目的を再確認が出来る
19	日本の古き良き伝統文化を学び、日本のおもてなしの心を学ぶ事ができる。
20	温かいおもてなしと、普段扱うことのない食材料を使用した料理と技術を学ぶ事が出来る。 料理八心(志・真・健・美・恒・識・技)
21	日本伝統の歴史、建築の魅力を学ぶ。日本食材を使用した体験、見学を通じて 創造力を磨く。
22	地域性に基づく、洋菓子・和菓子・パンについて学ぶ。
23	振り返りをする事で社会人として、視野を広げ将来の構想を明確にすることが出来る
24	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
25	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
26	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
27	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
28	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
29	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
30	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる

回数	授業内容（到達目標）
31	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
32	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
33	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
34	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
35	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
36	菓子・パン製造業に従事するための講義（公衆衛生について）重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
37	菓子・パン製造業に従事するための講義（食品衛生について）重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
38	エスプレッソマシンを操作する 【到達目標】 使用することができる
39	エスプレッソを抽出する作業の練習 【到達目標】 淹れることができる
40	エスプレッソを抽出する作業の練習 【到達目標】 丁寧に淹れることができる
41	エスプレッソマシン操作でミルクの泡立てを練習 【到達目標】 淹れることができる
42	エスプレッソマシン操作でラテアートの作成を行う 【到達目標】 ラテアートができる
43	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
44	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の内容・重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
45	各メーカーの原材料等の内容・重要部分を理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
46	各メーカーの原材料等の内容・重要部分を理解 【到達目標】 説明することができる
47	各メーカーの原材料等の内容・重要部分を理解 【到達目標】 説明することができる
48	各メーカーの原材料等の内容・重要部分を理解 【到達目標】 説明することができる
49	各メーカーの原材料等の内容・重要部分を理解 【到達目標】 説明することができる
50	各メーカーの原材料等の内容・重要部分を理解 【到達目標】 説明することができる

回数	授業内容（到達目標）
51	各菓子・パン製造業に従事するための講義（社会生活）重要部分の理解 【到達目標】 説明することができる
52	菓子・パン製造業に従事するための講義（社会生活）重要部分の理解 【到達目標】 理解し 説明することができる
53	業界研究 【到達目標】 飲食関連専門業界の見学をして理解し説明することができる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	ビジネスマナー		担当教員 (教員要件)	江上明利・阿部克己		
授業概要 授業方法	<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動及び就職内定のための知識、技術、礼節を習得する。 ・自らの職業キャリアおよびライフキャリアについて設計する。 					
実務経験	—					
学科名	製菓製パン技術科		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	オリジナル資料					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動及び就職内定のための知識、技術、礼節を身に付ける。 ・自らの職業キャリアおよびライフキャリアについて考え、学ぶことで、主体的な(職業)選択ができるようになる。 					
回数	授業内容(到達目標)					
1	主体的就職活動の意義 ・ 求職票 求人票の説明 【到達目標】 求職登録 求人情報収集ができる					
2	従業員育成モデルプランの紹介 求人票の見方(保険・年金・福利厚生) 【到達目標】 企業、社会から求められる能力を身に付ける ・ 履歴書の土台をつくる 振り返りの深掘り					
3	職業分析 職業に必要な力 【到達目標】 職業(希望職種)に必要な能力を身につける					
4	校内企業説明会① 【到達目標】 希望企業が求める人材像を理解し、その能力を身につける					
5	面接DVD視聴・面接入退室練習 【到達目標】 面接における入退室が出来るようになる					
6	校内企業説明会② 【到達目標】 希望企業が求める人材像を理解し、その能力を身につける					
7	面接ロールプレイ① 【到達目標】 内定獲得レベルの面接受け答えができる					
8	面接ロールプレイ② 【到達目標】 内定獲得レベルの面接受け答えができる					
9	校内企業説明会③ 【到達目標】 希望企業が求める人材像を理解し、その能力を身につける					
10	求人情報検索・履歴書/面接関連HP閲覧 【到達目標】 収集した情報を基に受験先(就職先)を選択することができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	PDCA（計画・実行・評価・改善）について 【到達目標】PDCAを意識し就職活動や実習等を行うことができる
12	就活に関する動画及び面接動画視聴 【到達目標】面接時自己PRができる
13	校内企業説明会④ 【到達目標】希望企業が求める人材像を理解し、その能力を身につける
14	校内企業説明会⑤ 【到達目標】希望企業が求める人材像を理解し、その能力を身につける
15	校内企業説明会⑥ 【到達目標】希望企業が求める人材像を理解し、その能力を身につける

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	ホスピタリティ		担当教員 (教員要件)	宮島 房江		
授業概要 授業方法	食の業界で大切な「おもてなしの心」を学ぶ。 社会人として、職業人として実践できる「おもてなし」を学ぶ。					
実務経験	-					
学科名	製菓製パン技術科		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 checked="" type="checkbox"/> その他 (レポート・実技試験)
使用教材	講師作成資料プリント(冊子)					
参考文献等						
科目の目標 (到達目標)	飲食・接客サービスを志す者にとって一番大切な「おもてなしの心」を学び、お客様への感謝の気持ちを育むと共に、職業意識を高め、社会人として、職業人として「おもてなし」が日常的に実践できる。					
回数	授業内容(到達目標)					
1	おもてなしの意味と重要性心を開く挨拶とは 【到達目標】『おもてなし』が説明できる。心を開く挨拶が実践できる。					
2	美しい基本動作① 【到達目標】基本的な姿勢や礼節が実践できる。					
3	美しい基本動作② 【到達目標】身だしなみや笑顔の大切さを理解し、実践できる。					
4	正しい敬語の使い方① 【到達目標】正しい言葉遣い(敬語)を活用し会話ができる。					
5	正しい敬語の使い方② 【到達目標】正しい言葉遣い(敬語)を活用し会話ができる。					
6	コミュニケーションスキル① 【到達目標】自己紹介をすることができる。					
7	コミュニケーションスキル② 【到達目標】言葉遣いを意識して会話をすることができる。					
8	コミュニケーションスキル③ 接客対応技術① 【到達目標】言葉遣いを意識して会話をすることができる。					
9	接客対応技術② 【到達目標】基本的な接客対応をすることができる。					
10	接客対応技術③ 【到達目標】応用的な接客対応をすることができる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	接客対応技術④ 【到達目標】応用的な接客対応をすることができる。
12	クレーム処理対応 【到達目標】クレーム対応をすることができる。
13	電話対応① 【到達目標】正しい電話対応をすることができる。
14	電話対応② 【到達目標】電話対応を実践することができる。
15	総括 【到達目標】社会人、職業人として「おもてなし」の行動をすることができる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	国家試験対策		担当教員 (教員要件)	瀧澤亜結美 (製菓衛生師・実務経験)		
授業概要 授業方法	国家資格製菓衛生師の試験対策として、過去の出題傾向を理解して過去問題に取り組む。 国家資格の合格を目指し、製菓衛生師としての知識を習得する。					
実務経験	ホテル・カフェ等での製菓実務経験					
学科名	製菓製パン技術科		学年 (前・後期)	2年次：前期		
授業総時間数	45時間	授業回数	前期：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	製菓衛生師全書 ・ これで合格製菓衛生師試験問題集 ・ 製菓衛生師試験準備問題集と解答					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師としての知識の習得 ・国家資格製菓衛生師試験の合格 					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる					
2	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる					
3	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる					
4	模擬試験①の合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる					
5	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる					
6	科目別特訓を通して各科目を見直し、評価することができる					
7	科目別特訓を通して各科目を見直し、評価することができる					
8	科目別特訓を通して各科目を見直し、評価することができる					
9	模擬試験②の合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる					
10	公衆衛生学の問題演習・傾向と対策について理解し、説明できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる
12	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる
13	模擬試験③の合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる
14	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる
15	過去問題を実施。合格基準点以上を取得でき、間違った箇所を見直し評価することができる

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食育		担当教員 (教員要件)	清田 聡美 (実務経験)		
授業概要 授業方法	生活習慣に起因する様々な疾病が問題化している現状を理解する。 食に関する正しい知識を習得して健全な食生活の指導法も学ぶ。					
実務経験	洋菓子店での実務経験					
学科名	製菓製パン技術科		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：2h×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 checked="" type="checkbox"/> その他 (レポート)
使用教材	食育の実践に向けて～何を食べる？誰と食べる？どう食べる？～					
参考文献等	「オールガイド 五訂増補 食品成分表 2015」 実教出版編修部 編					
科目の目標 (到達目標)	学生自らが食に関する正しい知識を習得して健全な食生活を実践することができる。 家族や友人、地域社会の方々に健康増進に関する食育指導ができるようになる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	食育とは 現代社会の食生活食育指導のポイントを説明することが出来る					
2	食育販売計画① (調理実習) テーマ・目標決定を説明することが出来る。 食育を通じて伝えるべきことを説明できる。					
3	食育販売計画① (調理実習) 調理実習内容考案ができる。 食育教室に適するメニューを考案できる。テーマ：目標に即したメニューを考案できる。					
4	食育販売計画① (調理実習) 調理実習内容決定ができる。 食育教室に適する作り方を考案できる。テーマ：目標に即したメニューを考案できる。					
5	食育販売計画① (調理実習) 調理実習内容試作ができる。考案したメニューを試作することができる。 食育教室に適した作り方を実習できる。					
6	食育販売計画① (調理実習) 調理実習内容検討ができる。 食育教室に適する作り方かどうか検討できる。テーマ：目標に即しているか検討できる。					
7	食育販売計画② (食育指導) 調理実習内容考案ができる。 食育教室に適するメニューを考案できる。テーマ：目標に即したメニューを考案できる。					
8	食育販売計画② (食育指導) ②調理実習内容の決定ができる。 食育教室に適する作り方を考案できる。テーマ：目標に即したメニューを考案できる。					
9	食育販売計画② (食育指導) 調理実習内容の試作ができる。 考案したメニューを試作することができる。食育教室に適した作り方を実習できる。					
10	食育販売計画② (食育指導) 調理実習内容の検討ができる。 食育教室に適する作り方かどうか検討できる。テーマ：目標に即しているか検討できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	食育販売提供③（食育指導） 調理実習内容の考案ができる。 食育教室に適するメニューを考案できる。テーマ：目標に即したメニューを考案できる。
12	食育販売提供③（食育指導） 調理実習内容の決定ができる。 食育教室に適する作り方を考案できる。テーマ：目標に即したメニューを考案できる。
13	食育販売提供③（食育指導） 調理実習内容を実施できる。 考案したメニューを仕込み製造することができる。食育教室に適する作り方ができる。
14	食育販売提供③（食育指導） 食育教室を実施できる。 食育教室に適する作り方かどうか検討できる。テーマ：目標に即しているか検討できる。
15	食育教室の振り返り 食育教室を安全に遂行することができる。 振り返りで改善点を見出すことができる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	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共感と接し方を習得する。 					
実務経験	—					
学科名	製菓製パン技術科		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	(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 (外貨両替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	校外実習Ⅱ		担当教員 (教員要件)	牧野義昭(実務経験)		
授業概要 授業方法	実際に食の現場で実務作業を行い、高度な技術や最新技術を知見することで現場に順応できる能力を習得する。					
実務経験	実習先となる製菓店・製パン店の実務経験者が現場で実務指導をする。					
学科名	製菓製パン技術科		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：6時間×10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 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)	高度な技術や最新技術を経験して、食の業界で活躍できる人材になる。					
回数	授業内容(到達目標)					
1	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】元気良く挨拶・返事ができる					
2	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】元気良く挨拶・返事ができる					
3	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】元気良く挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
4	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】元気良く挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
5	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】仕事の流れが少し理解できる					
6	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】仕事の流れが少し理解できる					
7	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】仕事の流れが理解でき、作業に加わることができる					
8	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】職場全体の流れを理解し進んで動くことができる。					
9	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】実習を振り返り、より深く学ぶことができる。					
10	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】実習させていただいたことに感謝し表現することができる。					