

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	バティシエ・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。				
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 / SNSマーケティングB / トренд実習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	橋村 成美 他1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	オリエンテーション（SNSの時代背景）	SNSが活発に利用されている時代背景について考える。			
2	WEB/SNSの種類、それぞれの役割	SNSアカウント運用、広告、HP、LPの役割、ペルソナの設定などの基礎知識を身に付ける。			
3	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。			
4	SNSの文章の作り方（ライティング）	学内店舗実習のSNS集客(Instagram、Twitter)検証・改善・実践。			
5	店舗実習での活用(Twitter)	Twitterの特徴を知り、学校アカウントに投稿をおこなう。			
6	公式LINEアカウントマーケティング&Facebook / Tiktok/YOUTUBE他	概要、成功事例、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表する。			
7	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。			
8	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）			
9	炎上について知る	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。			
10	店舗実習での活用(Instagram)	スケジュールの考え方と内容の考え方を講義し、実践する。			
11	SNSマーケティングの基礎知識	3C5フォースなど基礎用語を知る。			
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の分析を行う。			

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	バティシエ・カフェ科		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・集客について理解し実践する。				
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	ー				
関連科目	学内店舗実習AB / ディスプレイAB / SNSマーケティングA / トレンド実習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	橋村 成美 他1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	公式LINEについて	店舗用アカウントを稼働していくために必要な知識を知る			
2	SNS広告とは①	SNS広告の種類、形式について知る			
3	SNS広告とは②	SNS広報の実例を知る			
4	ランディングページ（LP）を作ってみよう	アプリを用いて、ランディングページの模擬作成をする			
5	ランディングページ（LP）の発表	発表とレビュー			
6	SNS活用術（公式ページとインフルエンサーの活用の違い）	実際のSNS活用術を知る			
7	SNSアカウントの分析方法	SNSアカウントの分析方法を学ぶ			
8	LINE分析/Instagram分析	学校アカウントの投稿を分析する			
9	様々なInstagram分析	飲食業界にまつわるアカウント調べ・発表準備を行う			
10	Instagram分析・発表	発表とレビュー			
11	最高のコンテンツの5大要素/動画コンテンツの魅力（ライブ配信）	5大要素のついて知る/SNSライブ配信について知る			
12	HPについて知る	HPの基本情報を知る、アプリを用いてHPを作成する			
13	HPを作ろう	アプリを用いて、HPを作成し発表する			
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	店舗・空間プロデュースA		
必修選択	選択	(学則表記)	店舗・空間プロデュースA		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	お店の解剖図鑑 お客が殺到する飲食店の始め方と運営		出版社	株式会社エクスナレッジ 成美堂出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	①現場に出た際や、独立して自分の店舗を持つ際に、空間作りで必要となる知識や事前検討の項目を理解する。 ②カフェやパティスリーなどの店舗のコンセプトや空間づくりのノウハウを学び、集客につながる空間づくりを知る。 ③店舗設計の発注に伴い、自分の想いを伝え、打合せでもやりとりがスムーズにいくように、必要最低限の知識を習得し、理想の店舗を完成できるようにする。 ④独立志向のある学生は、具体的なビジョンを描き、モチベーションが向上している状態にある。				
到達目標	①現場に出た際や、将来独立する際に、コンセプト設定や集客につながる空間づくりができる。 ②授業で学んだ空間づくりに必要な知識を、学内店舗実習に活かすことができる。 ③理想の店舗を作るために、設計・施工会社とやりとりができるよう、空間作りに必要な知識が最低限ある状態になる。				
評価基準	テスト50％/小テスト20％/提出物15％/授業態度15％				
認定条件	出席が総時間数の2/3以上ある者 学年成績評価が2以上の者				
関連資格	－				
関連科目	学内店舗実習A・B/店舗・空間プロデュースB/トレンド実習A・B/ショップ経営学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	志村 祐一 他1名		実務経験	○	
実務内容	製菓、調理専門学校卒業後、大手ブライダル企業に就職し料理の基礎を学びカフェ業態、レストラン業態、ビュッフェ業態など様々な飲食業態で経験を積み数々の飲食業態の立ち上げなど歴任し、その経験から本学にて空間プロデュースについて教授する。				
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	オリエンテーション・店舗デザインの流れ	授業の流れ・到達目標を理解する。店舗デザインの流れを理解する。			
2	業態の種類・空間の探し方	業態の種類・それぞれの特徴を理解する。理想の空間の探し方を知る。			
3	ターゲット・ペルソナ・コンセプトの設定	ターゲット・ペルソナについて理解し、自分の店舗のコンセプトを作成する。			
4	店舗出店計画①	地域の商圏・客層を理解し、コンセプトに合った立地を探す。			
5	店舗出店計画②	ECサイトの仕組み・考え方について			
6	店舗空間の寸法や数値	空間を考える基礎となる寸法を学び、身の回りの寸法を測定し理解する。			
7	店舗デザイン 客席	客席の種類、それぞれの特徴を理解する。			
8	店舗デザイン 厨房	厨房の種類、レイアウトの基本、機器調達を理解する。			
9	空間デザイン トイレ・サイン計画	レイアウトや設備、アメニティを理解する。 サインの種類、効果的な配置計画を理解する。			
10	店舗デザイン 外観・看板	店舗の顔の整え方と、店内への導き方を理解する。 看板の種類、効果的な配置計画を理解する。			
11	店舗デザイン ロゴマーク	ロゴマーク作りの基礎を学び、自分の店舗のロゴマークを作成する。			
12	店舗レイアウトの基本	客席と厨房のバランス、動線を考えたゾーニングを作成する。			
13	平面プランの作り方	ゾーニングから寸法を意識し、平面プランを作る。			
14	前期テスト	前期テストの実施			
15	店舗デザインの費用・法令・届出	店舗デザインにかかる費用や、知っておくべき法令や届出を理解する。			

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	店舗・空間プロデュースB		
必修選択	選択	(学則表記)	店舗・空間プロデュース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	お店の解剖図鑑 お客が殺到する飲食店の始め方と運営		出版社	株式会社エクスナレッジ 成美堂出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	①現場に出た際や、独立して自分の店舗を持つ際に、空間作りで必要となる知識や事前検討の項目を理解する。 ②カフェやパティスリーなどの店舗のコンセプトや空間づくりのノウハウを学び、集客につながる空間づくりを知る。 ③店舗設計の発注に伴い、自分の想いを伝え、打合せでもやりとりがスムーズにいくように、必要最低限の知識を習得し、理想の店舗を完成できるようにする。 ④独立志向のある学生は、具体的なビジョンを描き、モチベーションが向上している状態にある。				
到達目標	①現場に出た際や、将来独立する際に、コンセプト設定や集客につながる空間づくりができる。 ②授業で学んだ空間づくりに必要な知識を、学内店舗実習に活かすことができる。 ③理想の店舗を作るために、設計・施工会社とやりとりができるよう、空間作りに必要な知識が最低限ある状態になる。				
評価基準	テスト50％/小テスト20％/提出物15％/授業態度15％				
認定条件	出席が総時間数の2/3以上ある者 学年成績評価が2以上の者				
関連資格	－				
関連科目	学内店舗実習A・B/店舗・空間プロデュースA/トレンド実習A・B//ショップ経営学A				
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	志村 祐一 他1名		実務経験	○	
実務内容	製菓、調理専門学校卒業後、大手ブライダル企業に就職し料理の基礎を学びカフェ業態、レストラン業態、ビュッフェ業態など様々な飲食業態で経験を積み数々の飲食業態の立ち上げなど歴任し、その経験から本学にて空間プロデュースについて教授する。				
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	空間プロデュース 空間展示	ディスプレイコーナーや壁面装飾をよく見せるコツを理解する。 各イベントに合わせた展示応用			
2	空間プロデュース イベント演出①	イベント時の空間演出の基本、ハロウィンの店舗装飾のコツ・カラーコーディネートを理解する。			
3	空間プロデュース フラワーアレンジメント①	行事（ハロウィンなど）装飾に合うフラワーアイテムを作成。			
4	学内店舗実習（ハロウィン）	ハロウィンの学内店舗実習の演出			
5	空間プロデュース BGM	BGMと空間の関係性、音源の種類や心理的效果を理解する。			
6	空間プロデュース イベント演出②	クリスマスの店舗装飾のコツ・カラーコーディネートを理解する。			
7	空間プロデュース フラワーアレンジメント②	行事（クリスマス装飾）に合うフラワーアイテムを作成。			
8	学内店舗実習（クリスマス）	クリスマスの学内店舗実習の演出			
9	空間プロデュース 照明	照明の基礎知識、効果的な照明計画、照明による心理的效果を理解する。			
10	空間プロデュース テクスチャー	床・壁・天井・家具のテクスチャーの種類や効果を理解する。			
11	空間プロデュース イベント演出③	バレンタインの店舗装飾のコツ・カラーコーディネートを理解する。			
12	空間プロデュース フラワーアレンジメント③	行事（バレンタインなど）装飾に合うフラワーアイテムを作成する。			
13	学内店舗実習（バレンタイン）	バレンタインの学内店舗実習の演出			
14	後期テスト	後期テストの実施			
15	振り返り	1年間の振り返り			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	接客・サービス演習A		
必修選択	選択	(学則表記)	接客・サービス演習A		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル		出版社	職業訓練教材研究会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を通じて理解をする。				
到達目標	学内店舗実習内で接客・サービスの基本動作ができるようになる。 学内店舗実習内で飲食店に求められるサービスが提供できるようになる。				
評価基準	テスト：50% 小テスト：20% 提出物：15% 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 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	サービス接遇検定1～3級 / レストランサービス技能検定 3 級（導入校のみ） / 接客・サービス演習B				
関連科目	学内店舗実習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	廣田 亜弥		実務経験		○
実務内容	客室乗務員として約20年勤務後、総合病院やホテル・結婚式場での受付クローク業務など幅広く接客業に従事。それらの経験を活かし、接客・サービスの基本を習得させる授業を展開する。				
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	接客サービスとは	・サービス技術の重要性について大枠を掴み、これから何を学ぶのかを理解する。			
2	接客の基本について	・身だしなみ、態度、動作、接客用語を知る。また、レストラン部門の組織における役割を知る。			
3	レストランサービスのテクノロジー	・サービステクノロジー、サービスの種類と変遷			
4	クレンリネス①	・クレンリネスの必要性とそのポイントを知る。			
5	クレンリネス② 小テスト	・学内店舗実習のクレンリネスチェックを行う。			
6	什器備品の知識	・銀器類、陶磁器類、ガラス器類、リネン類について知る。			
7	食器の取り扱いと管理	・シルバー・プレート・グラスの取り扱い方を実践する。			
8	サービストレイ 小テスト	・トレイの持ち方・のせ方、皿の持ち方・下げ方を実践する。 小テスト 接客サービスの知識、食器・什器の知識			
9	苦情対応	・ケーススタディの実践と安全管理			
10	テーブルセッティング	・朝食、昼食、ディナーのそれぞれの配置、使い方を知る。			
11	プレートサービスの知識	・プレートサービスの知識 方法を学ぶ。			
12	テスト	・前期末テスト			
13	ロールプレイング①【演習】	・シルバー、カトラリーを使用した演習			
14	ロールプレイング②【演習】	・トレイ・プレートサービスを使用した演習			
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	接客・サービス演習B		
必修選択	選択	(学則表記)	接客・サービス演習B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル		出版社	職業訓練教材研究会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を通じて理解をする。				
到達目標	学内店舗実習内で接客・サービスの基本動作ができるようになる。 学内店舗実習内で飲食店に求められるサービスが提供できるようになる。				
評価基準	テスト：50% 小テスト：20% 提出物：15% 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 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	サービス接客検定1～3級 / レストランサービス技能検定 3 級（導入校のみ）				
関連科目	学内店舗実習A・B / 接客・サービス演習A				
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	廣田 亜弥		実務経験		○
実務内容	客室乗務員として約20年勤務後、総合病院やホテル・結婚式場での受付クローク業務など幅広く接客業に従事。それらの経験を活かし、接客・サービスの基本を習得させる授業を展開する。				
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	総合授業	・世の中の接客業で活躍している人の様子を知る。			
2	サーバーの使い方	・サーバーの使い方、持ち方 日本式、西洋式の違いを学ぶ。			
3	テーブルマナー	・お客様目線のテーブルマナーを知り実践する。			
4	食前酒、ワイン	・基本の食前酒について知る、ワインの抜栓・注ぎ方について知る。			
5	魚介類、チーズのサービス	・各種サービスのマナーを知る。			
6	年度末テスト説明	・テスト概要説明			
7	テーブルクロスのセッティング	・アンダークロス、テーブルクロス、トップクロスのかけ方を知る。			
8	ナプキンの折り方	・ナプキンの折り方を知る。			
9	ロールプレイング③【演習】	・サーバーを使用したロールプレイング			
10	ロールプレイング④【演習】	・テーブルマナーのロールプレイング			
11	ロールプレイング⑤【演習】	・ドリンクサービスのロールプレイング			
12	ロールプレイング⑥【演習】	・テーブルクロス、ナプキンを使用したロールプレイング			
13	ロールプレイング⑦【演習】	・年度末テストに向けての練習			
14	テスト	・後期末演習テスト 1年振り返り			
15	総合授業	・総評、社会人への心構え			

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	バティシエ・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	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。				
到達目標	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。 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。				
評価基準	テスト：50% 提出物：30% 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／フードコーディネートA・B／SNSマーケティングA・B／ディスプレイB／ラッピング演習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	伏見 和香菜 他 1 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	導入	・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	ポスターについて	・ポスター掲示のルール 内部(校舎) 外部の違い(屋外広告物法) ・掲示の理由 対象 情報 貼り方
3	フォント・文字について①	・フォントの役割 ・文字 (教科書 P180～193)
4	フォント・文字について②	・明朝体・ゴシック体 ・レタリング
5	英語の筆記体・ブロック体について	・英語の筆記体・ブロック体を理解する。
6	ロゴ①	・ロゴの役割 与える印象
7	ロゴ②	・canvaを使って店舗のロゴ作成
8	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
9	POP・ポスター作成① 【個人演習】	・筆記体、様々なフォントを手書きで作成する。テーマを決める。 ・POPの書き方、デザインについて (教科書P180～P193)
10	POP・ポスター作成② 【個人演習】	・筆記体、様々なフォントを手書きで作成する。 ・POPの書き方、デザインについて (教科書P180～P193)
11	店舗作成物について 小テスト	・ポスターの作り方、作成物検討 (教科書P104～P121)
12	産学連携・特別授業	・外部企業様、お店のディスプレイを学ぶ。
13	店舗実習用ディスプレイ作成①	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
14	各校判断	・お店のメニュー、POP、チラシのディスプレイ方法を学ぶ。
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	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	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。				
到達目標	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。 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。				
評価基準	テスト：50% 提出物：30% 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／フードコーディネートA・B／SNSマーケティングA・B／ディスプレイA／ラッピング演習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	伏見 和香菜 他 1 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	写真の撮り方	・良い写真のポイント、構図・角度 (教科書P220～P237) ・被写体実際に写真を撮る。
2	写真の撮り方・編集	・良い写真のポイント、構図・角度 (教科書P220～P237) ・撮った写真をアプリで加工 (Sanpseed推奨)
3	POP作成①【個人演習】	・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 (教科書P180～P193)
4	POP作成②【個人演習】	・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 (教科書P180～P193)
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
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	店舗実習用ディスプレイ作成②	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
10	各校判断	・ディスプレイ作成 グループワーク
11	各校判断	・コンセプトやペルソナに合わせたデザインや作成者の意図を発表する。
12	オリジナルディスプレイ作成①	・自分の将来のお店のロゴ、チラシ作成
13	オリジナルディスプレイ作成②	・自分の将来のお店のロゴ、チラシ作成
14	店舗実習用ディスプレイ作成③ 後期試験対策	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
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	バティシエ・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	ラッピング検定合格			
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／ラッピング演習B／トレンド実習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	藤川 恵子		実務経験	○
実務内容	ラッピングコーディネーターとして百貨店にて5年間の現場経験を持つ。フリーとしての、プロのコーディネーター養成・スタッフ派遣・企業研修・専門学校講師・オリジナルラッピングのコーディネートなどラッピングに関する様々な業務経験を元に、ラッピングの技術・技能を教授する。			
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	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（P6、22～29）		
9	「風呂敷包み」講義「合せ包み」 「斜め包み」「十字掛け」強化	筆記小テスト（P6,22～29） 「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	バティシエ・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	現場で必要とされやすいラッピングをマスターする。 基本的な技術や知識の応用思考を高める。			
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／ラッピング演習A／トレンド実習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	藤川 恵子		実務経験	○
実務内容	ラッピングコーディネーターとして百貨店にて5年間の現場経験を持つ。フリーとしての、プロのコーディネーター養成・スタッフ派遣・企業研修・専門学校講師・オリジナルラッピングのコーディネートなどラッピングに関する様々な業務経験を元に、ラッピングの技術・技能を教授する。			
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	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	アレンジラッピングの講義・実技		
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トA		
必修選択	選択	(学則表記)	フードコーディネート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2024 3級		出版社	柴田書店	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	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。 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。				
到達目標	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。 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ことができる。				
評価基準	定期テスト50％ ・小テスト20％、授業態度30％				
認定条件	・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	福島 雅代		実務経験	○	
実務内容	食環境プロデューサーとして18年の実務経験を活かし、食空間デザイン全般の知識を教授する。 フードコーディネーター2級、インテリア産業協会公認インテリアコーディネーター、HRS日本ホテル・レストランサービス技能協会西洋料理・日本料理マナー認定講師、ジャパンテーブルアーチスト協会認定講師、TALK食空間コーディネート協会認定講師保持者。				
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	・フードコーディネートとは（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	・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	・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	・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（和食に関係する範囲） 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（和食に関係する範囲） 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		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	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。 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。				
到達目標	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。 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。				
評価基準	定期テスト50％ ・小テスト20％、授業態度30％				
認定条件	・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				
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	福島 雅代		実務経験	○	
実務内容	食環境プロデューサーとして18年の実務経験を活かし、食空間デザイン全般の知識を教授する。 フードコーディネーター2級、インテリア産業協会公認インテリアコーディネーター、HRS日本ホテル・レストランサービス技能協会西洋料理・日本料理マナー認定講師、ジャパンテーブルアーチスト協会認定講師、TALK食空間コーディネート協会認定講師保持者。				
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	・ハロウィンのディスプレイやコーディネートの楽しみ方 ・西洋行事(イースター等)の意味と食の関係性。			
2	マナーとは 基本的な食事のマナー	・西洋マナー			
3	西洋料理のマナー	・テーブルマナーなど			
4	日本料理・中国料理・飲酒・ お茶・お菓子のマナー	・和食マナー + 箸のマナー 等			
5	サービスマナープロトコル	・基本とプロトコル			
6	クリスマスについて	・クリスマスとは ・各国のクリスマス文化について ・クリスマスケーキについて			
7	世界各国の料理について	・ディスプレイやコーディネートの楽しみ方 ・アジア・ヨーロッパ他			
8	日本文化について	・お正月～節句			
9	各国の食文化・食空間について 【演習】	・各国の文化、食生活、食空間について ・グループでテーマを決める発表する。			
10					
11	食の企画・構成・演出の流れ	・概説 ビジネス企画書の基本構成			
12	食の企画・構成・演出の流れ	・デジタル技術の進展と社会の変化 SDGs 他			
13	食空間プランニング 【演習】	・演習 オリジナルの食空間コーディネートを考え、プレゼンテーションボード（ラフ画含む）を制作 季節、食空間をトータルにプロデュース			
14	食空間プランニング 【演習】	・演習 オリジナルの食空間コーディネートを考え、プレゼンテーションボード（ラフ画含む）を制作 季節、食空間をトータルにプロデュース			
15	食空間プランニング 【演習】 ・テスト	・演習 オリジナルの食空間コーディネートを考え、プレゼンテーションボード（ラフ画含む）を制作 季節、食空間をトータルにプロデュース			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	学内店舗実習A		
必修選択	選択	(学則表記)	学内店舗実習A		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		4 120
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められる店舗運営の考え方が身につく				
到達目標	・販売できるクオリティの製品を作ることができる ・お客様のニーズに合わせた商品を考えることができる ・商品を大量かつ統一したクオリティで作ることができる ・おもてなしの気持ちを持ち、サービスすることができる				
評価基準	テスト50％ 提出物30％ 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	栄養学AB 食の原材料AB 食の安全AB ビジネスマナーAB カラーコーディネートAB 製菓論AB 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン理論AB 製パン実習ⅠⅡⅢⅣ カフェ・ドリンク理論AB カフェ実習ⅠⅡⅢⅣ ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ SNSマーケティングAB 空間・空間プロデュースAB 接客・サービス演習AB ディスプレイAB ラッピング演習AB フードコーディネートAB 学内店舗実習AB トレンド実習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	福岡 彩花 他7名		実務経験	○	
実務内容	製菓専門学校卒業後、個人パティスリーで2年勤務。某有名ホテルのセントラルキッチンで3年勤務し、広報担当やSNS担当として活躍。本学教員として幅広い知識と技術を教授する。食品衛生責任者保持者。				
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	学内店舗とは	授業の学びの目的・店舗運営の仕方や役割、衛生管理、店舗設定（マーケティング）・接客サービス・授業のスケジュール（試作・仕込み・営業）・営業プランニング・原価設定・ECサイトの運用方法			
2	試作・プランニング	試作とは・試作のやり方・試作のルール・試作練習・営業プランニング			
3	仕込み・プランニング	仕込みとは・仕込みのやり方・仕込みのルール・仕込み練習・営業プランニング			
4	仕込み練習・シミュレーション	仕込み練習、実製品を使用してシミュレーション・営業準備			
5	仕込み・販売シミュレーション	営業用製品仕込み・シミュレーション・営業準備			
6	営業	営業・振り返り・次回営業のプランニング			
7	小テスト・試作・販売シミュレーション	小テスト・試作・実製品を使用してシミュレーション			
8	仕込み・販売シミュレーション	営業用製品仕込み・シミュレーション・営業準備			
9	営業	営業・振り返り・次回営業のプランニング			
10	試作・シミュレーション	試作・シミュレーション			
11	仕込み・販売シミュレーション	営業用製品仕込み・シミュレーション・営業準備			
12	営業	営業・振り返り・次回営業のプランニング			
13	テスト・試作・販売シミュレーション	テスト・試作・実製品を使用してシミュレーション			
14	仕込み・販売シミュレーション	営業用製品仕込み・シミュレーション・営業準備			
15	営業・まとめ	営業・振り返り・まとめ			

シラバス				
科目の基礎情報①				
授業形態	実技	科目名	学内店舗実習B	
必修選択	選択	(学則表記)	学内店舗実習B	
開講			単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	
使用教材	－		出版社	－
科目の基礎情報②				
授業のねらい	現場で求められる店舗運営の考え方が身につく			
到達目標	・即戦力となるように自ら考え、販売できるかつ全製品のクオリティを統一して作ることができる ・効率の良いオペレーションをすることができる ・ECサイトの運用方法を理解し、実践することができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・地域の特性を捉え、市場調査をした上で愛される店舗運営ができる ・売り上げ向上のための対策を考えることができる			
評価基準	テスト50％ 提出物30％ 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	栄養学AB 食の原材料AB 食の安全AB ビジネスマナーAB カラーコーディネートAB 製菓・理論AB製菓 製パン理論AB 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅠⅡⅢⅣ カフェ・ドリンク理論AB カフェ実習ⅠⅡⅢⅣ ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ SNSマーケティングAB 店舗・空間プロデュースAB 接客・サービス演習AB ディスプレイAB ラッピング演習AB フードコーディネートAB 学内店舗実習AB トレンド実習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	福岡 彩花 他7名		実務経験	○
実務内容	製菓専門学校卒業後、個人パティスリーで2年勤務。某有名ホテルのセントラルキッチンで3年勤務し、広報担当やSNS担当として活躍。本学教員として幅広い知識と技術を教授する。食品衛生責任者保持者。			
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	プランニング・試作・シミュレーション	今後のスケジュール設定・営業プランニング・試作・シミュレーション		
2	試作・シミュレーション	試作・シミュレーション		
3	試作・シミュレーション	試作・シミュレーション		
4	仕込み・シミュレーション	仕込み・シミュレーション・営業準備		
5	営業	営業・振り返り・次回営業のプランニング		
6	小テスト・試作・シミュレーション	小テスト・試作・シミュレーション		
7	仕込み・シミュレーション	仕込み・シミュレーション・営業準備		
8	営業	営業・振り返り・次回営業のプランニング		
9	試作・シミュレーション	試作・シミュレーション		
10	仕込み・シミュレーション	仕込み・シミュレーション・営業準備		
11	営業	営業・振り返り・次回営業のプランニング		
12	テスト・試作・シミュレーション	テスト・試作・シミュレーション		
13	仕込み・シミュレーション	仕込み・シミュレーション・営業準備		
14	営業	営業・振り返り		

15	まとめ	まとめ
----	-----	-----

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅰ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	・店頭に並べることを意識して製品を仕上げるができる ・基本生地、基本クリームをデモなしでスムーズに作るができる ・時間を意識し、作業スピードをあげて作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製菓理論AB　製パン理論AB　製菓実習ⅡⅢⅣ　製パン実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習　学内店舗実習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	伊藤　千里　他1名		実務経験	○	
実務内容	製菓・製パンの現場に約20年間従事。フレンチレストラン・イタリアンレストラン、また国内外のパン屋での経験を元に、教授する。製菓技能士1級保持者。				
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	アントルメ・プチガトー	フレジェ			
2	アントルメ・プチガトー	パッションオランジュ			
3	店舗商品・練習	店舗実習　全国定番商品/技能検定Ⅲデモ・練習①			
4	アントルメ・練習	バリブレスト/バイピング練習			
5	アントルメ・プチガトー	ガトーフレーズ			
6	アントルメ・プチガトー	抹茶ムース			
7	テスト・練習・仕込み	小テスト・技能検定Ⅲ練習②/フィユタージュ・ランベルセ仕込み			
8	アントルメ・プチガトー	苺のミルフィーユ			
9	アントルメ・プチガトー	ガトーカシス			
10	アントルメ・プチガトー	サンマルク			
11	練習・プチガトー	技能検定Ⅲ練習③/ルーロオショコラ			
12	アントルメ・プチガトー	フランボワジェ			
13	テスト	テスト（ジェノワーズ）			
14	和スイーツ	和スイーツ「春」			
15	ドリンク	モナン　外部講師			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	・店頭に並べることを意識して製品を仕上げるができる ・基本生地、基本クリームをデモなしでスムーズに作ることができる ・時間を意識し、作業スピードをあげて作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製菓理論AB　製パン理論AB　製菓実習ⅠⅢⅣ　製パン実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習　学内店舗実習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	伊藤　千里　他1名		実務経験	○	
実務内容	製菓・製パンの現場に約20年間従事。フレンチレストラン・イタリアンレストラン、また国内外のパン屋での経験を元に、教授する。製菓技能士1級保持者。				
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	温菓・ドリンク	フォンダンショコラ（デセル仕上げ）/ドリンク①（ドリップコーヒー）			
2	冷菓・焼菓子・練習	クレームダンジュ/フロランタン/パイピング練習			
3	アントルメ・練習	スフレチーズ（冷製）/技能検定Ⅳデモ・練習①			
4	プチガトー	ムースショコラブラン（プチガトー）			
5	テスト・プチガトー	小テスト（筆記）/ヴェリーヌ			
6	焼菓子・ドリンク	ガトーバスク/ドリンク②（紅茶）			
7	温菓・練習	スフレショコラ（温製）/テリース抹茶/パイピング練習			
8	コンフィズリー・冷菓	パートドフリュイ・ヌガーグラッセ			
9	焼菓子・練習	ガトーショコラ　オ　ナンシー/技能検定Ⅳ練習②			
10	焼菓子・コンフィチュール	タルトドフィノワーズ/コンフィチュール			
11	デセル	アシェットデセル（ヴァシュラン）			
12	外部講師　シュガークラフト	星野奈津子先生　シュガークラフト講習			
13	テスト・焼菓子	テスト（パイピング）/カヌレ/クレープ（イートイン限定とテイクアウトの違い）			
14	アントルメ・プチガトー	カーディナルシュニッテン/モンブランメレンゲ			
15	プチガトー	モンブラン			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	・製品のクオリティをあげるために、高い技術を身につけることができる ・失敗に繋がる原因を考え改善方法を見つけることができる ・基本生地、基本クリームのクオリティを上げて製品を作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製菓理論AB　製パン理論AB　製菓実習ⅠⅡⅣ　製パン実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習　学内店舗実習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	伊藤　千里　他1名		実務経験		○
実務内容	製菓・製パンの現場に約20年間従事。フレンチレストラン・イタリアンレストラン、また国内外のパン屋での経験を元に、教授する。製菓技能士1級保持者。				
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	練習・焼菓子	技能検定Ⅳ練習③/ケーキ/ブリゼ仕込み			
2	アントルメ	りんごのシブースト（ブリゼ）			
3	練習・仕込み	技能検定Ⅳ練習③/ラビド仕込み			
4	焼菓子	マロンパイ（ラビド）/ミニパイ/コンベルサッション			
5	和スイーツ	和スイーツ「秋」			
6	アントルメ・プチガトー	オペラ			
7	テスト・各校裁量	小テスト（筆記）/検定練習Ⅳ			
8	チョコレート	チョコレート①（モールド）			
9	チョコレート	チョコレート②（トランペバリエーション）			
10	アントルメ	フォレノワール/チョコ飾り			
11	アントルメ	ショコラマロンビスターシュ			
12	テスト準備・練習	テスト準備（ジェノワーズ焼き）/テスト練習			
13	テスト	テスト（ナッペ・絞り※生クリーム・カット・パーチ取り）			
14	デセール	季節のアシェットデセール			
15	プチガトー	複合メニュー（プチガトー）			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	－		出版社	－	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	・製品のクオリティをあげるために、高い技術を身につけることができる ・失敗に繋がる原因を考え改善方法をみつけることができる ・基本生地、基本クリームのクオリティを上げて製品を作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる				
評価基準	小テスト２０％　テスト５０％　提出物２０％　授業態度１０％				
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	製菓理論AB　製パン理論AB　製菓実習ⅠⅡⅢ　製パン実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習　学内店舗実習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	伊藤　千里　他１名		実務経験		○
実務内容	製菓・製パンの現場に約２０年間従事。フレンチレストラン・イタリアンレストラン、また国内外のパン屋での経験を元に、教授する。製菓技能士1級保持者。				
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	アントルメ・プチガトー	クリスマスケーキ			
2	アントルメ	プッシュドノエル（トヨ型ムース）			
3	外部講師	外部講師アントルメ講習			
4	アントルメ	ムースショコラオテ			
5	アントルメ	ザッハトルテ			
6	テスト・練習	小テスト（筆記）/テンバリング練習			
7	焼菓子・仕込み	ビスコッティー/フィユタージュ（クラシック）仕込み			
8	焼菓子	バンドオボム（フィユタージュ）/ショーションオボンム			
9	アントルメ	サントノレ（フィユタージュ）			
10	テスト・チョコレート飾り制作	テスト（テンバリング）/チョコレート飾り制作			
11	アントルメ	ムースキャラメルショコラ（サンファリーヌ）			
12	アントルメ・プチガトー	様々なパーツを使った複合メニュー			
13	アントルメ・プチガトー	様々なパーツを使った複合メニュー			
14	卒業制作	卒業制作①			
15	卒業制作	卒業制作②			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓応用実習		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓応用実習		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	・細工物の技術や知識を習得する ・魅せることを意識して作ることができる				
評価基準	小テスト２０％ テスト５０％ 提出物２０％ 授業態度１０％				
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	製菓理論AB 製パン理論AB 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習AB 製パン基礎実習 学内店舗実習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	竹村 義尚 他 1 名		実務経験	○	
実務内容	調理師学校卒業後、調理製菓専門学校で37年勤務。本学にて製菓製パン教員として幅広い知識と技術を教授する。製菓衛生師、製菓技能士1級、製パン技能士1級、訓練指導員、専門調理師保持者。				
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	工芸菓子	マジパン細工			
2	工芸菓子	マジパン細工			
3	工芸菓子	マジパン細工			
4	工芸菓子	飴細工			
5	工芸菓子	飴細工			
6	工芸菓子	飴細工			
7	工芸菓子	シュガークラフト			
8	工芸菓子	シュガークラフト			
9	工芸菓子	チョコレート細工			
10	テスト・アントルメ	小テスト/ウェディングケーキ（バラ綴り）			
11	アントルメ	ウェディングケーキ			
12	複合メニュー	シェフのスペシャリテ「ルージュ」			
13	複合メニュー	シェフのスペシャリテ「ルージュ」			
14	テスト	テスト			
15	工芸菓子	シュガークラフト			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製パン基礎実習		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製パン基礎実習		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるパティシエとしての製パン技術・知識を身につける				
到達目標	・商品価値のあるものを製品として作ることができる ・計量～焼成まで一通りの作業ができる ・丸め・のばし・分割・成形が正確にできる ・機材の使用方法を理解し、製造できる（ミキサー、ホイロ、オープン） ・焼き上がりの見極めができる				
評価基準	小テスト 20％ テスト 50％ 提出物 20％ 授業態度 10％				
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	製菓・製パン理論B 製菓実習AB 製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓応用実習 学内店舗実習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	竹村 義尚 他1名		実務経験	○	
実務内容	調理師学校卒業後、調理製菓専門学校で37年勤務。本学にて製菓製パン教員として幅広い知識と技術を教授する。製菓衛生師、製菓技能士1級、製パン技能士1級、訓練指導員、専門調理師保持者。				
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	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンオレ生地（コロネ、あんぱん、クリームパン）			
2	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	角食パン、シナモンロール			
3	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	バゲット（ストレート）、シャンピニオン、プール			
4	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	バゲット（ストレート）、エビ、フィセルオプール			
5	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クロワッサン仕込み、ババ			
6	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クロワッサン、パンオショコラ、クロッカシ			
7	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	小テスト、デニッシュ仕込み、蒸しパン			
8	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	デニッシュ			
9	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ヴィエノワ（プレーン⇒サンドイッチ）、プレッツェル			
10	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	シュトーレン			
11	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クグロフ、マンデルクランツ			
12	テスト準備・各校裁量	テスト用クロワッサン仕込み、各校裁量			
13	テスト	テスト（クロワッサン）			
14	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	カンパーニュ、クランベリークリームチーズ			
15	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ブリオッシュ（アタット、シュクル、ナンテール）			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製パン実習Ⅰ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製パン実習Ⅰ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるプーランジェとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	①製品のクオリティをあげるために高い技術を身につけることができる ②ペーカーズパーセントを理解している ③基本的な技術を理解できる（機材・工程） ④素材の役割を理解する				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製パン技能検定ⅠⅡ				
関連科目	製菓実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習ⅡⅢⅣ　製菓実習AB　学内店舗実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習				
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	龍　若葉　他1名		実務経験	○	
実務内容	フレンチレストラン（2年）、都内ホテル（2年）、都内ベーカリー（2年）にて製パン製造、商品開発に携わる。その経験を元に製菓専門学校（6年）にて製パン講師として製パン技術指導に従事。製菓衛生師、食品衛生責任者保持者。				
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	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	バゲット練習・ミルクフランス			
2	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	食パン（山、角）・レーズンパン・バターロール（塩あり、塩なし）			
3	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	バゲット（ストレート）・クッペ			
4	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パンオレ生地（コロネ、メロンパン、あんぱん、クリームパン、総菜パン）			
5	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	グイエノワ（ブレーン、ショコラ）⇒サンドウィッチ			
6	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	シナモンロール・モンシュネッケン・ラスク			
7	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	バゲット（オートリーズ）・エビ・ブール・シャンピニオン			
8	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	フォカッチャ・野菜フォカッチャ・焼きカレーパン・スコーン			
9	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	ペーグル・ペーグルサンド			
10	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	プリオッシュ（アテット、パンオレザン、ナンテル）・ショコラブレッド			
11	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	カンパーニュ・クランベリークリームチーズ・バゲット(ボーリッシュ)			
12	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	テスト			
13	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	バゲット（老麺）・バトン・総菜パン			
14	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	技能検定練習			
15	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	カイザーゼンメル・サンドウィッチ			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製パン実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製パン実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるプーランジェとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	①製品のクオリティをあげるために高い技術を身につけることができる ②ペーカーズパーセントを理解している ③基本的な技術を理解できる（機材・工程） ④素材の役割を理解する				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製パン技能検定Ⅱ				
関連科目	製菓実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習ⅠⅡⅢⅣ　製菓実習AB　学内店舗実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習				
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	龍　若葉　他1名		実務経験	○	
実務内容	フレンチレストラン（2年）、都内ホテル（2年）、都内ベーカリー（2年）にて製パン製造、商品開発に携わる。その経験を元に製菓専門学校（6年）にて製パン講師として製パン技術指導に従事。製菓衛生師、食品衛生責任者保持者。				
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	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	クロワッサン※3でも使用する・パンノショコラ・クロッカシ			
2	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	バゲット（オーバーナイト）フィセルオブル・フーガス			
3	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	デニッシュ・クロワッサンオザマンド・初種作成			
4	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	食パン（湯だね）・塩パン・白パン・ダッチロール			
5	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	食パン（湯だね）・塩パン・白パン・ダッチロール			
6	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	検定練習			
7	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	検定練習			
8	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	テスト練習			
9	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	揚げカレーパン・ドーナツ（丸、ツイスト）・ゼツボリーニ			
10	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	チャパタ・パニーニ			
11	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	プレッツェル・シュタンゲン・マンデルクランツ			
12	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	テスト			
13	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	オレンジクリームパン・ミルクあんぱん・バヴェ			
14	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	クロワッサン・デザートデニッシュ			
15	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パンコンプレ・パンオフリュイ			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製パン実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製パン実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるプーランジェとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	①製品のクオリティをあげるために高い技術を身につけることができる ②ペーカーズパーセントを理解している ③基本的な技術を理解できる（機材・工程） ④素材の役割を理解する				
評価基準	小テスト 20％ テスト 50％ 提出物 20％ 授業態度 10％				
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	製パン技能検定ⅠⅡ				
関連科目	製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅠⅡⅣ 製菓実習AB 学内店舗実習AB 製菓応用実習 製パン基礎実習				
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	龍 若葉 他1名		実務経験	○	
実務内容	フレンチレストラン（2年）、都内ホテル（2年）、都内ベーカリー（2年）にて製パン製造、商品開発に携わる。その経験を元に製菓専門学校（6年）にて製パン講師として製パン技術指導に従事。製菓衛生師、食品衛生責任者保持者。				
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	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	ルヴァンバゲット			
2	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	生食パン・蒸しパン			
3	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	サワーブレッド			
4	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	ハニーブレッド・パンマリーノ			
5	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	かぼちゃ食パン・かぼちゃあんぱん			
6	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	リュスティック			
7	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	イングリッシュマフィン・プリオッシュタルト・プリオッシュクル・菓パン			
8	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	テスト練習			
9	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パンオヴアン			
10	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パンスイス・クイニアマン・エスカルゴ			
11	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パンオフランボワーズ・ミックスベリー			
12	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	テスト			
13	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	検定練習			
14	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	検定練習			
15	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	リースパン・パンデビス			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製パン実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製パン実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるプーランジェとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	①製品のクオリティをあげるために高い技術を身につけることができる ②ペーカーズパーセントを理解している ③基本的な技術を理解できる（機材・工程） ④素材の役割を理解する				
評価基準	小テスト２０％　テスト５０％　提出物２０％　授業態度１０％				
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	製パン技能検定ⅠⅡ				
関連科目	製菓実習ⅠⅡⅢⅣ　製パン実習ⅠⅡⅢ　製菓実習AB　学内店舗実習AB　製菓応用実習　製パン基礎実習				
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	龍　若葉　他１名		実務経験	○	
実務内容	フレンチレストラン（２年）、都内ホテル（２年）、都内ベーカリー（２年）にて製パン製造、商品開発に携わる。その経験を元に製菓専門学校（６年）にて製パン講師として製パン技術指導に従事。製菓衛生師、食品衛生責任者保持者。				
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	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パンオセーグル・トルタセーグル			
2	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	シュトーレン			
3	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	飾りパン			
4	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パネトーネ			
5	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	デニッシュ食パン・ケークサレ			
6	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	クロワッサン			
7	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	クグロフ・酵母作成			
8	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	ルヴァンバゲット・総菜パン			
9	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	パパ、フルーツ酵母のカンパーニュ			
10	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	テスト			
11	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	米粉パン			
12	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	卒業製作			
13	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	ショコラバゲット			
14	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	卒業制作			
15	ミキシング・発酵・丸め・成形・焼成	卒業制作			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習A		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓実習A		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	①製品のクオリティをあげるために、高い技術を身につけることができる ②基本生地・基本クリームをデモンなしでスムーズに作ることができる				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製菓実習ⅠⅡⅢⅣ、製パン実習ⅠⅡⅢⅣ、製菓実習B、製菓応用実習、製パン基礎実習				
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	伊藤　千里　他1名		実務経験	○	
実務内容	製菓・製パンの現場に約20年間従事。フレンチレストラン・イタリアンレストラン、また国内外のパン屋での経験を元に、教授する。製菓技能士1級保持者。				
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	アントルメ・プチガトー	フレジェ			
2	アントルメ・ドリンク	バリブレスト・ドリンク①（ドリップコーヒー）			
3	アントルメ・練習	ガトーフローズ・パイピング練習			
4	アントルメ・プチガトー	抹茶ムース			
5	仕込み	フィユタージュ仕込み・テリーヌ			
6	アントルメ・プチガトー	いちごのミルフィーユ			
7	アントルメ・プチガトー	ガトーカシス			
8	テスト・温製・ドリンク	小テスト・スフレショコラ（温製）・ドリンク②（紅茶）			
9	アントルメ	サンマルク			
10	アントルメ・練習	スフレチーズ（冷製）・パイピング練習			
11	コンフィズリー・冷菓	パートドフリュイ・ヌガーグラッセ			
12	焼菓子	タルトドフィノワーズ・モンブランメレンゲ			
13	テスト・アパレイユ	テスト・カヌレ（アパレイユ仕込み）			
14	プチガトー・焼菓子	モンブラン・カヌレ焼き			
15	アシェットデセール	アシェットデセール			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習B		
必修選択	選択必修	(学則表記)	製菓実習B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	現場で求められるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける				
到達目標	①店頭に並べることを意識して製品を仕上げるができる ②基本生地・基本クリームのクオリティを上げて製品を作ることができる				
評価基準	小テスト20％　テスト50％　提出物20％　授業態度10％				
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	製菓実習ⅠⅡⅢⅣ、製パン実習ⅠⅡⅢⅣ、製菓実習A、製菓応用実習、製パン基礎実習				
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	伊藤　千里　他1名		実務経験		○
実務内容	製菓・製パンの現場に約20年間従事。フレンチレストラン・イタリアンレストラン、また国内外のパン屋での経験を元に、教授する。製菓技能士1級保持者。				
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	チョコレート	チョコレート①			
2	チョコレート	チョコレート②			
3	仕込み・焼菓子	ラビド仕込み・ケーキ応用			
4	焼菓子	マロンパイ・ミニパイ・コンベルサッション			
5	仕込み・アントルメ	フィユタージュ仕込み・リンゴのシブースト			
6	アントルメ	サントノレ			
7	焼菓子	ショーソンオボンム・ガトーバスク			
8	テスト・練習・焼菓子	小テスト（筆記）・テンバリング練習・ビスコッティ・フロランタン			
9	アントルメ	ブッシュドノエル			
10	アントルメ・プチガトー	フォレノワール・チョコレート飾り			
11	アントルメ	オペラ			
12	アントルメ	アントルメ			
13	テスト	テスト・クレープ			
14	アントルメ	ザッハトルテ			
15	アントルメ	ムースキャラメルショコラ			

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ実習Ⅰ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		2 60
使用教材	—			出版社	—
科目の基礎情報②					
授業のねらい	1年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。				
到達目標	基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 学内店舗等を意識したクオリティの料理を仕上げる事が出来る。 味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。				
評価基準	テスト50％、提出物20％、小テスト20％、授業態度10％				
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	カフェ・ドリンク理論A・B/カフェ実習ⅡⅢⅣ/ドリンク実習A・B/学内店舗実習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	福田 直人 他2名			実務経験	○
実務内容	調理学校卒業後、世界的テーマパークの会員制レストラン(5年)にて、フランス料理の基礎を学ぶ。その後、大手ホテル内の研修にてイタリア留学(5年)を経験し独立する。現在、お店を経営しながら、本学教員として幅広い知識と技術を教授する。				
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	学内店舗実習 デモンストレーション	学内店舗実習 営業日1、2回目メニューの デモンストレーション			
2	学内店舗実習 デモンストレーション	学内店舗実習 営業日1、2回目メニューの デモンストレーション			
3	①鰯の三枚卸しの復習 ②調理技法：フリールの復習	鰯フライサンド 柴漬けタルタル			
4	スペイン料理 ①ボカディージョ ②アヒージョ ③エスカベッシュ	ボカディージョ バスク風 アヒージョ 鰯のエスカベッシュ			
5	洋食 ①ソース・ベシャメルの復習 ②調理技法：フリール、パネの復習 ③じゃがいものトゥルネ	蟹クリームコロッケ プリン・ア・ラ・モード じゃがいものトゥルネ			
6	①調理技法：低温調理(真空調理) ②調理技法：フリット	豚フィレ肉の低温調理 山菜のサラダ			
7	小テスト 技能検定Ⅲ 対策授業①	鰯のボワレ ソース・プールブラン 小テスト(鰯の三枚おろし)			
8	実技テスト ①手打ちパスタの復習 ②三枚卸しの復習	鰯とういきょうのタリオリーニ 鰯とういきょうのマリネ 実技テスト(鰯の三枚おろし)			
9	学内店舗実習① シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			
10	デリプレート ①調理技法：塊肉のロースト(ロゼ) ②ブリュノワーズ	ローストビーフ レンズ豆のサラダ マリネのサラダ			
11	学内店舗実習② シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			
12	①調理技法：ソテの復習 ②リゾットの応用	サルティンボッカ ローマ風 スプリ アル ボモドーロ			

13	①調理技法：軽い煮込みの復習 ②トゥルネの復習	豚肩肉のナヴァラン風 クスクス じゃがいものトゥルネ
14	①調理技法：コンフィ ②調理技法：エチュペ	鶏肉のコンフィ 春キャベツのエチュペ
15	①調理技法:低温調理(真空調理) ②ソース・アメリカーン ③リゾットの復習	鶏胸肉とえびのルーロ 低温調理 ソース・アメリカーン アスパラと桜エビのリゾット

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	1年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。				
到達目標	基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 学内店舗等を意識したクオリティの料理を仕上げる事が出来る。 味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。				
評価基準	テスト50%、提出物20%、小テスト20%、授業態度10%				
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	カフェ・ドリンク理論A・B/カフェ実習ⅠⅢⅣ/ドリンク実習A・B/学内店舗実習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	福田 直人 他2名		実務経験	○	
実務内容	調理学校卒業後、世界的テーマパークの会員制レストラン(5年)にて、フランス料理の基礎を学ぶ。その後、大手ホテル内の研修にてイタリア留学(5年)を経験し独立する。現在、お店を運営しながら、本学教員として幅広い知識と技術を教授する。				
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	小テスト 技能検定Ⅲ 対策授業②	鰈のボワレ ソース・プールブラン 小テスト(エシャロットのシズレ)			
2	①オープンサンド ②調理技法：燻製	タルティーン 鶏胸肉の燻製サラダ			
3	実技テスト ①調理技法：ラグーの復習 ②プール・コンポゼ	カルボナード じゃがいものビュレ エスカルゴバターを使用した付け合わせ 実技テスト(エシャロットのシズレ)			
4	①魚介の下処理 ②フュメ・ド・ボワソンのとり方 ③カダイフの扱い方 ④切り方：魚のそぎ切り	ブイヤベース 白身魚のカダイフ揚げ カルパッチョ			
5	ご当地料理 ①スパイスの種類と特徴 ②調理技法：野菜の素揚げ	スープカレー にんじんのマリネ			
6	ご当地料理 ①調理技法：フリールの応用 ②オムレツの復習	ボルガライス サラダ			
7	学内店舗実習③ シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			
8	①ベークル生地 ②調理技法：ローストの復習 ③マヨネーズの応用 ④ポタージュの復習	ベークルサンド ローストポーク シーザーサラダ ポタージュ			
9	①パンズ生地 ②パティ ③切り方：千切りの復習	ハンバーガー フライドポテト(チーズ、パセリ和え) コーンスロー			
10	学内店舗実習④ シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			

11	①ニョッキの応用 ②切り方：千切りの復習 ③貝のジュの取り方	かぼちゃとほうれん草のニョッキ 魚介と千切り野菜のスープ
12	①手打ちパスタ：タリアッテレ ②クリームパスタ ③イカのさばき方	タリアッテレ 海老のクリームソースとイカ墨ソース イカのマスタードマリネ 白インゲン豆のサラダ
13	①手打ちパスタ：ラヴィオリ ②ファルス	ラヴィオリ カジキマグロと温野菜バーニャカウダソース
14	①専門調理師試験内容	小鯛のグラタン
15	②専門調理師試験内容	仔羊のソテー ソースシャスール

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	1 年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。				
到達目標	基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 学内店舗等を意識したクオリティの料理を仕上げる事が出来る。 味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。				
評価基準	テスト50％、提出物20％、小テスト20％、授業態度10％				
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	カフェ・ドリンク理論A・B/カフェ実習ⅠⅡⅣ/ドリンク実習A・B/学内店舗実習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	福田 直人 他 2 名		実務経験		○
実務内容	調理学校卒業後、世界的テーマパークの会員制レストラン(5年)にて、フランス料理の基礎を学ぶ。その後、大手ホテル内の研修にてイタリア留学(5年)を経験し独立する。現在、お店を経営しながら、本学教員として幅広い知識と技術を教授する。				
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	小テスト 技能検定Ⅳ	技能検定Ⅳ 対策練習① 小テスト(じゃがいもトッルネ)			
2	①ミンチ肉を使用した料理の応用 ②パイ生地(復習)	カイエット パイ生地			
3	実技テスト ①調理技法：包み焼き ②魚のムース ③ソース・ペアルネーズの派生	サーモンのパイ包み焼き ソース・ショロン 実技テスト(じゃがいもトッルネ)			
4	①調理技法：包み焼き ②パテ	プティパテ (2 番生地の使用) ソース・ボルト			
5	①調理技法：塩包焼き ②ソース・オランダーズの応用 ③調理技法：野菜のローストとソテ	豚ロースの塩包焼き ソース・オランダーズの応用 ロースト野菜			
6	①調理技法：ボシェ・ア・ラ・クルムイユマン ②フュメ・ド・ボワソンの復習 ③ヴィエノワーズ	鱈のヴィエノワーズ デュグレレ風			
7	エスニック料理	ナシゴレン ゴイクン			
8	エスニック料理	カオマンガイ ヤム・ウンセン			
9	学内店舗実習⑤ シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			
10	和食 ①煮付け ②茶碗蒸し	魚の煮付け ご飯 みそ汁 茶碗蒸し			
11	和食 ①西京焼き ②練り物	西京焼き 茄子の煮びたし			
12	学内店舗実習⑥ シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			

13	中国料理 ①点心について	シュウマイ 春巻き・チーズ春巻き お茶
14	中国料理 ①点心について	餛飩揚げ焼きそば 餃子 杏仁豆腐 お茶
15	①アシェットデセル ②パフェ	抹茶を使用したアシェットデセルとパフェ 抹茶アイス 抹茶ムース

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ実習Ⅳ		
必修選択	選択必修	(学則表記)	カフェ実習Ⅳ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	1 年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。				
到達目標	基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 学内店舗等を意識したクオリティの料理を仕上げる事が出来る。 味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。				
評価基準	テスト50％、提出物20％、小テスト20％、授業態度10％				
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	カフェ・ドリンク理論A・B/カフェ実習ⅠⅡⅢ/ドリンク実習A・B/学内店舗実習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	福田 直人 他 2 名		実務経験	○	
実務内容	調理学校卒業後、世界的テーマパークの会員制レストラン(5年)にて、フランス料理の基礎を学ぶ。その後、大手ホテル内の研修にてイタリア留学(5年)を経験し独立する。現在、お店を経営しながら、本学教員として幅広い知識と技術を教授する。				
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	①調理技法：ロースト（ロゼ） ②骨付き肉の火入れ	仔羊のロースト ジュ・ダニョ パブリカのクーリ			
2	小テスト 技能検定Ⅳ	技能検定Ⅳ 対策練習② 小テスト(豚肉のソテ)			
3	①調理技法：ロースト(ロゼ) ②鴨肉の火入れ ③調理技法：野菜のロースト	鴨肉のロースト ネギのカルソッツ ロメスコソース 川越さつまいものサラダ カブのガーリックロースト 茄子のサラダ			
4	実技テスト ①調理技法：ポワレ ②調理技法：プレゼ ③ポレンタの炊き方	豚ロースのポワレ グランメル風 アンディーブのプレゼ ポレンタのフリット 実技テスト(豚肉のソテ)			
5	①シャルキュトリー ②コンソメの取り方 ③パイ生地の復習	パテ・ド・カンパーニュ 【仕込み】 パイ生地 コンソメ			
6	①パイ包み焼きの応用	パテ・ド・カンパーニュ ピクルス コンソメスープのパイ包み			
7	①調理技法：プレゼ、グラッセ ②ビュレのバリエーション	鶏もも肉のプレゼ にんじんのビュレ			
8	学内店舗実習⑦ シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施			
9	①鯛の三枚卸し ②ソース・ベシャメルの復習 ③ソース・オランダーズの復習	白身魚のグラタン仕立て			
10	①調理技法：ポワレ ②牛肉の火入れ	バベツステーキ エシャロットソース			

11	学内店舗実習⑧ シミュレーション 仕込み	学内店舗実習の仕込みとシミュレーションの実施
12	①調理技法：ロースト（ロゼ） ②ビュレのバリエーション ③ジュのソース	鴨胸肉のロースト 菊手のビュレ ジュ・ド・カナール
13	①牛フィレ肉のボワレ ②赤ワインソースの応用	牛肉のボワレ ソース・ボルト
14	①メニュー考案	冬に提供するパスタを作成
15	②企業連携	株式会社ミキ様 発表

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	実技	科目名	ドリンク実習A	
必修選択	選択必修	(学則表記)	ドリンク実習A	
開講			単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科	2 60
使用教材	コーヒーは楽しい！！		出版社	パイインターナショナル
科目の基礎情報①				
授業のねらい	①ドリンク技術の基礎・知識の理解 ②ドリンク製造における基礎的な動きの習得			
到達目標	①学内店舗実習にて商品提供をすることができる ②SCコンテスト校内予選に、高い水準で参加することができる ③現場で使える技術・知識を習得する			
評価基準	テスト60％　／　提出物20％　／　小テスト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	カフェ・ドリンク理論A・B／ドリンク実習B／学内店舗実習A・B／カフェ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ			
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	藤宮　晋　他2名		実務経験	○
実務内容	イタリアパールにて10年、その後スペシャルティーコーヒーのラテ専門店にてチーフバリスタとして勤務。バリスタ歴20年の経験を元に現場で求められるスキルを教授する。			
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	エスプレッソ（1）	①器具の説明　②エスプレッソマシンの準備と片付け　③エスプレッソの抽出手順　④スチームの仕方　⑤カプチーノの作り方		
2	エスプレッソ（2）	①エスプレッソ系ドリンクの作り方（エスプレッソ、ルンゴ、リストレット、アメリカーノ、アイスラテ、カプチーノ、ラテマキアートなど）		
3	コーヒー（1）	①器具の説明　②コーヒーの淹れ方　③アイスコーヒー		
4	紅茶（1）	①器具の説明　②ストレートティーの淹れ方　③適正なお湯について　④飲み比べ		
5	紅茶（2）	①アイスティーとは　②アイスティーの淹れ方（クリームダウンについての注意点や水出しの方法）　③紅茶の飲み比べ		
6	モクテル（1）	①モクテルとは　②バーツールの使い方　③シロップを使ったモクテル		
7	エスプレッソ（3）	スチーム技術練習：①スチームの手順確認　②フォームの作り方　③対流のさせ方　④取り分け　⑤基本の注ぎ方		
8	エスプレッソ（4）	エスプレッソ技術練習：①抽出の手順確認　②タンピング練習　③レベリング練習　④エスプレッソメニュー（ルンゴ、エスプレッソ、リストレット、ロングブラック、アメリカーノなど）		
9	コーヒー（2）	①コーヒーの味わい方　②ドリッパーによる味の違い　③豆のグラムによる味の違い　④メッシュによる味の違い　⑤水について		
10	コーヒー（3）	①湯温による味の違い　②抽出量による味の違い　③透過法と浸漬式による味の違い		
11	コーヒー（4）	プレゼンをしながらドリップする／作業場をきれいに保つ　※前期テスト対策		
12	コーヒー（5）	プレゼンをしながらドリップする／作業場をきれいに保つ　※前期テスト対策		
13	前期テスト	全国コンテスト　内容接客しながらのカプチーノの提供		
14	ドリンク各種の復習（1）	コーヒー豆をブレンド　オリジナルブレンドの作成		
15	ドリンク各種の復習（2）	コーヒー豆をブレンド　オリジナルブレンドの作成		

シラバス

科目の基礎情報①				
授業形態	実技	科目名	ドリンク実習B	
必修選択	選択必修	(学則表記)	ドリンク実習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 60
使用教材	コーヒーは楽しい！！		出版社	パイインターナショナル
科目の基礎情報②				
授業のねらい	①ドリンク技術の基礎・知識の理解 ②ドリンク製造における基礎的な動きの習得			
到達目標	①学内店舗実習にて商品提供をすることができる ②SCコンテスト校内予選に、高い水準で参加することができる ③現場で使える技術・知識を習得する			
評価基準	テスト60％　／　提出物20％　／　小テスト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	カフェ・ドリンク理論A・B／ドリンク実習B／学内店舗実習A・B／カフェ実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ			
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	藤宮　晋　他2名		実務経験	○
実務内容	イタリアパールにて10年、その後スペシャルティコーヒーのラテ専門店にてチーフバリスタとして勤務。バリスタ歴20年の経験を元に現場で求められるスキルを教授する。			
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	エスプレッソ（5）	①エスプレッソの味わい方　②カップについて　③エスプレッソメニュー（ルンゴ、エスプレッソ、リストレット、ロングブラック、アメリカノなど）		
2	エスプレッソ（6）	エスプレッソ味検証：①豆のグラムによる味の違い　②メッシュによる味の違い　③抽出量による味の違い		
3	エスプレッソ（7）	カプチーノ味検証：①ミルクの温度による味の違い　②ミルクのメーカーによる味の違い　③カプチーノ検証		
4	エスプレッソ（8）	エスプレッソ・カプチーノの総合的な復習		
5	コーヒー（6）	①ブレンド　②アイスコーヒー		
6	コーヒー（7）	①オリジナルレシピを作る（ブレンド／豆の量／メッシュ／ドリッパー／湯温／抽出量）		
7	紅茶（3）	①ミルクティーを淹れる　②ロイヤルミルクティーの淹れ方		
8	紅茶（4）	①オリジナルレシピを作る		
9	日本茶・中国茶（1）	①日本茶の淹れ方　②中国茶の淹れ方　③茶葉の飲み比べ		
10	モクテル（2）	モクテルを作る：パースプーン／ビルド／シェイク／基本モクテル（ショート・ロング）　※内容は各校判断		
11	モクテル（3）	モクテルを作る：パースプーン／ビルド／シェイク／基本モクテル（ショート・ロング）　※内容は各校判断		
12	シュミレーション（1）	オーダーに合わせたドリンクの提供		
13	シュミレーション（2）	オーダーに合わせたドリンクの提供		
14	シュミレーション（3）	オーダーに合わせたドリンクの提供		
15	後期テスト	ドリップコーヒー＆ラテアートの作成／接客を含めたドリンクの提供		

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	トレンド実習A		
必修選択	選択必修	(学則表記)	トレンド実習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 60
使用教材	—			出版社	—
科目の基礎情報①					
授業のねらい	トレンド（スイーツ・カフェ・ドリンク）を意識し、商品までの構成を学び、実践できる				
到達目標	利益の出せるイートイン、テイクアウト商品の考え方を理解し実践できる トレンドを意識し、目を引く（SNS映えを意識した）盛り付けやラッピングができる 商品の製作を通じて衛生管理、商品表示、メニュー構成のポイントを理解し実践できる				
評価基準	テスト50% / 提出物20% / 小テスト20% / 授業態度10%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習A・B / SNSマーケティングA・B / レシピ動画・フォト実習A・B / 空間プロデュースA・B ラッピング演習A・B / トレンド実習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	福田 直人 他2名			実務経験	○
実務内容	調理学校卒業後、世界的テーマパークの会員制レストラン(5年)にて、フランス料理の基礎を学ぶ。その後、大手ホテル内の研修にてイタリア留学(5年)を経験し独立する。現在、お店を運営しながら、本学教員として幅広い知識と技術を教授する。				
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	学内店舗実習メニュー(製菓) / 大量調理と衛生管理 / 汎用性を学ぶ / ラッピング	バスクチーズケーキ /キャラメルオレンジソース/メレンゲ菓子/クランブル			
2	学内店舗実習メニュー(カフェ・ドリンク) / 大量調理と衛生管理 / 汎用性を学ぶ	ハンバーグのイートイン、テイクアウト商品 / ソースのバリエーション / シロップを使用した映えカクテル			
3	定番スイーツのアレンジ	2種のブラウニー・スティックケーキ / ドリップコーヒー			
4	ドリップコーヒーを時間内に抽出 / 豆の産地の違い / エスプレッソカクテル	ドリップコーヒー / エスプレッソカクテル / オープンサンド			
5	魅せる商品/ラッピング/ドリンク	フルーツサンド / シロップを使用したドリンク			
6	アレンジパン 小テスト	ベーグル / ベーグルサンド			
7	人気のパン	アレンジドーナツ			
8	利益の出るテイクアウト商品 / ミールキットについて / コーヒー豆の焙煎の違い	バターチキンカレー・ドリップコーヒー			
9	外部販売	大量調理、衛生管理を学ぶ			
10	テイクアウト商品 / 単品売りの魅せ方	ローストビーフとレンズ豆のサラダ / オレンジとドライトマトのカプレーゼ / たっぷりキノコのクリームポタージュ			
11	テスト対策 / スムージー	アシェットデセール / クネル / パイピング			
12	キッチンカーでの販売	移動販売のやり方を学ぶ			
13	テスト（スイーツ）	テスト・パフェ			
14	メニューアレンジ / ラッピング / ラテアート(豆の違い・牛乳の違いを知る)	三種のキッシュ / ラテアート			

15	魅せる仕上げ 新しい形の定番菓子	モンブラン
----	---------------------	-------

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	トレンド実習B		
必修選択	選択必修	(学則表記)	トレンド実習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 60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報①					
授業のねらい	トレンド（スイーツ・カフェ・ドリンク）を意識し、商品までの構成を学び、実践できる				
到達目標	基礎技術を活かして、汎用ができる トレンドを意識し、目を引く（SNS映えを意識した）盛り付けやラッピングができる 商品の製作を通じて衛生管理、商品表示、メニュー構成のポイントを理解し実践できる 利益の出せるイートイン、テイクアウト商品の考え方を理解し実践できる				
評価基準	テスト50% / 提出物20% / 小テスト20% / 授業態度10%				
認定条件	(1)出席が総時間数の3分の2以上ある者 (2)学年成績評定が2以上の者				
関連資格					
関連科目	学内店舗実習A・B / SNSマーケティングA・B / レシピ動画・フォト実習A・B / 空間プロデュースA・B / ラッピング演習A・B / トренд実習A				
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	福田 直人 他2名		実務経験	○	
実務内容	調理学校卒業後、世界的テーマパークの会員制レストラン(5年)にて、フランス料理の基礎を学ぶ。その後、大手ホテル内の研修にてイタリア留学(5年)を経験し独立する。現在、お店を運営しながら、本学教員として幅広い知識と技術を教授する。				
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	サラダボウル	サラダボウル			
2	産学連携	産学連携			
3	デリボックス	デリカッセン 5～6種			
4	季節感を取り入れたロールケーキとカップデザート	ロールケーキ / カップデザート			
5	魅せる商品 ラッピング	米粉のカヌレ			
6	映えるアニバーサリーケーキ	ベリーと姫りんごのタルト			
7	見映えのする商品 テスト練習	ミートソースパスタ / ガレット			
8	マカロン	マーブル模様のマカロン / ガナッシュ			
9	外部販売	ラッピングも含めた販売を学ぶ			
10	クッキー缶	クッキー5種			
11	テイクアウト商品 / 出来立ての売り方 / 小テスト(筆記)	ピタパン / クリスピーチキン /小テスト			
12	ビーガンスイーツ	ビーガンチョコ			
13	テスト（カフェ）	ミートソースパスタ / テスト			
14	メニュー考案	外部企業様 / 商品開発を発表			
15	定番カフェメニュー / イートインとテイクアウトの魅せ方 / オリジナルモクテル	シーフードバーガー / フライドポテト / オリジナルモクテル			

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	レシピ動画・フォト実習A		
必修選択	選択必修	(学則表記)	レシピ動画・フォト実習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	60
使用教材	売り上げがアップする商品写真の教科書			出版社	玄光社MOOK

科目の基礎情報②

授業のねらい	商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、動画・写真の編集力を身につける。 商品力を高めるWEB 販売促進力を身につける。				
到達目標	SNS等での販売促進につながる、写真・動画を撮影・編集することができる。				
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AB / SNSマーケティングAB / 空間プロデュースAB / トレンド実習AB / レシピ動画・フォト実習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	志村 祐一 他3名			実務経験	○
実務内容	製菓、調理専門学校卒業後、大手ブライダル企業に就職し料理の基礎を学びカフェ業態、レストラン業態、ビュッフェ業態など様々な飲食業態で経験を積み数々の飲食業態の立ち上げなど歴任し、その経験から本学にて空間プロデュースについて教授する。				

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	オリエンテーション 写真撮影	授業の目的、授業の流れ、授業概要について 撮影機材の説明・取り扱い方法（カメラ・三脚・照明・商品をきれいに見せるアイテム） 商品撮影の3つの撮り方を学ぶ（イメージ写真・製品写真・使用イメージ）
2	Canvaの使い方 カードの作成	PCの取り扱い方、Canvaの操作方法、ダウンロード書式について、 ショップカード・ポストカード・名刺に必要な情報、作成
3	食材・料理撮影の基本	料理をおいしく見せるスタイリングのポイント、スピーディーに撮るための撮影前準備 アングルを考える、使用目的に合わせた写真の撮り方
4	チラシ・ポスター作成①	チラシ・ポスターに必要な情報、作成のツボ・コツ テンプレートの選び方、チラシ・ポスター作成
5	演出を学ぶ①	スイーツをかわいらしく撮るポイント
6	SNSヘッダー・投稿画像を作ろう	SNSごとのデザインポイントを学ぶ（Facebook、Instagram） SNS＆ブログ画像作成のツボとコツ、Facebook、Instagramの投稿画像作成
7	演出を学ぶ②	おいしそうに見せる演出
8	オリジナルデザインの作成	オリジナルデザインのメリット・デメリット、フレームを使った写真の切り抜き 画像の加工 背景の消し方、グリッドの役割、オリジナルデザインポスター作成
9	演出を学ぶ③	食材を新鮮な印象を出す演出 臨場感を出す演出
10	メニュー表の作成	オリジナルデザインのメニュー表作成
11	演出を学ぶ④	シズル感を出す演出 おいしく見える光を作る
12	演出を学ぶ⑤	冷たさを表現する演出 泡のコントロール
13	試験	メニュー表作成
14	作業工程動画の構成を学ぶ	作業工程動画の目的、作業工程動画の活用方法、撮影機材の説明・取り扱い方法、 授業の進め方、動画の撮影方法、撮影デモンストレーション
15	作業工程動画の作成①	動画、オーディオ、画像のインポート、タイムラインに素材を編集及び配置方法 エフェクト、フィルター、タイトルとオーディオの追加方法

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	レシピ動画・フォト実習B		
必修選択	選択必修	(学則表記)	レシピ動画・フォト実習B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	売り上げがアップする商品写真の教科書			出版社	玄光社MOOK

科目の基礎情報②

授業のねらい	商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、動画・写真の編集力を身につける。 商品力を高めるWEB 販売促進力を身につける。				
到達目標	SNS等での販売促進につながる、写真・動画を撮影・編集することができる。				
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AB / SNSマーケティングAB / 空間プロデュースAB / トレンド実習AB / レシピ動画・フォト実習A				
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	志村 祐一 他3名			実務経験	○
実務内容	製菓、調理専門学校卒業後、大手ブライダル企業に就職し料理の基礎を学びカフェ業態、レストラン業態、ビュッフェ業態など様々な飲食業態で経験を積み数々の飲食業態の立ち上げなど歴任し、その経験から本学にて空間プロデュースについて教授する。				

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	作業工程動画の構成を学ぶ	商品製造・撮影
2	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ 色調補正、テキスト&タイトル、レンダリング、自動リップル、パフォーマンスと設定、分割表示
3	作業工程動画の構成を学ぶ	商品製造・撮影
4	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ、モーションの使い方、カメラシェイク、動画を修正する方法、スピード調整、テキスト編集・上級編、炎エフェクトの作り方
5	作業工程動画の構成を学ぶ	商品製造・撮影
6	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ クロップ&ズーム、ブレンドモード、ピクチャーインピクチャー(PIP)&マスキング機能
7	作業工程動画の構成を学ぶ	商品製造・撮影
8	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ 画像の編集方法、スクリーン録画、動画の音量を統一する方法
9	商品PR動画 お店PR動画	商品PR動画を意識した、動画・画像撮影 お店PR動画作成に向けた、素材収集
10	商品PR動画	商品PR動画作成
11	商品PR動画 お店PR動画	商品PR動画を意識した、動画撮影 お店PR動画作成に向けた、素材収集
12	お店PR動画	お店PR動画作成
13	試験	SNS用・商品PR・お店PR動画 作成
14	試験	SNS用・商品PR・お店PR動画 編集・発表
15	まとめ	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	ショップ経営学A		
必修選択	選択必修	(学則表記)	ショップ経営学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	お客様が殺到する 飲食店の始め方と運営		出版社	成美堂出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	学内店舗実習を運営する際に必要なスキルを身につける。(メニュー構成、価格設定、売上目標の設定の仕方等) 独立開業をするまでの具体的な方法を理解する。				
到達目標	授業で学んだことを学内店舗実習に活かすことができる。 将来独立する際に必要な事業計画を立てることができる。				
評価基準	テスト50％／小テスト25％／提出物25％				
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AB / 空間プロデュースAB / 会計学 / ショップ経営学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	豊田 英之		実務経験	○	
実務内容	ホテルにて4年勤務後、海外で約4年修行。帰国後に開業したイタリア料理店の経験を元に、本学生徒に現場で求められるスキルを教授する。				
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	経営とは？／飲食業界の現状	飲食店を営む喜びや苦しみ／飲食業界の現状			
2	コンセプトの重要性和経営方法の違い	業種、業態の違い／個人事業主と法人経営の違い／コンセプトの考え方			
3	価格の設定の仕方（原価計算等）①	価格設定のポイント／基本的な原価計算			
4	価格の設定の仕方（原価計算等）②	基本的な原価計算／歩留まり率を考慮した原価計算			
5	価格の設定の仕方（原価計算等）③	原価計算の練習			
6	小テスト	原価計算について			
7	メニューの構成①	メニュー表のレイアウト／メニューのアイテム数の決定／カテゴリーの決め方／ABC分析法／メニューの作成			
8	メニューの構成②	メニュー表のレイアウト／メニューのアイテム数の決定／カテゴリーの決め方／ABC分析法／メニューの作成			
9	メニューの構成③	メニュー表のレイアウト／メニューのアイテム数の決定／カテゴリーの決め方／ABC分析法／メニューの作成			
10	売上目標の設定①	客単価／回転率／客席稼働率／営業日数について			
11	売上目標の設定②	客単価／回転率／客席稼働率／営業日数について			
12	売上目標の設定③	客単価／回転率／客席稼働率／営業日数について			
13	売上と経費	変動費／固定費／様々なコストについて			
14	利益と経費の種類	粗利益／営業利益／経常利益／FLRについて			
15	テスト	テスト			

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ショップ経営学B		
必修選択	選択必修	(学則表記)	ショップ経営学B		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	お客様が殺到する 飲食店の始め方と運営		出版社	成美堂出版	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	学内店舗実習を運営する際に必要なスキルを身につける。(メニュー構成、価格設定、売上目標の設定の仕方等) 独立開業をするまでの具体的な方法を理解する。				
到達目標	授業で学んだことを学内店舗実習に活かすことができる。 将来独立する際に必要な事業計画を立てることができる。				
評価基準	テスト50％／小テスト25％／提出物25％				
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AB / 空間プロデュースAB / 会計学 / ショップ経営学A				
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	豊田 英之		実務経験	○	
実務内容	ホテルにて4年勤務後、海外で約4年修行。帰国後に開業したイタリア料理店の経験を元に、本学生徒に現場で求められるスキルを教授する。				
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	利益が出るかどうかの境目を知る①	損益分岐点売上高について			
2	利益が出るかどうかの境目を知る②	限界利益及び限界利益率について			
3	利益が出るかどうかの境目を知る③	損益分岐点比率／安全余裕率について			
4	スタッフの育成とプロモーション①	スタッフの募集と採用／店舗の人材育成／労働基準法について			
5	スタッフの育成とプロモーション②	給与計算／割増賃金について			
6	スタッフの育成とプロモーション③	人時売上高／シフトの組み方について			
7	小テスト	損益分岐点／給与計算／人時売上高について			
8	飲食店にかかる社会保険料について	雇用保険／健康保険／年金について			
9	飲食店にかかる税金について	消費税／法人税等様々な税金の種類について			
10	開業のための資金調達	日本政策金融公庫／クラウドファンディングについて			
11	事業計画書の書き方①	事業計画書の作成			
12	事業計画書の書き方②	事業計画書の作成			
13	事業計画書の書き方③	事業計画書の作成			
14	プロモーションを行う	来店前・来店後のプロモーション／認知・集客等のプロセスのツールについて			
15	テスト	テスト			

シラバス				
科目の基礎情報①				
授業形態	講義	科目名	マネジメント	
必修選択	選択必修	(学則表記)	マネジメント	
開講			単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科	1 15
使用教材	管理者必携マネージャーの教科書		出版社	日本能率マネジメントセンター
科目の基礎情報②				
授業のねらい	マネジメントの役割と組織におけるマネジメントの重要性や役割、具体的な手法を学ぶ。			
到達目標	・マネジメント活動の全体像を理解している。 ・メンバーのモチベーション能力の発揮方法が分かる。 ・マネジメントに必要なコミュニケーション方法を知る。			
評価基準	テスト55％ / 小テスト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 成績評価が2以上の者			
関連資格				
関連科目	ショップ経営学AB / 学内店舗実習AB / インターン実習			
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	淵本 聖一		実務経験	○
実務内容	大学卒業後、大阪・都内のレストランで研鑽を積み、26歳で渡伊。1つ星、3つ星レストランにてソムリエとして勤務。滞在中にイタリアソムリエ協会公認、ソムリエプロフェッショニスタ（シニアソムリエに該当）を取得。帰国後、日本ソムリエ協会公認ソムリエ資格を取得。数々のレストランにて副支配人を務める中、本学にて知識を教授する。			
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	マネジメントとマネージャー	マネジメントとは マネージャーの使命と役割とマネジメント活動の全体像を理解する。		
2	マネジメント活動概要①	目標達成のために全員でプランニングする。 / 組織の運営方法を設計する。 メンバー一人ひとりの能力を発揮させる。 / メンバーと積極的に関わる。		
3	マネジメント活動概要②	プロセスマネジメントを強化する。 / 目標達成を阻害する、問題を解決する。 メンバーが納得する評価を行う。 / 21世紀のマネージャーのあるべき姿を確立する。		
4	目標達成のために① 全員でプランニングする①	学内店舗実習の目標達成するためのビジョンの策定		
5	目標達成のために② 全員でプランニングする②	学内店舗実習の目標達成するための課題の形成と組織目標の設定		
6	組織の運営方法を設計する 小テスト	組織風土を理解する。 / 組織のルールや運営方法を決める。 / 効果的な業務編成 役割分担を行う。 / メンバーの責任と権限を明確にする。 /組織目標を共有する。		
7	メンバー一人一人の能力を発揮させる①	メンバーの能力を把握する。 / 能力と欲求を把握する。 メンバーの育成計画を作成する。 / メンバーのレベルに応じた指導・支援を行う。		
8	メンバー一人一人の能力を発揮させる②	モチベーションを高める。 / 動機付け理論を学ぶ。 褒めると叱る / マネージャーの心得		
9	メンバーと積極的に関わる①	メンバーとコミュニケーションをとる。 / ノンバーバルコミュニケーションを学ぶ。 メンバーとのかかわり方を考える。 / コーチングの考え方・手法を学ぶ。		
10	メンバーと積極的に関わる②	コーチングの実践 / カウンセリングマインドをもつ。 / フィードバックを行う。 X理論・Y理論を学ぶ。		
11	プロセスマネジメントを強化する	PDCAを徹底する。 / 支持と命令 情報発信 / メンバーからの報告・連絡・相談		
12	目標達成を阻害する問題を解決する①	学内店舗実習の目標達成するための問題を把握する。 / 問題の種類 学内店舗実習の目標達成するための発生型問題対応 / クレーム対応		
13	テスト	テスト		
14	目標達成を阻害する問題を解決する②	学内店舗実習の目標達成するための発生型問題対応 / クレーム対応 リスクマネジメント		
15	21世紀のあるべきマネージャーの姿を 確立する / まとめ	自分の仕事の価値観を明確にする。 自己の強みと弱みを知る。 / 更なる強化のために / まとめ		

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	会計学		
必修選択	選択必修	(学則表記)	会計学		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	バティシエ・カフェ科		1 15
使用教材	—			出版社	—
科目の基礎情報②					
授業のねらい	日常的な会計処理業務から決算処理業務に至るまでの具体的な実務の理解をする。				
到達目標	日常的な会計処理業務から決算処理業務に至るまでの具体的な実務を理解し、決算書を読むことができる。				
評価基準	テスト50％ / 小テスト30％ / 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AB / ショップ経営学AB / マネジメント				
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	淵本 聖一			実務経験	○
実務内容	大学卒業後、大阪・都内のレストランで研鑽を積み、26歳で渡伊。1つ星、3つ星レストランにてソムリエとして勤務。滞在中にイタリアソムリエ協会公認、ソムリエプロフェッショニスタ（シニアソムリエに該当）を取得。帰国後、日本ソムリエ協会公認ソムリエ資格を取得。数々のレストランにて副支配人を務める中、本学にて知識を教授する。				
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	飲食産業の現状 経営に関する様々な数字	授業概要 / %の出し方 / 電卓の使い方 飲食産業の現状 / 経営していく上での数字の重要性について			
2	財務諸表について①	財務諸表の基本 単式・複式の違い / 仕分けの方法等			
3	財務諸表について②	財務諸表の基本 損益計算書 / 貸借対照表 / キャッシュフロー計算書などの書き方、見かたについて			
4	原価率について①	飲食店における原価計算 / 理論原価について			
5	原価率について②	飲食店における原価計算 / 実際原価について 飲食における原価計算 / 先入先出法 / 移動平均法			
6	小テスト 売上の考え方①	復習 / 小テスト 売上の計算方法と利益について / 日商・月商とは / 回転数 / 客席稼働率			
7	売上の考え方②	売上の計算方法と利益について 売上総利益 / 経常利益 / 営業利益等とは			
8	経費について①	FLRコスト等 / 様々な経費について / 変動費・固定費とは			
9	経費について②	飲食店における利益構造			
10	人件費について①	人件費とは / 人件費の考え方 / 所得税・社会保険料等 / 人を雇う際にかかる費用			
11	人件費について② 復習 / 小テスト	労働分配率 / 人時売上高			
12	税金について①	様々な税金について学ぶ 消費税 / 住民税 / 事業税等 / 所得税等と求め方			
13	税金について②	様々な税金について学ぶ 消費税 / 住民税 / 事業税等 / 所得税等と求め方			
14	テスト	テスト			
15	損益分岐 まとめ	損益分岐点売上高の求め方 / 限界利益とは			

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	インターン実習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	インターン実習Ⅱ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	—		出版社	—	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	1年次に学んだことを基礎とし、各施設の仕事の流れを体験し学習することで、理論と基礎技術の重要性を理解し、就業のイメージをつける。				
到達目標	学内で学んだ理論や実習を軸に基礎的な技術を活かすことができる。 意欲や礼節などを含めて実際に就業した際の正しい勤務姿勢で働くことができる。				
評価基準	企業側評価60％ / 学校側評価（レポート）40％				
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	食の安全AB(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)、製菓・製パン理論AB、カフェ・ドリンク理論AB、 ビジネスマナーAB、接客・サービス演習AB、トレンド実習ⅠⅡ				
備考	原則、この科目は対面授業形式で実施する。				
担当教員	橋村 成美		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					