

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	演習	科目名	SNS マーケティング A	
必修選択	選択	(学則表記)	SNS マーケティング A	
開講			単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	1 15
使用教材	デジタル時代の基礎知識『SNS マーケティング』		出版社	翔泳社
科目の基礎情報②				
授業のねらい	飲食業界の現状や顧客のニーズを把握し、WEB や SNS を活用したマーケティング・集客についてを理解し実践する。 顧客との関係構築（エンゲージメント向上）と業務効率化について目的に合った活用方法を理解する。			
到達目標	マーケティングの基本となる 3C 分析を理解し、顧客の共感や集客に繋がるメッセージを Twitter、Instagram、LINE などを通じて発信できる。各コンテンツの基礎知識から運用ルールを把握するだけでなく学内店舗実習などでも実践できる。			
評価基準	テスト 55% / 課題提出 30% / 授業態度 15%			
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評定が 2 以上の者			
関連資格				
関連科目	学内店舗実習 A・B / ディスプレイ A・B			
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。			
担当教員	小吹 みう	実務経験		
実務内容				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	オリエンテーション/SNS の時代 背景、WEB/SNS の種類、役割	SNS が活発に利用されている時代背景について考える SNS アカウント運用、広告、HP、LP の役割、ターゲットの設定などの基礎知識を身に付ける
2	店舗での SNS を始める前に 決めるべき 4 大要素を考えよう	運用に関する基礎知識 (KGI,KPI,ペルソナについて)
3	SNS 投稿を始める① 画像加工について (Instagram 用)	アプリを用いて、画像加工をおこなう
4	SNS 投稿を始める② SNS の文章の 作り方 (ライティング・ハッシュタグ)	学内店舗実習の SNS 集客 (Instagram) における投稿文やハッシュタグについて学び実践する
5	お店での SNS の活用・口コミ	実際に現場で使用するにあたり必要な知識を身に付ける
6	炎上について知る Instagram 以外の SNS の特徴	実例をもとにグループワークを行い、炎上対策について考える 様々な SNS の種類と特徴を知る

7	Instagram の分析方法について	Instagram における分析方法を学ぶ
8	SNS マーケティングの基礎知識	基礎用語を知る。SNS マーケティング施策について知る
9	飲食業界の SNS 市場を知ろう	業界カテゴリーのアカウントを各自調べ特徴を分析する
10	発表	調査内容の発表
11	店舗実習の Instagram アカウントを分析しよう	今までの投稿について数値分析を行い、振り返りをする
12	ショート動画について/実践	アプリを用いて、ショート動画の作成をする
13	企画発表	発表
14	テスト	テストを実施する
15	総復習/アカウント分析	前期の復習と店舗実習アカウント前期の投稿を振り返る

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	SNS マーケティング B		
必修選択	選択	(学則表記)	SNS マーケティング B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		1
使用教材	デジタル時代の基礎知識『SNS マーケティング』		出版社	翔泳社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	飲食業界の現状や顧客のニーズを把握し、WEB や SNS を活用したマーケティング・集客について理解し実践する。 顧客との関係構築（エンゲージメント向上）と業務効率化について目的に合った活用方法を理解する。				
到達目標	マーケティングの基本となる 3C 分析を理解し、顧客の共感や集客に繋がるメッセージを Twitter、Instagram、LINE などを通じて発信できる。各コンテンツの基礎知識から運用ルールを把握するだけでなく学内店舗実習などでも実践できる。				
評価基準	テスト 55% / 課題提出 30% / 授業態度 15%				
認定条件	出席が総時間数の 3分の2 以上ある者 成績評定が 2 以上の者				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習 AB / ディ스플레이 AB				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	小吹 みう	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	前期の投稿を添削する	前期の学内店舗実習の投稿について添削を行い、共有する
2	SNS における色の使い方	季節やテーマに合わせた色合いや、文字の視認性を上げるための色の工夫を知る
3	SNS 広告とは	SNS 広告の種類、形式、実例について知る
4	ペルソナに合わせた投稿作成演習 ①	実在の人物からペルソナを考え、有効的な広告投稿を作成する
5	結果の発表	発表とレビュー
6	ペルソナに合わせた投稿作成演習 ②	実在の人物からペルソナを考え、有効的な広告投稿を作成する

7	結果の発表	発表とレビュー
8	演習①②の振り返り	①②の振り返りを行い、ペルソナの理解と広告作成へリンクさせる考え方について理解させる
9	様々な SNS マーケティング	Youtube マーケティング/TikTok マーケティングについて知る
10	動画作成①	ペルソナやマーケティングを意識し動画構成を考える
11	動画作成②	撮影と編集を行う
12	発表	発表とレビュー
13	店舗実習の Instagram アカウントを分析しよう	今までの投稿について数値分析を行い、振り返りをする
14	テスト	テストを実施する
15	総復習	総括、今後の社会生活と SNS の関連について

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	サービス知識と実践 C		
必修選択	選択	(学則表記)	サービス知識と実践 C		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	なし		出版社	なし	

科目の基礎情報②

授業のねらい	お客様に安心感や満足感を与える接客マナーやサービス提供の方法を学び、学内店舗実習を通してお客様の立場に立った対応を実践することで、サービスの重要性を体験的に理解する。				
到達目標	学内店舗実習において、接客・サービスの基本動作を行うことができる。 学内店舗実習において、お客様に安心・満足感を感じていただき、さらにその先の期待を超えたサービスを与える応対ができる。				
評価基準	テスト 40%・提出物 40% 授業態度 20%				
認定条件	出席が総時間数の 3分の2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習 A・B				
備考					
担当教員	中村 さおり 他 2 名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	接客業の本質とは	接客の大切さとこれからの接客を知ろう
2	接客の基本について	接客の基本を知り、自身やお店の武器に
3	レストランサービスのテクノロジー	任せるところと人間らしい接客を知ろう
4	サービスとホスピタリティの違い	その違いを知って感動レベルへ
5	サービスのチカラ①	ハッピーのチカラで周囲を幸せに

6	サービスのチカラ②	第一印象のチカラで虜にしよう
7	サービスのチカラ③	気づきのチカラで「ありがとう」を増やそう
8	サービスのチカラ④	傾向のチカラで接客をパーソナライズ～
9	サービスとホスピタリティ①	入店から着席
10	サービスとホスピタリティ②	オーダーから提供
11	サービスとホスピタリティ③	中間サービス
12	サービスとホスピタリティ④	お会計から退店
13	サービスとホスピタリティ⑤	対面販売・キッチンカー
14	テスト	前期末テスト
15	総合授業	テスト解説、総まとめを行う

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	サービス知識と実践D		
必修選択	選択	(学則表記)	サービス知識と実践D		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		15
使用教材	なし		出版社	なし	

科目の基礎情報②

授業のねらい	お客様に安心感や満足感を与える接客マナーやサービス提供の方法を学び、学内店舗実習を通してお客様の立場に立った対応を実践することで、サービスの重要性を体験的に理解する。				
到達目標	学内店舗実習において、接客・サービスの基本動作を行うことができる。 就職先にて、お客様に安心・満足感を感じていただき、さらにその先の期待を超えたサービスを与える応対ができる。				
評価基準	テスト 40%・提出物 40% 授業態度 20%				
認定条件	出席が総時間数の3分の2以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習 A・B				
備考					
担当教員	中村 さおり 他2名		実務経験		
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	接客のスペシャリスト達	世の中の接客業で活躍している人の様子を知る
2	ロールプレイング①【演習】	店舗実習オープンに向けての実践
3	ロールプレイング②【演習】	店舗実習オープンに向けての実践
4	ロールプレイング③【演習】	店舗実習オープンに向けての実践
5	ロールプレイング④【演習】	店舗実習オープンに向けての実践
6	小テスト	知識、ロールプレイング

7	実践型ワンランク上の接客	最高のサービス事例を学ぶ
8	リスクマネジメント	苦情やケーススタディの実践と安全管理
9	QSCA①	Q：クオリティ S：サービス
10	QSCA②	C：クリンリネス A：アトモスフィア
11	飲食業界のイノベーション	業界のイノベーションについて学ぶ
12	常連様を作り続ける	リピーターになるために
13	飲食業界人からのメッセージ	メッセージを元にこれからの自分に置き換える
14	社会人になる自分へ	就職してからの自分へ
15	総合授業	総まとめを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	ディスプレイ A		
必修選択	選択	(学則表記)	ディスプレイ A		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	センスがなくても大丈夫! まねるだけで伝わるデザイン		出版社	ダイヤモンド社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>カフェやパティスリー等の店舗のコンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学び、集客に繋がる店舗の魅せ方を知る。</p> <p>「沈黙の接客」として機能する空間を通じた重要なコミュニケーション手段とし、商品を魅力的に見せ、顧客の来店・購買意欲を最大限に高めるための「展示」「陳列」「装飾」といった演出に活用できるようになる。</p>				
到達目標	<p>お客様の目線に立って、様々な種類のディスプレイ方法を表現できる。</p> <p>お客様目線に立って、伝えるではなく伝わる方法でディスプレイが出来る。</p>				
評価基準	テスト：50% 提出物：30% 授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習 A・B / フードコーディネート A・B				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	得能 望未	実務経験	○		
実務内容	ベーカリーやキッチンカーなどに従事				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	導入	<ul style="list-style-type: none"> ・ディスプレイとは、コンセプトとテーマについて ・コンセプトを形にしよう (教科書 P25 ~P41)
2	Canva の使用方法について	<ul style="list-style-type: none"> ・Canva について使用方法伝達 メッセージカード作成提出
3	フォント・文字について①	<ul style="list-style-type: none"> ・フォントの役割 ・文字 (教科書 P180~193) ・Canva を使用し、プライスカード、POP 作成、提出
4	フォント・文字について②	<ul style="list-style-type: none"> ・手書きにてカリグラフィーや、筆記体練習をし、メッセージカード作成
5	英語の筆記体・ブロック体について	<ul style="list-style-type: none"> ・手書きにてカリグラフィーや、筆記体練習をし、メッセージカード作成、提出

6	紙の材質、用途について 用紙のサイズについて	・紙の材質で与える印象、用途 ・ A 判 B 判について ・用紙を変えて手書きにてカリグラフィーや、筆記体練習をし、メッセージカード作成、提出
7	ロゴ①	・ロゴの役割 与える印象 ・学内店舗で活用できるロゴシールの作成
8	ロゴ②	・ canva を使って店舗のロゴ作成 ・学内店舗で活用できるロゴシールの作成、提出
9	POP・ポスター作成① 【個人演習】	・ポスター作成
10	POP・ポスター作成② 【個人演習】	・ポスター作成
11	店舗作成物について 小テスト	・ポスター作成、提出
12	教員と同じものを作成できるようになる	・DTP という作業について説明、ポスターで教員が作成したものと全く、同じものを作成
13	教員と同じものを作成できるようになる	・DTP という作業について説明、ポスターで教員が作成したものと全く、同じものを作成、提出
14	店舗実習連携	・Canva にて店舗販売掲示物作成
15	テスト	・前期末テスト

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	ディスプレイ B		
必修選択	選択	(学則表記)	ディスプレイ B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		1
使用教材	センスがなくても大丈夫! まねるだけで伝わるデザイン		出版社	ダイヤモンド社	

科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>カフェやパティスリー等の店舗のコンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学び、集客に繋がる店舗の魅せ方を知る。</p> <p>「沈黙の接客」として機能する空間を通じた重要なコミュニケーション手段とし、商品を魅力的に見せ、顧客の来店・購買意欲を最大限に高めるための「展示」「陳列」「装飾」といった演出に活用できるようになる。</p>				
到達目標	<p>お客様の目線に立って、様々な種類のディスプレイ方法を表現できる。</p> <p>お客様目線に立って、伝えるではなく伝わる方法でディスプレイが出来る。</p>				
評価基準	テスト：50% 提出物：30% 授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習 A・B / フードコーディネート A・B				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	得能 望未	実務経験	○		
実務内容	ベーカリーやキッチンカーなどに従事				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	写真の撮り方	・携帯、スマートフォンでの撮影方法、人物写真の取り方
2	写真の撮り方・編集①	・良い写真のポイント、構図・角度 ・撮った写真をアプリで加工 (Sanpseed 推奨) ・人物撮影を実施、撮影後 Canva にて編集、リール動画、ポスター等作成
3	写真の撮り方・編集②	・POP のデザインをスマホやタブレットで作成する。・POP の書き方、デザインについて ・人物撮影を実施、撮影後 Canva にて編集、リール動画、ポスター等作成
4	写真の撮り方・編集③	・POP のデザインをスマホやタブレットで作成する。・POP の書き方、デザインについて ・人物撮影を実施、撮影後 Canva にて編集、リール動画、ポスター等作成、提出
5	黒板チョークアート①	・チョークの役割 ・黒板チョークアートデザイン作成

6	黒板チョークアート② 【個人演習】	・チョークの役割 ・黒板チョークアート⇒提出
7	オイルパステルアート①	・オイルパステルとは ・デザイン
8	オイルパステルアート② 【個人演習】	・オイルパステル作品制作
9	オイルパステルアート③ 【個人演習】	・ポスター、メニュー表、ブライスカード など ・オイルパステル作品制作、提出、発表
10	ポートフォリオについて①	・作成してきた作品をまとめる、ポートフォリオについて伝達、作成
11	ポートフォリオについて②	・Canva にてポートフォリオ作成
12	ポートフォリオについて③	・Canva にてポートフォリオ作成
13	ポートフォリオについて④ 発表	・Canva にてポートフォリオについて④発表、提出
14	後期試験対策	・テストに向けての課題制作
15	テスト	後期末テスト

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	ラッピング演習 A		
必修選択	選択	(学則表記)	ラッピング演習 A		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	ラッピング検定テキスト		出版社	日本ラッピング協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを身につける。				
到達目標	検定合格				
評価基準	検定テスト 70% / 小テスト 10% / 授業態度 20%				
認定条件	出席が総時間数の 3分の2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者				
関連資格	ラッピング検定				
関連科目	学内店舗実習 A・B、ディスプレイ A・B				
備考					
担当教員	津田 美砂子	実務経験	○		
実務内容	販売員やディスプレイ関係者向けの企業研修にて、色彩検定講習会の講師経験あり。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	ラッピングの授業について 道具の確認 ・ラッピング概要 (P1~4)
2	箱の知識、「合わせ包み」	箱の知識 (P4,5) , 「合わせ包み」 (P7,8) 講義・実技
3	「合わせ包み」復習 「一文字掛け+蝶結び」	筆記小テスト (P1~5)、「一文字掛け+蝶結び」 (P17~19) 講義・実技
4	「合わせ包み」復習 「蝶結び」復習+「斜め掛け」	「合わせ包み」復習、「蝶結び」復習 「斜め掛け」 (P20) 講義 (実技)
5	「斜め包み」 (包み終わりの処理なし)	筆記小テスト (P7,8,17~19)、「斜め包み」 (P14,15) 講義・実技
6	「斜め包み」復習 「十字掛け」+「蝶結び」復習	「斜め包み」復習、「十字掛け」 (P21) 講義・実技+「蝶結び」復習

7	「斜め包み」復習・強化 「十字掛け」復習・強化	テキスト等に描かれない手の使い方や姿勢など、リアルに理解するポイントを強調解説
8	熨斗・しきたり 講義、実技	筆記小テスト (P14,15,21)、熨斗・しきたり 講義・実技 (P 6、22～29)
9	「風呂敷包み」「合せ包み」「斜め包み」「十字掛け」強化	筆記小テスト (P 6,22～29) 「風呂敷包み」講義 (P11～13) / 「合せ包み」「斜め包み」「十字掛け」強化
10	作業時間を意識する	筆記小テスト (P11～13) 実技復習・リボン強化 作業時間を意識
11	実技・模擬テスト 検定前の総復習	時期的に結び方はマスターしている時期なので、短時間で出来るように促す
12	「合わせ包み」 厚みの違う場合の包み方	違う厚みや形の箱「正四角柱の箱・P9」「薄型の箱・P10」に対応できるよう、講義・実技
13	前期の基本を復習 「斜め包み」サイズを合わせる	夏休み前に学んだ基本技術を確認しながら復習 「斜め包み」サイズの違う紙での紙とりの仕方 (P14) 講義・実技
14	「斜め包み」 (包み終わりの処理あり)	「斜め包み」の両面テープを使う、紙の端を見せない包み方の講義・実技 (P16)
15	「風呂敷包み」実技	「風呂敷包み」実技 (P12,13)

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	ラッピング演習 B		
必修選択	選択	(学則表記)	ラッピング演習 B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	ラッピング検定テキスト		出版社	日本ラッピング協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを身につける。 用途・シーンに応じた包装の提案ができるようにし、店舗や現場で求められる企画力を身につける。				
到達目標	現場で必要とされやすいラッピングをマスターする。 様々なラッピング技法を正確に実施し、顧客のイメージ・ニーズを踏まえ、思いやりのあるラッピング表現することができる。				
評価基準	学期末テスト 60% / 授業での作品 20% / 授業態度 20%				
認定条件	出席が総時間数の 3分の2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者				
関連資格	ラッピング検定				
関連科目	学内店舗実習 A・B、ディスプレイ A・B				
備考					
担当教員	津田 美砂子	実務経験	○		
実務内容	販売員やディスプレイ関係者向けの企業研修にて、色彩検定講習会の講師経験あり。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ハロウィンに向けて	ハロウィンを意識し、袋の小分けもののラッピング講義・実技
2	アレンジラッピング①	アレンジラッピングの講義・実技
3	アレンジラッピング②	同上
4	多角形の「合わせ包み」	多角形の「合わせ包み」講義・実技
5	円柱の「合わせ包み」	円柱の「合わせ包み」講義・実技

6	円柱の「斜め包み」	円柱の「斜め包み」講義・実技
7	「ピン包み(斜め包みの応用)」	実用的な「ピン包み(斜め包みの応用)」講義・実技
8	「立ち上げ(風呂敷包みの応用)」	華やかで応用の効く「立ち上げ」講義・実技
9	クリスマスアレンジ	基本包みをベースとしたクリスマスアレンジ。 イベント向けのディスプレイなども意識し、講義・実技
10	リボンのアレンジ	様々なリボンのアレンジ、講義・実技
11	基本包みの総復習	期末テストに向けて基本包みの総復習
12	学期末テスト	1年間を振り返り、実技、筆記のテストを実施
13	インナーラッピング	バレンタインを意識してトリュフなどを想定し、箱を回転させずに包む方法や、品物を美しく、動きにくくするためのインナーラッピング 講義・実技
14	卒業制作	学んだテクニックを基本に自由にアレンジラッピング
15	総まとめ	テスト返却と共に総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	フードコーディネーターA		
必修選択	選択	(学則表記)	フードコーディネーターA		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	新フードコーディネーター教本 2025 3 級		出版社	柴田書店	

科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>食に関する「文化」「デザイン・アート」分野を中心に、基本を理解する。</p> <p>食産業・フードビジネスに関する実践的な知識を在学中の他教科との連携及び実習にて習得する。</p> <p>料理や商品をお客様に魅力的に伝えるための表現力を養い、見た目の美しさだけでなく分かりやすさや安心感、選びやすさまで考え、お客様に価値を感じてもらえる食の提案力を身につけること。</p>				
到達目標	<p>授業で学んだテーブルコーディネート・セッティングを学内店舗実習に活かすことができる。</p> <p>日本料理をはじめ、西洋料理・中国料理の歴史や特徴を述べるができる。</p>				
評価基準	定期テスト 50% ・小テスト 20%, 授業態度 30%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・学年成績評価が2以上の者 				
関連資格	日本フードコーディネーター協会 フードコーディネーター3級				
関連科目	学内店舗実習A・B/ディスプレイA・B/カラーコーディネートA・B				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	金子 由美	実務経験	○		
実務内容	YUMI スタイルリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ガイダンス	<ul style="list-style-type: none"> ・フードコーディネーターとは（4教科の説明、デザインアートとは） ・資格制度、認定校制度について
2	食空間におけるホスピタリティとは・食空間のあり方、家庭の食空間	<ul style="list-style-type: none"> ・サービスとホスピタリティ、「おいしい」とは何か ・食空間の意味、家庭の食空間とは
3	テーブルコーディネートとは	<ul style="list-style-type: none"> ・テーブルコーディネートの意味 ・テーブルセッティングとの違い
4	テーブルコーディネートの基本的理論	<ul style="list-style-type: none"> ・6W3H、3K、三風の説明、演習 ・6W3Hを考える ・色とは ・基本的な8つのポイント ・食、色の関係
5	季節ごとのテーブルコーディネートトレンド	季節ごとのテーブルコーディネートを学ぶ。

6	食空間の構成 ～洋食～	・テーブルをセットするときの約束ごと ・テーブルの構成 ・コーディネートアイテムについて ・コーディネート例
7	食空間の構成 ～洋食～	・テーブルをセットするときの約束ごと ・テーブルの構成 ・コーディネートアイテムについて ・コーディネート例
8	基本的なテーブルセッティングの仕方 【演習】	・デモンストレーション ・グループ学習 季節や食空間を意識したコーディネート
9	基本的なテーブルセッティングの仕方 【演習】	・グループ学習 季節や食空間を意識したコーディネート グループワーク・発表
10	食空間の構成 ～中国料理～	・中国の食の約束ごと ・中国料理のテーブルセッティング
11	食空間の構成 ～和食～	・食の歴史と文化と風土（和食に関する範囲） 第一節・解説 第二節・日本料理
12	食空間の構成 ～和食～	・食の歴史と文化と風土（和食に関する範囲） 第一節・解説 第二節・日本料理
13	器の役割・重要性 【演習】	・器の役割 重要性 ・前期テーブルコーディネート、食空間
14	前期振り返り	・食空間の構成振り返り
15	テスト	前期末テスト・まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	フードコーディネートB		
必修選択	選択	(学則表記)	フードコーディネートB		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	新フードコーディネーター教本 2024 3 級		出版社	柴田書店	

科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>食に関する「文化」「デザイン・アート」分野を中心に、基本を理解する。</p> <p>食産業・フードビジネスに関する実践的な知識を在学中の他教科との連携及び実習にて習得する。</p> <p>料理や商品をお客様に魅力的に伝えるための表現力を養い、見た目の美しさだけでなく分かりやすさや安心感、選びやすさまで考え、お客様に価値を感じてもらえる食の提案力を身につけること。</p>				
到達目標	<p>授業で学んだテーブルコーディネート・セッティングを学内店舗実習に活かすことができる。</p> <p>日本料理をはじめ、西洋料理・中国料理の歴史や特徴を述べるができる。</p>				
評価基準	定期テスト 50% ・小テスト 20%, 授業態度 30%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・学年成績評価が2以上の者 				
関連資格	日本フードコーディネーター協会 フードコーディネーター3級				
関連科目	学内店舗実習A・B/ディスプレイA・B/カラーコーディネートA・B				
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	金子 由美	実務経験	○		
実務内容	YUMI スタイルリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	Data[2-1-1]	Data[2-1-2]
2	Data[2-2-1]	Data[2-2-2]
3	Data[2-3-1]	Data[2-3-2]
4	Data[2-4-1]	Data[2-4-2]
5	Data[2-5-1]	Data[2-5-2]

6	Data[2-6-1]	Data[2-6-2]
7	Data[2-7-1]	Data[2-7-2]
8	Data[2-8-1]	Data[2-8-2]
9	Data[2-9-1]	Data[2-9-2]
10	Data[2-10-1]	Data[2-10-2]
11	Data[2-11-1]	Data[2-11-2]
12	Data[2-12-1]	Data[2-12-2]
13	Data[2-13-1]	Data[2-13-2]
14	Data[2-14-1]	Data[2-14-2]
15	Data[2-15-1]	Data[2-15-2]