

令和7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)	児玉 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	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	(☐ 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7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)	村山浩一（専門調理師）	
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	ホテル・福祉施設での実務経験					
学科名	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	☐ その他 ()
使用教材	新調理師養成教育全書「総合調理実習」 オールガイド食品成分表					
参考文献等	調理学（公正館・同文書院）、調理と理論（同文書院）、日本食品成分表					
科目の目標 (到達目標)	調理師として、調理を科学的に理解する知識を得て調理技術に対応できる。 調理施設の種類や献立作成の方法を理解し、調理に反映させることができる。					
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】 P D C A 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】献立作成と調理について説明できる
15	まとめ 【到達目標】献立作成と調理について説明できる

令和7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	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	☐ 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ことができる。					
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】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】中国料理の特および4大系統が説明できる
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】各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ことができる

令和7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（専門調理師） 五十嵐吉夫（専門調理師）	
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	—					
学科名	調理総合技術科			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	☐ 定期試験	☒ 出席点	☐ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	☒ 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】元氣よく挨拶、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】元氣よく挨拶、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】元氣よく挨拶、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7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)	渡邊 俊 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	調理総合技術科			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	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	(☐ 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7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	調理総合技術科			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	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	(☐ その他)
使用教材	・ 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	・ 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	・ 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 ・ バーニャカウダを作る事ができる					
3	・ 手打ちパスタ ・ ラビオリの説明 ・ 魚介類の燻製 ・ 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ィを作る事ができる ・ 燻製をすることができる ・ パンナコッタを作る事ができる					
4	・ 鶏もも肉の下処理 ・ グリル板の使用と揚げる調理法 ・ 素材を活かした調理 ・ 焼き菓子 【到達目標】鶏肉のグリルとシャトー切りをすることができる ・ アマレッティを作る事ができる					
5	・ 鶏肉の下処理 ・ 季節に合ったパスタの調理 ・ ドルチェ 【到達目標】・ ポルケッタ、トマトの冷製スパゲッティ、ボンボローニを作る事ができる					
6	・ 豚肉の焼き具合を見極める事ができる ・ 郷土料理 ・ ドルチェ 【到達目標】豚肉のグリル、カポナータ、セミフレッドを作る事ができる。					
7	・ 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、豚スペアリブの煮込み、カントウッチーニを作る事ができる					
8	・ トリッパの下処理 ・ 季節の野菜を使用した手打ちパスタ ・ 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	・ 伝統料理の調理 ・ 煮込む調理法 ・ 代表的なドルチェ 【到達目標】・ トリッパを煮込むことができる ・ ピアディーニャ、ティラミスを作る事ができる					
10	・ ポレンタ ・ 手羽先の下処理 ・ ドルチェの仕込み 【到達目標】・ ポレンタを炊き、手羽先を煮込むことができる ・ ドルチェ用の生地を作る事ができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	・ 基本的な手打ちパスタ ・ 蟹の下処理 ・ 伝統的なドルチェ 【到達目標】・ タリアッテッレ、カニのトマトクリームソース、スフォリアテッラを作る事ができる
12	・ ピザ生地作成 ・ 鴨の下処理 ・ 基本のドルチェ 【到達目標】ゼッポリーネ、鴨のアッロースト、カaramelムースを作る事ができる

令和7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実務経験					
学科名	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	(☐ その他)
使用教材	・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	・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。					
2	・翌日の授業への仕込み 【到達目標】・基本技術の確認と円滑なコミュニケーションをすることができる。					
3	・パン ・前菜 ・季節の食材の使用 【到達目標】・パンを焼き、季節の食材と米を使用した前菜を調理する事ができる。 ・基本の姿勢で包丁を扱う事ができる					
4	・豚肉料理 ・季節の食材の使用 ・リゾット ・ドルチェ 【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。					
5	・鶏肉料理 ・冷製パスタ ・ドルチェ 【到達目標】・鶏肉を下処理し伝統的な料理と季節の食材を使用した冷製パスタ、チーズを使用したドルチェを作る事ができる。					
6	・タコを使用した伝統料理 ・フライパン操作とき加減の調節 ・伝統菓子の調理 【到達目標】タコの下処理ができ、軽い煮込みと、魚介類を使用したパスタを作る事ができる					
7	・調理済み冷凍パックのメニュー考案 ・原価計算 【到達目標】・冷凍パックの販売に向けコミュニケーションを取りながら考案することができる。					
8	・考案メニューの試作 【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。					
9	・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。					
10	・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たメニュー開発ができる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	・レストランメニューの確定　・衛生管理の徹底　・考案メニューの試作 【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。
12	・レストランメニューの確定　・衛生管理の徹底　・考案メニューの試作 【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。
13	・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。
14	・学生レストラン営業後の振り返りと次回営業に向けて 【到達目標】・営業後の良かった点と改善点をコミュニケーションを取り共有する事ができる。
15	・前期末実技テスト練習 【到達目標】・調理技術の確認ができる。
16	・調理済み冷凍パックのメニュー考案　・原価計算 【到達目標】・冷凍パックの販売に向けコミュニケーションを取りながら考案することができる。
17	・考案メニューの試作 【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	・お弁当メニューの試作　・原価計算 【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	・お弁当メニュー再考案　・原価計算 【到達目標】・前回の試作を振り返り、改善点のピックアップをし、必要に応じメニューを再考案することができる。
22	・お弁当メニューの試作　・原価計算 【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。
23	・考案したお弁当メニューの仕込み　・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。
24	・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たメニュー開発ができる。
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　・考案メニューの試作 【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	・レストランメニューの確定　・衛生管理の徹底　・考案メニューの試作 【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。
28	・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。
29	・学生レストラン営業後の振り返りと次回営業に向けて 【到達目標】・営業後の良かった点と改善点をコミュニケーションを取り共有する事ができる。
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7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） 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） 丸山真由美（フランス料理店）						
学科名	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	(☐ 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	・ 鶏モモ肉のソー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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・スープドポワゾン イペ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7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での実務経験					
学科名	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	(☐ その他)
使用教材	・ 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　1 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 1 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。鶏のブ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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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7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)	小林由継（専門調理師）		
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	中国料理店での調理実務経験					
学科名	調理総合技術科		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	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	(☐ 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)	一年次の基本技術を基に効率よく作業ができる。 中国料理の知識を増やす。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	洋煎柳肉、素菜春巻、焼売、を作ることができる。					
2	五味板魚捲く、芙蓉蟹蛋、炸鮮雲吞を作ることができる。					
3	小籠包、咖喱排骨飯を作ることができる。					
4	青菜焼獅子頭、松鼠鱈魚、拔絲を作ることができる。					
5	水餃子、辣溜 麵を作ることができる。					
6	蝦仁鍋巴、韭菜猪肝、創作炒飯を作ることができる。					
7	豆鼓魷花、糯米糍、天津飯（卵あんかけご飯）を作ることができる。					
8	紅煨牛楠（牛バラ肉柔らか煮）、奶蒸豆腐、酥炸蟹鉗、創作炒飯を作ることができる。					
9	紅焼有頭海老、宮保鶏丁を作ることができる。					
10	蟹黄白菜、蟹黄溜炒飯を作ることができる。					

令和7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	調理総合技術科		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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	(☐ 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	鰯の木の芽焼 筍の木の芽和へ 豆御飯 【到達目標】鰯の取り扱い、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（鰯西京焼き、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（鰯と椎茸の挟み焼、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】鰯と椎茸の挟み串、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 鶏の南蛮漬け 【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、伽羅蒔、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	鱈と南蛮海老の刺身 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えを作り理解する
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	鯡のなめろう 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、千枚蕨） 煮物（南京、蕪、蓬麩のそぼろ餡掛け） 【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	鱈の天麩羅とフライ 胡麻豆腐 葉型南京 【到達目標】揚げ物用に鱈を開く 胡麻豆腐の火加減 南京の細工切りを理解して作る
24	鱈の昆布と柚庵焼 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】鱈を使った料理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	鰺の叩き 小鉢（柿、キューイ、粟麴の白酢和へ 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、時間内で仕上げて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、千枚大根） 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	鰯の柚庵焼 菊花甘酢漬け のっぺ煮 丸十と占地の炊込み御飯 【到達目標】鰯の処理の仕方 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 鰯のオランダ煮（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 鰯の取り扱いを学ぶ
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 鰯のつみれ汁 蒸し鶏と法蓮草の胡麻和へ 【到達目標】秋刀魚と鰯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 鰯のさつま揚げ 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） 鰯を使って、さつま揚げの復習
45	天麴羅（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	鰯の姿揚げ 鶏市松鑄込み焼 【到達目標】鰯を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 秋野菜の天麴羅 【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	鰯の刺身 鰯の照り焼き 鰯大根 【到達目標】柳包丁の使い方を学ぶ 鰯の串打ちと照りの付け方を学ぶ プロの鰯大根を学ぶ
55	鰯の洗い 鰯のしゃぶしゃぶ鍋 鰯の竜田揚げ 【到達目標】各種鰯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ㄨ 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 鰯カツ丼 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7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	調理総合技術科		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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	☐ 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 蛸烏賊酢味噌掛け 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 車麴の煮物 【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 絹乙女鶏そぼろ餡 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 寒鰯裏仕立て 【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7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（専門店での実務経験） 大塚 凌雅（専門店での実務経験）					
学科名	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	(☐ 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)	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つくらることができる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	・デコレーションケーキを作ることができる ・パイピングが書ける					
2	・フリーズショコラ、パナヌショコラを作ることができる					
3	・ガトーオフレーズを作ることができる ・チーズクッキーが仕込むことができる					
4	・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	・いちごタルト ・抹茶プリン ・パートフィユテの成型					
6	・クレープフリュイ ・ヘーゼルナッツチョコチップクッキーの仕込み ・パートフィユテの成型					
7	・マーマレードのミルフィーユ ・パルミエ					
8	・黒糖のシュトロイゼル ・バンドジェンヌ ・ガレットブルトンヌの仕込み					
9	・紅茶クッキー ・生キャラメル ・ビスキュイジョコンド					
10	・デコレーションケーキ					

回数	授業内容（到達目標）
11	・ フランボワーズ ・ オレンジパウンド ・ ジェノワーズの仕込み
12	・ 桃と白ワインのデセール ・ ガレットブルトンヌ
13	・ メゾンドショコラ ・ ジェノワーズショコラ
14	・ レアチーズ ・ モカブッシュ
15	・ レモンタルト ・ 黒糖のクグロフ
16	・ デコレーションケーキ
17	・ テオレ ・ ベルルノワール
18	・ 白桃のサバイヨン ・ 抹茶のジェノワーズ
19	・ デコレーションケーキ
20	・ ショコラトルテ
21	・ エクレア ・ ルリジュース
22	・ 特別外部講師、ラッピング技術を習得する
23	・ アールグレイショコラ ・ チーズとコショウのガレットの仕込み
24	・ 特別外部講師、ラッピング技術を習得する
25	・ マカロン ・ ココナッツゼリー
26	・ デコレーションケーキ
27	・ デコレーションケーキ
28	・ デコレーションケーキ
29	・ デコレーションケーキ
30	・ デコレーションケーキ

回数	授業内容（到達目標）
31	・スフレカフェ ・パートフィユテのドウを仕込む
32	・クレームブリュレ ・パートフィユテを折り込む ・パートシュクレを仕込む
33	・オレンジカクテル ・抹茶ジョコンドを仕込む
34	・テヴェール ・ヌガーを仕込む
35	・かぼちゃのチーズケーキ ・シフォンケーキを仕込む ・チョコチップクッキーを仕込む
36	・フロマージュショコラ ・エリーゼ
37	・マカロン2種 ・チョコチップクッキー
38	・いも栗かぼちゃのモンブラン ・ボワドブローニュ
39	・ホワイトチョコムース ・パートシュクレを仕込む
40	ジャパンケーキショウ見学、 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理解する
41	・ザッハトルテ ・ヘーゼルナッツクッキー ・ジェノワーズを仕込む
42	・タルトシトロン ・さつま芋のガレット ・リンツァー生地を仕込む
43	・リンツァートルテ ・チョコ生ショートケーキ
44	・型抜チョコ ・アマンディアン ・アーモンドショコラロッシュ ・オレンジの下処理
45	・トリュフ（グランマルニエ・ラム） ・オレンジゼット
46	・ゴマのガレット ・バルケットオマロン ・レモンサブレを仕込む
47	・マロンパイ ・レモンサブレ ・モンブラン用メレンゲを仕込む
48	校外実習のオリエンテーション、実習の意義、心構えを理解する
49	・デコレーションケーキ ・フルーツの漬込み
50	・ビッシュドノエル ・フロランタン

回数	授業内容（到達目標）
51	・クリスマスケーキ ・バターケーキを仕込む
52	試験課題に選定された絞りが出来る。
53	試験課題に選定された絞りが出来る。
54	実習室の大掃除
55	個人卒業作品
56	個人卒業作品
57	個人卒業作品
58	合同卒業作品
59	合同卒業作品
60	合同卒業作品

令和7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） 清田聡美（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（専門店での実務経験） 大塚凌雅（専門店での実務経験） 清田聡美（専門店での実務経験）					
学科名	調理総合技術科（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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	(☐ 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	・バナナブレッド ・ガレットショコラ ・いちごのコンフィチュール					
2	・抹茶のパウンドケーキ ・パートフィユテの生地を仕込む ・チーズクッキー ・シュトロイゼル、白そぼろを仕込む					
3	・はちみつのババロア ・マジパンでバラ ・クレームダマンドを仕込む					
4	・ティラミス					
5	・ミルフィーユ ・ジェノワーズ					
6	・スフレマロン ・ヘーゼルナッツチョコチップクッキー ・紅茶クッキーを仕込む					
7	・生クリームデコレーション					
8	・チョコ生クリームデコレーション					
9	・レーズンサブレ ・ヘーゼルナッツシェル ・ビスキュイショコラを仕込む					
10	・ポワールカラメル ・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	・ 桃のプリン ・ 抹茶のフィナンシェ ・ 紅茶のジェノワーズを仕込む
12	・ フルーツパラダイス ・ ニューヨークチーズケーキ
13	・ 抹茶ムース ・ ジェノワーズショコラ
14	・ ティラミス
15	・ アロエとマンゴープリン ・ チーズとコショウのガレット ・ ジェノワーズ
16	・ デコレーションケーキ
17	・ デコレーションケーキ
18	・ デコレーションケーキ
19	・ イチゴのガレット ・ カスタードリーフパイ
20	・ イチゴのシャルロット
21	・ きな粉のブランマンジェ ・ キャロットマドレーヌ
22	・ 栗の BOX
23	・ ココナッツショコラ
24	・ 米粉の黒ゴマロール
25	・ ショコラジャポネーズ
26	・ トロピカルムース
27	・ バナーヌトルテ
28	・ プリンパイ
29	・ フレーズジャボン
30	・ フレジェ

回数	授業内容（到達目標）
31	・カルディナール ・ショコラパンナコッタを仕込む
32	・ショコラパンナコッタを仕上げる ・キャラメルフィグケーキ ・黒ルーロ、ビスキュイショコラを仕込む
33	・ドゥフィノワ ・ブリゼの成型 ・ジョコンド、シュトロイゼルを仕込む ・パートシュクレを仕込む
34	・ドイツ風キャラメルタルト ・ジョノワーズを仕込む
35	・生クリームデコレーション
36	・チュイルオザマンド ・パニラシフォンケーキを仕上げる ・ジョコンド2種を仕込む
37	・オペラ ・ルーロショコラを仕込む
38	・ショコラロッシェ ・サブプレントロン
39	・キャラメルマカダミア ・クランブルノワゼット、ダマンドを仕込む
40	・ビスキュイショコラを仕込む
41	・キャラメルショコラを仕込む ・ジェノワーズショコラを仕込む
42	・バトーオマロン ・ダマンド、サブレ生地を仕込む
43	・チョコ生クリームデコレーション
44	・りんごパイ BOX ・ショコラデンマッセを仕込む
45	・ドームケーキ
46	・チーズケーキ ・タルトレットフリユイ ・パートシュクレの成型
47	・アマンドショコラ ・パートフィユテを仕込む ・サブレ生地を仕込む
48	・モンブラン ・いちごミルク
49	・生ロール ・生チョコロール ・フィユテの成形
50	・いちごのミルフィーユ ・ルーロショコラを仕込む

回数	授業内容（到達目標）
51	・クリスマスケーキ ・バターケーキを仕込む
52	校外実習オリエンテーション（実習の意義、心構え）
53	試験課題（選定された絞りが出来る）
54	試験課題（選定された絞りが出来る）
55	個人卒業作品
56	個人卒業作品
57	合同卒業作品
58	合同卒業作品
59	合同卒業作品
60	合同卒業作品

令和7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 (フードサービス実習)			担当教員 (教員要件)	内山 裕香 (専門調理師) 宮島 房江 (マナー講師)	
授業概要 授業方法	・ 食の業界に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	調理総合技術科			学年 (前・後期)	2 年次：前期・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	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	☐ 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)	・ 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	・ 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7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)	岩崎 翔（専門調理師）	
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	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	☐ 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)	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、コーナー					
3	紅茶の種類、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					
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、紅茶					
5	ココア全般について説明できる 【到達目標】2A 喫茶授業、ココア 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、ココア					
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、ハーブティー 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、ハーブティー					
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、準備を全員協力で行う
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、準備を全員協力で行う
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、準備を全員協力で行う
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7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)	内山 裕香 (専門調理師) 丸山真由美 (専門調理師)	
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	調理総合技術科			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： 4 時間× 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 小テスト	☒ 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. 専門調理師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 R4 春 (A), R4 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 (R3 春 (A), R3 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 (R2 春 (A), R2 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 (R元年春 (A), R元年秋 (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 (R4 春 (A), R4 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 (R3 春 (A), R3 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 (R4 春 (A), R4 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 (R3 秋 (A), R3 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 (R2 春 (A), R2 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 (R元年秋 (A) R元年春 (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、記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【到達目標】モノグサを活用して記憶定着させる
12	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【到達目標】モノグサを活用して記憶定着させる
13	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【到達目標】モノグサを活用して記憶定着させる
14	技術考査 新調理師養成全書必携問題集から出題、記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【到達目標】モノグサを活用して記憶定着させる
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 記憶定着【モノグサ】を活用 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 小テストを実施 【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（Ｒ４春、秋 Ｒ３春、秋 Ｒ２春、秋 Ｒ元年春、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（Ｒ３春（Ａ），Ｒ３秋（Ｂ））
27	技術考査 過去問題 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【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 記憶定着アプリ【モノグサ】を活用 【到達目標】技術考査 模擬問題⑨（Ａ）⑩（Ｂ）
29	技術考査 最終確認 【到達目標】技術考査 過去問題（Ｒ４春（Ａ），Ｒ４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7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)	長谷川 昌美	
授業概要 授業方法	・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しての共感と接し方を習得する。					
実務経験	—					
学科名	調理総合技術科			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	☒ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☒ 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)	・英語の基本的な会話表現を高め、実践できる。 ・文化による世界観や考え方が異なる、文化的背景の違いに対しての共感と接し方を理解して実践できる。					
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7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)	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	調理総合技術科			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：1 時間×10 回 後期：1 時間× 1 回 2 時間× 7 回 5 時間× 3 回		必・選の別	必修
評価の観点	☐ 定期試験	☒ 出席点	☒ 授業態度	☒ 提出物	☐ 小テスト	(☐ 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 研修旅行事後レポートの作成と発表