

令和6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）	清田 聡美（実務経験） 大塚 凌雅（実務経験） 牧野 義昭（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	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） 牧野 義昭（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 checked="" 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキができる。</li> <li>・パイピングが書ける。</li> </ul>				
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フレーズショコラができる。</li> <li>・バナヌショコラが作れる。</li> </ul>				
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バナナブレッドができる。</li> <li>・ガレットショコラを作る。</li> <li>・いちごのコンフィチュールが作れる。</li> </ul>				
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガトーオフレーズが作れる。</li> <li>・チーズクッキーが仕込める。</li> </ul>				
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・抹茶のパウンドケーキが作れる。</li> <li>・パートフィユテの生地が仕込める。</li> <li>・チーズクッキーを作れる。</li> <li>・シュトロイゼル、白そぼろが仕込める。</li> </ul>				
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マロニエを作れる。</li> <li>・パートフィユテを折り込む。</li> <li>・パートシュクレを仕込む。</li> <li>・ミントジョコンドを仕込む。</li> </ul>				
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・はちみつのババロアが作れる。</li> <li>・マジパンでバラが作れる。</li> <li>・クレームダイヤモンドが仕込める。</li> </ul>				
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いちごタルトが作れる。</li> <li>・抹茶プリンが作れる。</li> <li>・パートフィユテの成型ができる。</li> </ul>				
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エクレアを作れる。</li> <li>・ルリジュズを作れる。</li> </ul>				
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シュークリームが作れる</li> </ul>				

回数	授業内容（到達目標）
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルフィーユができる。</li> <li>・クグロフショコラができる。</li> </ul>
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ティラミスを作ることができる。</li> <li>・ヘーゼルナッツチョコチップクッキーを仕込むことができる。</li> </ul>
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>・黒糖のシュトロイゼルができる。</li> <li>・バンドジェンヌができる。</li> <li>・ガレットブルトヌが仕込める。</li> </ul>
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スフレマロンができる。</li> <li>・ヘーゼルナッツチョコチップクッキーができる。</li> <li>・紅茶クッキーが仕込める。</li> </ul>
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅茶クッキーができる。</li> <li>・生キャラメルが作れる。</li> <li>・ビスキュイジョCONDを仕込める。</li> </ul>
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランボワーズができる。</li> <li>・オレンジパウンドが作れる。</li> <li>・ジェノワーズを仕込める。</li> </ul>
17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かしまった場での食事についての知識を身につける。</li> </ul>
18	<ul style="list-style-type: none"> <li>・桃と白ワインのデセールができる。</li> <li>・ガレットブルトヌができる。</li> </ul>
19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヘーゼルナッツシェルができる。</li> </ul>
20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白桃のサバイオンができる。</li> <li>・抹茶のジェノワーズができる。</li> </ul>
21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・抹茶ムースができる。</li> <li>・チーズと胡椒のガレットを仕込むことができる。</li> </ul>
22	<ul style="list-style-type: none"> <li>・桃のプリンを作ることができる。</li> <li>・抹茶のフィナンシェを作ることができる。</li> <li>・紅茶のジェノワーズを仕込むことができる。</li> </ul>
23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レモンタルトを作ることができる</li> <li>・黒糖のクグロフを作ることができる</li> </ul>
24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビスキュイジョCONDを作ることができる</li> <li>・チョコ生デコレーションを作ることができる</li> </ul>
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポワールキャラメルができる</li> </ul>
26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学内販売用の焼き菓子を作る</li> </ul>
27	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学内販売用の焼き菓子を作る</li> </ul>
28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学内販売用の焼き菓子を作る</li> <li>・マジパン（人）を作ることができる</li> </ul>
29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベルルノワールを作ることができる</li> <li>・皿盛りができる</li> </ul>
30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マカロンができる</li> <li>・ジェノワーズショコラができる</li> </ul>

回数	授業内容（到達目標）
31	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レアチーズケーキを作ることができる</li> <li>・モカブッシュを作ることができる</li> </ul>
32	<ul style="list-style-type: none"> <li>・皿盛りができる</li> </ul>
33	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ココナッツショコラができる</li> </ul>
34	<ul style="list-style-type: none"> <li>・素材、作り方による出来上がりの違いを理解できる</li> <li>・スベキュロースを作ることができる</li> <li>・ボルボローネを作ることができる</li> </ul>
35	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講師の作った製品と自分の作った製品の違いを比較する</li> </ul>
36	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別講師の作った製品と自分の作った製品の違いを比較する</li> </ul>
37	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ロッシュアモンドを作ることができる</li> </ul>
38	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カライブができる</li> </ul>
39	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキを作ることができる</li> </ul>
40	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキを作ることができる</li> </ul>
41	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキを作ることができる</li> </ul>
42	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキを作ることができる</li> </ul>
43	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキを作ることができる</li> </ul>
44	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキを作ることができる</li> </ul>
45	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓実習室を整理、清掃</li> </ul>
46	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ザッハトルテのショコラデンマッセを作ることができる</li> <li>・食花マルシェの販売製品の試作</li> </ul>
47	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エリーゼを作ることができる</li> <li>・キャラメルショコラのジュレカカ・ビスキュイショコラを作ることができる</li> </ul>
48	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ザッハトルテを作ることができる</li> </ul>
49	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャラメルショコラを作ることができる</li> <li>・皿盛りができる</li> </ul>
50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食花マルシェで販売する製品の製造</li> </ul>

回数	授業内容（到達目標）
51	・食花マルシェで販売する製品の製造
52	・食花マルシェで販売する製品の製造
53	・食花マルシェで販売する製品の製造
54	・食花マルシェで販売する製品の製造
55	・食花マルシェで販売する製品の製造
56	・かしこまった場での食事についての知識を学ぶ
57	・ショコロッシュができる ・オペラ用のビスキュイジョンドを二種類作る
58	・オペラを作ることができる ・皿盛りができる
59	・ピッシュドノエルを作ることができる ・マジパン（サンタ）を作ることができる
60	特別講師の製品と自分の製品の違いを比較する
61	特別講師の製品と自分の製品の違いを比較する
62	個人卒業作品
63	個人卒業作品
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	試験に選定された絞りができる
69	試験に選定された絞りができる
70	試験に選定された絞りができる

回数	授業内容（到達目標）
71	試験に選定された絞りができる
72	試験に選定された絞りができる
73	合同卒業作品
74	合同卒業作品
75	合同卒業作品
76	合同卒業作品
77	・実習室を整理、清掃する
78	・光のページントで販売する予定の製品製造
79	・引き餡でバラを作る事ができる ・チーズブッセを作ることができる
80	・チーズケーキを作ることができる ・抹茶のフィナンシェを作ることができる ・キッシュ用フォンセ仕込みができる
81	・レアチーズケーキを作ることができる
82	・かぼちゃのロールを作ることができる ・サブレバニラを作ることができる ・キッシュを作ることができる
83	・ガレットブルトンヌができる ・タルトタタンができる
84	・ムースショコラカラメル ・テリーヌショコラ
85	・サブレバニラ。 ・チーズタルト
86	・デコレーションケーキ（角） ・ティラミスシフォン
87	・ガトーバスク ・スイートポテト
88	・プレミアムプリン ・ティラミスシフォン
89	・パンコースと合同授業 ・カフェドシェバ試作①
90	・ドーム型デコレーションケーキ ・サブレショコラ

回数	授業内容（到達目標）
91	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぼちゃのタルト</li> <li>・カスレット</li> </ul>
92	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンコースと合同授業</li> <li>・カフェドシェバ試作②</li> </ul>
93	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンコースと合同授業</li> <li>・カフェドシェバ試作③</li> </ul>
94	<ul style="list-style-type: none"> <li>・型抜きチョコレート</li> <li>・クーゲルトリュフ</li> </ul>
95	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アマンドショコラ、マンディアン</li> <li>・アプリコットミルクトランペ</li> <li>・オレンジット、オレンジショコラ</li> </ul>
96	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トリュフ二種類</li> <li>・ボンボンショコラ</li> </ul>
97	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マカロン</li> <li>・ジェノワーズショコラ</li> </ul>
98	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ムースショコラオランジュ</li> <li>・ボンボンショコラ</li> </ul>
99	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いちごタルト</li> <li>・カヌレ・ファーブルトン</li> <li>・ピティヴィエ</li> </ul>
100	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フォンダンショコラ</li> </ul>
101	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンコースと合同授業</li> <li>・カフェドシェバ試作④</li> </ul>
102	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シブースト</li> <li>・フラン</li> </ul>
103	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スフレマロン</li> <li>・モンブラン</li> <li>・アップルパイ</li> </ul>
104	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンコースと合同授業</li> <li>・カフェドシェバ試作⑤</li> </ul>
105	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パンコースと合同授業</li> <li>・カフェドシェバの仕込み</li> </ul>

令和6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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師全書</li> <li>・身につく製菓製パン</li> <li>・BREAD</li> <li>・製パンDVD</li> </ul>				
参考文献等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランスパン詳論</li> <li>・新しい製パン基礎知識</li> </ul>				
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	特殊食パン 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業ができる				
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	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して作るができる
17	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
18	ライ麦パン 【到達目標】仕込みから焼成まで応用作業ができる
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	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
21	自家製発酵パン 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業ができる
22	自家製発酵種 【到達目標】自家製発酵種の製法を理解し、仕込みから焼成まで基本作業ができる
23	フランスのブリオッシュ 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解して作ることができる
24	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基本的作業ができる
25	コーヒークーキ類 【到達目標】仕込みから焼成まで一連の作業を理解して作ることができる
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】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
28	復習）基本食パン 【到達目標】主体的に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
29	復習）基本食パン 【到達目標】主体的に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）テーブルロール 【到達目標】主体的に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



回数	授業内容（到達目標）
31	復習）テーブルロール 【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
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ができる
33	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
34	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
35	試験練習）菓子パン 【到達目標】菓子パンの仕込みから焼成まで一連の作業をより丁寧に速く作ることができる
36	試験練習）菓子パン 【到達目標】菓子パンの仕込みから焼成まで一連の作業をより丁寧に速く作ることができる
37	試験練習）菓子パン 【到達目標】菓子パンの仕込みから焼成まで一連の作業をより丁寧に速く作ることができる
38	試験練習）菓子パン 【到達目標】菓子パンの仕込みから焼成まで一連の作業をより丁寧に速く作ることができる
39	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
40	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
41	非常勤講師授業 バターロール 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
42	非常勤講師授業 ソフトフランスパン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
43	非常勤講師授業 クルミパン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
44	非常勤講師授業 天然酵母パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
45	非常勤講師授業 天然酵母パン 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
46	非常勤講師授業 焼き菓子 【到達目標】現場を意識したパン製造の基本作業ができる
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、各自主体的に仕込みから焼成まで基本的作業ができる
49	食パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に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、各自主体的に仕込みから焼成まで一連の作業ができる
54	菓子パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に仕込みから焼成まで一連の作業ができる
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	蒸しパン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に蒸しパンの作り方、種類が列挙でき各製法で作ることができる
61	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
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して作ることができる
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	ライ麦パン 【到達目標】前期授業をふまえて、各自主体的に仕込みから焼成まで応用作業ができる
65	食事パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に仕込みから焼成まで一連の作業ができる
66	食事パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、各自主体的に仕込みから焼成まで一連の作業ができる
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、各自主体的に仕込みから焼成までができる
69	自家製発酵パン 【到達目標】前期授業を踏まえて、仕込みから焼成まで一連の作業を理解して作ることができる
70	自家製発酵種 【到達目標】前期授業を踏まえて、自家製発酵種の製法を理解して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	ブリオッシュ 【到達目標】前期授業を踏まえて、仕込みから焼成までができる
72	フランス以外のブリオッシュ 【到達目標】前期授業を踏まえて、仕込みから焼成まで基本的作業ができ
73	スイートブレッド類 【到達目標】前期授業を踏まえて、仕込みから焼成までできる
74	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して作ることができる
75	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して作ることができる
76	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事ができる
77	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
78	飾りパン 【到達目標】基本と応用を理解して作ることができる
79	試験練習 基本テーブルロール、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
80	試験練習 基本テーブルロール、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
81	試験 基本テーブルロール、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
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	イベントパンの打ち合わせ及び試作、現場を意識したパン製造の基本ができる
85	イベントパンの打ち合わせ及び試作、現場を意識したパン製造の基本ができる
86	イベントパンの打ち合わせ及び試作、現場を意識したパン製造の基本ができる
87	イベントパンの打ち合わせ及び試作、現場を意識したパン製造の基本ができる
88	イベントパンの打ち合わせ及び試作、現場を意識したパン製造の基本ができる
89	イベントパンの打ち合わせ及び試作、現場を意識したパン製造の基本ができる
90	特別講師授業 現場のパン製造の基本を理解できる

回数	授業内容（到達目標）
91	製菓理論に基づいて、衛生管理を確認できる
92	大量生産、 作業効率を考えて行動をする
93	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズケーキ</li> <li>・抹茶のフィナンシェ</li> <li>・キッシュ用フォンセ仕込み</li> </ul>
94	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぼちゃのロール</li> <li>・サブレバニラ</li> <li>・キッシュ</li> </ul>
95	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぼちゃのタルト</li> <li>・パウンドケーキ</li> </ul>
96	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガレットブルトンヌ</li> <li>・チーズタルト</li> </ul>
97	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理に合うデザートのコ案</li> </ul>
98	パンコースと合同授業（カフェドシェパ試作）
99	パンコースと合同授業（カフェドシェパ試作）
100	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガトーバスク</li> <li>・タルトタタン</li> </ul>
101	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サブレバニージュ（アイスボックス）</li> <li>・ケーキバニラ</li> </ul>
102	<ul style="list-style-type: none"> <li>・モンブラン</li> <li>・ピティビエ</li> </ul>
103	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スイートポテト</li> <li>・抹茶ロール</li> </ul>
104	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サブレショコラ</li> <li>・ガトーモカ</li> </ul>
105	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いちごタルト</li> <li>・ショコラオレンジ、マンディアン</li> </ul>

令和6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)	岩崎 翔 (実務経験)	
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及び応用技術の習得をし、ニーズに合わせたサービスを提供でき、素材を生かした調理ができるようになる				
実務経験	ホテル・レストラン等での実務経験				
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 ・ボンゴレビアンコ、ミネストローネ				
2	・サルサポモドーロ ・スパゲッティ アル ポモドーロ ・マチェドニア				
3	・キャベツの千切り ・ポテトサラダ ・ナポリタン				
4	・パネタフレスカ ・スパゲッティ ボロネーゼ				
5	・鱈のエスカベッシュ ・カルボナーラ				
6	・カルパッチョ アル オルトラーナ ・リゾット				
7	・ディアボラ ・カポナーラ				
8	・チキンの香草パン粉焼き ・パンナコッタ				
9	・バターピラフ ・ミックスフライ				
10	・キャロットラペ ・鶏胸肉のハム ・シーザードレッシング ・バケットサンド				

回数	授業内容（到達目標）
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハンバーグ</li> <li>・ヴィシソワーズ</li> </ul>
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハンバーガー</li> <li>・コーンポタージュ</li> </ul>
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トマトの冷製パスタ</li> <li>・マイアーレ ディ グリグリア</li> </ul>
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理と日本料理の調理の違いを理解する</li> <li>・日本料理の歴史や文化背景を理解し、季節の食材を活かすことができる</li> </ul>
15	実技試験：自己到達点の確認と改善点を認識する
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁研ぎ</li> <li>・コールスロー</li> <li>・サンドイッチ</li> </ul>
17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理と日本料理の調理の違いを理解する</li> <li>・日本料理の歴史や文化背景を理解し、季節の食材を活かすことができる</li> </ul>
18	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゼッポリーネ</li> <li>・ニョッキ</li> </ul>
19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぼちゃのポタージュ</li> <li>・エッグベネディクト</li> </ul>
20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理と日本料理の調理の違いを理解する</li> <li>・日本料理の歴史や文化背景を理解し、季節の食材を活かすことができる</li> </ul>
21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スパイスカレー</li> <li>・ミラノ風カツレツ</li> </ul>
22	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポトフ</li> <li>・ハヤシライス</li> </ul>
23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オムライス</li> <li>・バニラスフレ</li> </ul>
24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理と日本料理の調理の違いを理解する</li> <li>・日本料理の歴史や文化背景を理解し、季節の食材を活かすことができる</li> </ul>
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リポッリータ</li> <li>・ペンネグラタン</li> </ul>
26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バーニャカウダ</li> <li>・ドリア</li> </ul>
27	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ポルボマリナート</li> <li>・ラザーニャポロネーゼ</li> </ul>
28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理と日本料理の調理の違いを理解する</li> <li>・日本料理の歴史や文化背景を理解し、季節の食材を活かすことができる</li> </ul>
29	実技試験練習：自己の到達点の確認と改善点を理解する
30	実技試験：自己の到達点の確認と改善点を理解する

令和6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6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（実務経験） 江上明利（実務経験）	
授業概要 授業方法	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 研修（体験・見学）を通じて、食に関する知識を習得し職業人として、経験を活かして将来を見据えた行動を学ぶ				
実務経験	清田聡美（洋菓子店での実務経験） 江上明利（パン業界とカフェ業界での実務経験）				
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	106 時間	授業回数	前期：2h×20 回 後期：2h×15 回、3h×5 回、 5h×3 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）	・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				
回数	授業内容（到達目標）				
1	研修の目的を理解する				
2	研修先を選定、特徴や情報をリサーチする				
3	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができる				
4	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができる				
5	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができる				
6	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができる				
7	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができ				
8	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができ				
9	学生が目標を持ち、研修先について学び、一人ひとりがリサーチすることができ				
10	研修工程における安心と安全を再確認する。				

11	日本の伝統文化とおもてなしの心を学ぶ。 おもてなしと、普段扱うことのない食材を使用した料理と技術を学ぶ。 料理八心(志・真・健・美・恒・識・技)
12	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。 地域性に基づく、洋菓子・和菓子・パンについて学ぶ。
13	【研修振り返り】 社会人として視野を広げ将来の構想を明確にする。 研修レポートの作成と発表。
14	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
15	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
16	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
17	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
18	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
19	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
20	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
21	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
22	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
23	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 説明することができる
24	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【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理解 【到達目標】 説明することができる
26	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） 【到達目標】 説明することができる
27	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） 【到達目標】 説明することができる
28	エスプレッソマシンを操作する 【到達目標】 マシンを操作ができる
29	エスプレッソを抽出する作業の練習 【到達目標】 マシンを使って淹れることができる
30	エスプレッソを抽出する作業の練習 【到達目標】 マシンを使って淹れることができる

31	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】 マシンを使って淹れることができる
32	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
33	和洋菓子・パン業界・原材料メーカー等の理解 【到達目標】 理解して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理解 【到達目標】 説明することができる
35	各メーカーの原材料等の理解 【到達目標】 説明することができる
36	各メーカーの原材料等の理解 【到達目標】 説明することができる
37	各メーカーの原材料等の理解 【到達目標】 説明することができる
38	各メーカーの原材料等の理解 【到達目標】 説明することができる
39	各メーカーの原材料等の理解 【到達目標】 説明することができる
40	各メーカーの原材料等の理解 【到達目標】 説明することができる
41	菓子・パン製造業に従事するための講義（社会生活）の理解 【到達目標】 説明することができる
42	菓子・パン製造業に従事するための講義（社会生活）の理解 【到達目標】 説明することができる
43	菓子・パン製造業に従事するための講義（社会生活）の理解 【到達目標】 説明することができる
44	業界研究（校外授業）：新潟市農林水産課 食と花の推進課との連携授業 【到達目標】 専門業界を見学して業界動向を理解する。

令和6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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>				
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
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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>				
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6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6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"> <li>・ 製菓衛生師としての知識の習得</li> <li>・ 国家資格製菓衛生師試験の合格</li> </ul>				
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6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)	大塚凌雅 (製菓衛生師・実務経験)	
授業概要 授業方法	食育の意義を理解して地元の食材を知り、食花マルシェを想定した出店計画をたてる。 学んだ知識を生かして、食花マルシェのレシピを作成、試作する。				
実務経験	製菓衛生師、製菓店での実務経験				
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
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	オリジナル教材				
参考文献等	「オールガイド 五訂増補 食品成分表」 実教出版編修部 編				
科目の目標 (到達目標)	食花マルシェの出店を目標として、販売用のオリジナルレシピを考案する				
回数	授業内容 (到達目標)				
1	食育授業について説明 【到達目標】新潟県の食の現状について説明することができる				
2	食育を学ぶ意義を考えて発表する 【到達目標】JamBoard を使用し、食育を学ぶ意義を列挙できる				
3	地元食材がどのように利用されているのか調べて発表する 【到達目標】JamBoard を使用し、地元の食育について説明できる				
4	食花マルシェなど、地場産食材を使用したイベントを調べて発表する 【到達目標】JamBoard を使用し、地場産食材のイベントを説明できる				
5	生産者、加工製造者としての食花マルシェへの出店を想定し、出店計画を立案する 【到達目標】プレゼン発表を想定した、店舗計画を作成する				
6	生産者、加工製造者としての食花マルシェへの出店を想定し、出店計画を立案する 【到達目標】プレゼン発表を想定した、店舗計画を作成する				
7	生産者、加工製造者としての食花マルシェへの出店を想定し、出店計画を立案する 【到達目標】プレゼン発表を想定した、店舗計画を作成する				
8	生産者、加工製造者としての食花マルシェへの出店を想定し、出店計画を発表する 【到達目標】プレゼンソフトを利用して店舗計画を発表する				
9	食花マルシェを想定したレシピを作成 【到達目標】新潟県産食材を使用したレシピを作成する				
10	食花マルシェを想定したレシピを作成 【到達目標】新潟県産食材を使用したレシピを作成する				

回数	授業内容（到達目標）
11	食花マルシェを想定したレシピを作成 【到達目標】新潟県産食材を使用したレシピを作成する
12	試作レシピを検証して、グループ班別に試作計画をたてる
13	食花マルシェを想定したレシピを作成 【到達目標】製造工程にそって考案レシピを試作する
14	食花マルシェを想定したレシピを作成 【到達目標】製造工程にそって考案レシピを試作する
15	考案レシピを試作して考察、食育授業を振り返ってレポート作成 【到達目標】食育についてフィードバックができる

令和6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)	小林 舞	
授業概要 授業方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・英語の基本的な会話表現を習得する。</li> <li>・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。</li> </ul>				
実務経験	学習塾の英語講師				
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"> <li>・英語の基本的な会話表現を高め、実践できる。</li> <li>・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。</li> </ul>				
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6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
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】元気に挨拶・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】元気に挨拶・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】元気に挨拶・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】元気に挨拶・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。