

# 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	馬場 理美	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

## 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、それぞれの役割）	SNSが発達し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	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。 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 / ディスプレイ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	馬場 理美	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

## 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する
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	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	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	株式会社エクスメナレッジ 成美堂出版	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、理想の店舗を完成させられるようにする。</p> <p>④独立志向のある生徒に対して、具体的なビジョンを描かせることができ、モチベーションを向上させる。</p> <p>⑤接客における空間演出とし、顧客の五感（視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚）に訴えかける様々な要素を戦略的に組み合わせ、ブランドの世界観を伝え、顧客体験を向上させる。</p>				
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
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				
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	実務経験		○	
実務内容	製菓、調理専門学校卒業後、大手プ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	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。
3	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。
4	店舗デザイン	学生が目指したい店舗について分析する
5	店舗出店計画 学内店舗実習（各校店舗）	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。
6	店舗出店計画（ECサイト） 飲食業界のECサイトについて	ECサイトの仕組み・考え方 飲食業界のECサイトを活用例、市場規模やターゲット、最低限の法律について知る
7	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。
8	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。
9	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。
10	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。
11	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。
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。
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。 一最新の法令は各校で修正、TakeOut販売に関する法律、ECサイト販売に関する法令を理解する

# 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	<p>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。</p> <p>②カフェやパティシエ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。</p> <p>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、理想の店舗を完成させられるようにする。</p> <p>④独立志向のある生徒に対して、具体的なビジョンを描かせることができ、モチベーションを向上させる。</p> <p>⑤接客における空間演出とし、顧客の五感（視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚）に訴えかける様々な要素を戦略的に組み合わせ、ブランドの世界観を伝え、顧客体験を向上させる。</p>				
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
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				
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	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 演出とは？	演出について学ぶ、飲食店における演出とは？またその事例について知る
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効果を理解する。
6	空間プロデュース イベント演出②	イベント時の空間演出の基本、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	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
8	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、照明による心理的効果を理解する。
9	空間の印象について	空間が人の心理的に与える印象について
10	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。
11	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・保護者店舗等の各校イベントに合わせ）に合うフラワーアイテムを作成。
12	空間プロデュース フラワーアレンジメント③	
13	学内店舗実習（バレンタイン） イベント演出3	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	保護者店舗準備	1年間学んだ事を活用し保護者招待学内店舗実習の準備

# 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	—		出版社	—	

## 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対応ができる。				
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	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	佐藤 祐子 他3名	実務経験	○		
実務内容	個人店のオープニングスタッフや製造、材料専門店の接客販売を経験。				

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	1	15
使用教材	—		出版社	—	

## 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対応ができる。				
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	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	佐藤 祐子 他3名	実務経験	○		
実務内容	個人店のオープニングスタッフや製造、材料専門店の接客販売を経験。				

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	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。 「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。				
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ター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	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	Canvaの使い方について	・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	・フォントの役割 ・文字 (教科書 P180～193) ・Canvaを使用し、フライスカード、POP作成、提出
4	フォント・文字について②	・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	・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	復習	・名刺作成
15	テスト	・前期末テスト ※テストは行事や時期を見て、移動させて実施

# 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。 「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。				
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				
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	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 (教科書P220～P237) ・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、リアル動画、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 (教科書P180～P193) ・追加：人物撮影を実施、撮影後Canvaにて編集、リアル動画、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 (教科書P180～P193) ・追加：人物撮影を実施、撮影後Canvaにて編集、リアル動画、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	オイルバステルアート①	・オイルバステルとは ・デザイン
8	オイルバステルアート② 【個人演習】	・オイルバステル作品制作
9	オイルバステルアート③ 【個人演習】	・ポスター、メニュー表、プライスカード など ・オイルバステル作品制作、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	・テスト返却等する際確認の時間、各校判断、課題を出してそれを実施
15	テスト	後期末テスト ※テストは行事や時期を見て、移動させて実施

# 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	サービス業に必要な包装、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	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	黒田 薫 他 1名	実務経験	○		
実務内容	商社退職後自宅にて料理・フラワーアレンジメントの教室を主宰。現在はTV番組のフードコーディネーターや企業の広告等のフードスタイリングをメインに、その他自宅料理教室も開催している。その経験を基に、包装についての知識・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、ポイントを理解する
8	製斗・しきたり 講義、実技	筆記小テスト (P14,15,21)、製斗・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	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	サービス業に必要な包装、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	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。				
担当教員	黒田 薫 他1名	実務経験	○		
実務内容	商社退職後自宅にて料理・フラワーアレンジメントの教室を主宰。現在はTV番組のフードコーディネーターや企業の広告等のフードスタイリングをメインに、その他自宅料理教室も開催している。その経験を基に、包装についての知識・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	
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2025 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。 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。				
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・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	加美山 智絵	実務経験		○	
実務内容	色彩講師として、長年活動。色彩理論、パーソナルカラー、ファッション、カラーセラピーなど色彩全般の講義に加えて、パーソナルカラー検定対策なども担当。				

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2025 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。 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。				
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	加美山 智絵	実務経験		○	
実務内容	色彩講師として、長年活動。色彩理論、パーソナルカラー、ファッション、カラーセラピーなど色彩全般の講義に加えて、パーソナルカラー検定対策なども担当。				

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	・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	【演習】	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売できるクオリティの製品を作ることができる</li> <li>・お客様のニーズに合わせた商品を考えることができる</li> <li>・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</li> <li>・おもてなしの気持ちを持ち、サービスすることができる</li> <li>・学校マニュアルの衛生管理ができる ・原価計算の上、価格設定をすることができる</li> <li>・作業の優先順位を考えて行動できる ・ECサイトの運用方法を理解することができる</li> </ul>				
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"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
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・製パン理論AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ カフェ・ドリンク理論AB カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ SNSマーケティングAB 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	石川 雅一 他7名	実務経験		○	
実務内容	製菓専門学校卒業後、ドイツ留学を経験する。その後、約17年間パティスリー・ブライダルパティシエ・レストランパティシエとして勤務。それらの経験を基に、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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・効率の良いオペレーションをすることができる</li> <li>・学校マニュアルの衛生管理ができる</li> <li>・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</li> <li>・売り上げ向上のための対策を考えることができる</li> <li>・ECサイトの運用方法を理解し、実践することができる</li> </ul>				
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"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	—				
関連科目	栄養学AB 食の原材料AB 食の安全AB ビジスマナーAB カラーコーディネートAB 製菓・製パン理論AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ カフェ・ドリンク理論AB カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ SNSマーケティングAB 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	石川 雅一 他7名	実務経験	○		
実務内容	製菓専門学校卒業後、ドイツ留学を経験する。その後、約17年間パティスリー・プライダルパティシエ・レストランパティシエとして勤務。それらの経験を基に、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	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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生で身につけた基本生地や基本クリームをレシピを見ながら作ることができる。</li> <li>・自ら考えケーキの構成に合わせた道具や次の作業の準備ができる</li> <li>・作業時間を意識し行動できる（作業スピードの向上）</li> <li>・スイーツの技術、知識の幅を理解する（汎用性、素材の生かし方）</li> <li>・製菓における衛生管理を理解し、実行できる</li> <li>・人を喜ばせる製品を作る意識を持つ</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅡⅢⅣ 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2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基に教授する。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	ガトーフレーズ
2	アントルメ	パッションオレンジ
3	焼菓子/練習	店舗実習 全国定番商品/製菓技能検定Ⅱデモ・練習
4	アントルメ	フレジェ
5	アントルメ	バリブレスト
6	ロールケーキ/練習	ルレオーショコラ/テスト練習（上級絞り平面）
7	焼菓子/練習	スバニッシュケーキ/テスト練習
8	パイ/練習	フィユタージュ・アンヴェルセ仕込み/テスト練習
9	パイ/仕込み	苺のミルフィーユ/カヌレ仕込み
10	小テスト/焼菓子/練習	小テスト/カヌレ/製菓技能検定Ⅱ練習
11	アントルメ	オペラ
12	プチガトー	抹茶ムース
13	和菓子/練習	和菓子（団子、おはぎ）/テスト練習
14	テスト	テスト（上級絞り平面）
15	プチガトー	ムースショコラブラン

# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生で身につけた基本生地や基本クリームをレシピを見ながら作ることができる。</li> <li>・自ら考えケーキの構成に合わせた道具や次の作業の準備ができる</li> <li>・作業時間を意識し行動できる（作業スピードの向上）</li> <li>・スイーツの技術、知識の幅を理解する（汎用性、素材の生かし方）</li> <li>・製菓における衛生管理を理解し、実行できる</li> <li>・人を喜ばせる製品を作る意識を持つ</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅢⅣ 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2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基に教授する。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	プチガトー/練習	ヴェリーヌ/製菓技能検定Ⅱ練習
2	アントルメ	汎用性のあるガトー
3	アントルメ	サンマルク
4	ドリンク/焼菓子/練習	ドリンク①(ドリップコーヒー)/ビスコッティ/製菓技能検定Ⅲデモ・練習
5	アントルメ/練習	スフレチーズ/製菓技能検定Ⅱ練習
6	デセール/練習	クレームダンジュ/製菓技能検定Ⅲ練習
7	デセール	ヴァシュラン
8	コンフィズリー/練習	パートドフリュイ/サブレッタ込み/製菓技能検定Ⅲ練習
9	焼菓子/コンフィズリー	タルトドフィノワーズ/コンフィチュール
10	小テスト/デセール/ドリンク	小テスト/スフレショコラ(温製)/ドリンク②(紅茶)
11	デセール/プチガトー	ヌガーグラスセ/テリヌ抹茶
12	焼菓子/練習	フロランタン/ガトーショコラオナンスー/製菓技能検定Ⅳ練習
13	プチガトー	モンブラン
14	テスト	テスト(製菓技能検定Ⅳ)
15	外部講師 シュガークラフト	外部講師 シュガークラフト講習

# 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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正確性、安定性の高い製品を作ることができる</li> <li>・作業の先読みができ、主体的に行動できる（作業効率の向上）</li> <li>・失敗の原因を考え、改善方法を見出すことができる</li> <li>・スイーツの技術、知識の幅を理解する（汎用性、素材の生かし方）</li> <li>・製菓における衛生管理を理解し、実行できる</li> <li>・人を喜ばせる製品を作り、自らの喜びであると実感する</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	-				
関連科目	製菓・製パン理論AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅣ 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2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基に教授する。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/練習	フォレノワール/チョコ飾り/製菓技能検定Ⅲ練習
2	焼菓子	ケーキマロンオテ/プリゼ仕込み
3	アントルメ	りんごのシブースト
4	アントルメ	ショコラマロンビスターシュ
5	プチガトー	フランボワジェ
6	チョコレート	チョコレート①(モールド)
7	パイ/テスト練習	フィユタージュ・アンヴェルセ仕込み/テスト練習
8	パイ	ガレットデロア/フィユタージュ・ラビド仕込み
9	パイ	マロンパイ/コンベルサション
10	チョコレート	チョコレート②(トランベバリエーション)
11	小テスト/和菓子	小テスト/和菓子(おはぎ、練り切り)
12	ピエスモンテ講習	ピエスモンテ講習
13	デセール/練習	フォンダンショコラ/テスト練習
14	アントルメ	ムースショコラオテ
15	テスト	テスト(パイピング)

# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正確性、安定性の高い製品を作ることができる</li> <li>・作業の先読みができ、主体的に行動できる（作業効率の向上）</li> <li>・失敗の原因を考え、改善方法を見出すことができる</li> <li>・スイーツの技術、知識の幅を理解する（汎用性、素材の生かし方）</li> <li>・製菓における衛生管理を理解し、実行できる</li> <li>・人を喜ばせる製品を作り、自らの喜びであると実感する</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	—				
関連科目	製菓・製パン理論AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢ 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2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基に教授する。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	焼菓子	ヘクセンハウス
2	焼菓子	ヘクセンハウス
3	アントルメ	クリスマスケーキ
4	アントルメ	プッシュドノエル（トヨ型ムース）
5	アントルメ	ザッハトルテ
6	各校裁量/仕込み	各校裁量（米粉を使った製品やプラントベース製品）/ブリゼ仕込み
7	アントルメ	サントノレ
8	アントルメ	ムースキャラメルショコラ（サンファリーヌ）
9	小テスト/練習	小テスト/テスト練習
10	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
11	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
12	練習/各校裁量	テスト用ジェノワーズ焼成
13	テスト	テスト（仕上げ）
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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・細工物の技術や知識を習得する</li> <li>・作品の構成、デザインの考え方を学び、表現力を身につける</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>・成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	-				
関連科目	製菓・製パン理論B 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 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	佐藤 祐子 他1名	実務経験	○		
実務内容	個人店や果物専門店のオープニングスタッフや製造、材料専門店の接客販売を経験。				

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	胎細工
5	工芸菓子	胎細工
6	工芸菓子	胎細工
7	工芸菓子	チョコレート細工
8	工芸菓子	チョコレート細工
9	小テスト・工芸菓子	小テスト(筆記)・チョコレート細工
10	アントルメ	ウェディングケーキ(バラ絞り)
11	アントルメ	ウェディングケーキ
12	工芸菓子	シュガークラフト
13	工芸菓子	シュガークラフト
14	テスト	テスト
15	アントルメ	アントルメ

# 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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品価値のあるものを製品として作ることができる</li> <li>計量～焼成まで一通りの作業ができる</li> <li>丸め・のばし・分割・成形が正確にできる</li> <li>機材の使用方法を理解し、製造できる（ミキサー、ホイロ、オーブン）</li> <li>焼き上げりの見極めができる</li> </ul>				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>出席が総時間数の3分の2以上ある者</li> <li>成績評価が2以上の者</li> </ul>				
関連資格	-				
関連科目	製菓・製パン理論B 製菓・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	枝光 真希 他1名		実務経験	○	
実務内容	パティスリーにて5年間勤務。製菓技能士2級保持。コンテストに多数出品。受賞歴有。				

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	ショコラブレッド、シナモンロール
2	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	バゲット、ベーコンエビ
3	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	カンパニユ、クランベリークリームチーズ、クロワッサン仕込み
4	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クロワッサン、クロッカ、クロワッサン仕込み
5	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンオショコラ、クロワッサンオザマンド、デニッシュ仕込み
6	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	デニッシュ
7	小テスト	小テスト（筆記）
8	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	授業内容の応用
9	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	シュトーレン
10	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クグラフ、サヴァラン
11	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（各校にて記載ください）
12	テスト	テスト（クロワッサン）
13	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ブリオッシュ（テート、ナンテル、パンオレザン）
14	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	授業内容の応用
15	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	授業内容の応用

# 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	2	60
使用教材	-		出版社	-	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	現場で求められるブ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ⅠⅡⅢ				
関連科目	製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅡⅢⅣ 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	根本 将博 他1名	実務経験	○		
実務内容	大学講師他、ブーランジェの現場で製造、商品開発を行う。				

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	バゲット練習、ミルクフランス
2	ミキシング・発酵・丸め・成型・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・成型・焼成	バゲット（ストレート）、クッペ
4	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンオレ生地（コロネ、メロンパン、アンパン、クリームパン、総菜パン）
5	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	グイエノワ（プレーン・ショコラ）、サンドイッチ
6	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	シナモンロール、モンシュネッケン、ラスク（1or2で使用したバゲットを使用）
7	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ベーグル、ベーグルサンド
8	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	フォカッチャ、野菜フォカッチャ（総菜系）、焼きカレーパン、スコーン
9	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	バゲット（オートリーズ）、エビ、プール、シャンピニオン
10	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ブリオッシュ（アタット、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・成型・焼成	バゲット（オーバーナイト）、フィセルオブール、フーガス、
12	総まとめ	テスト（アンパン）、小テスト（筆記）
13	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	バゲット（老種）、バトン、総菜パン
14	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クリームパン練習
15	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ハニーブレッド、パンマリーノ

# 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	2	60
使用教材	—		出版社	—	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	現場で求められるブ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ペーカース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ⅠⅡⅢ				
関連科目	製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅠⅢⅣ 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	根本 将博 他1名	実務経験	○		
実務内容	大学講師他、ブーランジェの現場で製造、商品開発を行う。				

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	クロワッサン、パンオショコラ、クロッカシ
2	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	カイザーゼンメル、サンドウィッチ(カイザーゼンメル使用)、レーズン酵母作成(※毎週種次)
3	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	デニッシュ、クロワッサンオザマンド(16のクロワッサンを使用)、初種作成
4	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンオルヴァン、サンド
5	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	食パン(湯種)、塩パン、白パン、ダッチロール
6	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	外部講師特別授業
7	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	飾りパン①
8	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	食パン
9	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	揚げカレーパン、ドーナツ(丸、ツイスト)、ゼッポリーニ
10	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	チャバタ、パニーニ
11	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	プレッツェル、シュタンゲン、マンデルクランツ
12	総まとめ	テスト(食パン)、小テスト(筆記)
13	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	オレンジクリームパン、ミルクあんパン、バヴェ
14	ミキシング・発酵・丸め・成型・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・成型・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	2	60
使用教材	—		出版社	—	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	現場で求められるブ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店頭に並べることができる ②発酵管理（調整）・焼成管理ができる ③ペーカースパーセントを理解しルセットから製品特徴を読み解くことができる ④基本的な技術を理解し作業することができる（機材・工程） ⑤トレンドを取り入れた技術と知識を習得する				
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ⅠⅡⅢ				
関連科目	製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅠⅡⅣ 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	根本 将博 他1名		実務経験	○	
実務内容	大学講師他、ブーランジェの現場で製造、商品開発を行う。				

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	ルヴァンバゲット、サワー種仕込み
2	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	生食パン、蒸しパン
3	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	サワーブレッド
4	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	カンパニユ、クランベリークリームチーズ、バゲット（ポーリッシュ）
5	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	かぼちゃ食パン、かぼちゃアンパン
6	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ロデヴ
7	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	イングリッシュマフィン、プリオッシュタルト、プリオッシュシュクル、栗パン
8	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	バゲット練習
9	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンオヴアン
10	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンスイス、、エスカルゴ
11	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パンオフランボワーズ、ミックスベリー
12	総まとめ	テスト（バゲット）、小テスト（筆記）
13	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	外部講師特別授業
14	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	シュトーレンのバリエーション
15	ミキシング・発酵・丸め・成型・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	2	60
使用教材	-		出版社	-	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	現場で求められるブ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店頭に並べることを意識して製品を仕上げることができる ②発酵管理（調整）・焼成管理ができる ③ペーカーズパーセントを理解しルセットから製品特徴を読み解くことができる ④基本的な技術を理解し作業することができる（機材・工程） ⑤トレンドを取り入れた技術と知識を習得する				
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ⅠⅡⅢ				
関連科目	製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習ⅠⅡⅢ 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	根本 将博 他1名	実務経験		○	
実務内容	大学講師他、ブーランジェの現場で製造、商品開発を行う。				

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	パンオセーグル、トルタセーグル
2	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	シュトーレン
3	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クイニアマン
4	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	パネトーネ
5	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	デニッシュ食パン、ケーキサレ
6	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クロワッサン
7	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	クグロフ、酵母作成
8	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ルヴァンバゲット、総菜パン
9	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ババ、フルーツ酵母のカンパーニュ
10	総まとめ	テスト（クロワッサン）、小テスト（筆記）
11	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	米粉パン
12	ミキシング・発酵・丸め・成型・焼成	ショコラバゲット
13	仕込み、成型、焼成	卒業制作（飾りパン）
14	成型、焼成	卒業制作（飾りパン）
15	成型、焼成	卒業制作（飾りパン）

# 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	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ストラして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・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ、製菓実習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	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従事した経験を基に教授する。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	フレジェ
2	アントルメ	パッションオランジュ
3	アントルメ	バリブレスト/フィユタージュ ランヴェルセ(仕込み)
4	プチガトー	苺のミルフィーユ
5	アントルメ	サントノレ (フィユタージュ)
6	アントルメ・練習	ガトーフリーズ/バイピング練習
7	デセール・ドリンク・まとめ	小テスト(筆記) スフレッシュコラ(温製)/ドリンク(紅茶)
8	アントルメ	サンマルク
9	プチガトー	フランボワジェ
10	プチガトー	ヴェリーヌ
11	総まとめ・デセール	テスト(バイピング)・クレームダンジュ(デセール仕上げ)
12	冷菓・焼菓子	スフレチーズ/フロランタン
13	焼き菓子・ドリンク	ガトーバスク/ドリンク(ドリップコーヒー)
14	アントルメ	ルーローオショコラ
15	コンフィズリー・デセール	バートドフリュイ/ヌガーグラッセ

# 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	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店頭に並べることができる意識して製品を仕上げることができる 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・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ、製菓実習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	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従事した経験を基に教授する。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	プチガトー・焼き菓子	テリーヌ(抹茶)/カヌレ仕込み
2	プチガトー・焼き菓子	モンブラン/カヌレ焼き
3	アントルメ	オペラ
4	まとめ・仕込み	小テスト/パーティフォンセ仕込み
5	アントルメ	りんごのシブースト
6	アントルメ	ショコラマロンビスターシュ
7	アントルメ	抹茶ムース
8	アントルメ	クリスマスケーキ ※各校裁量
9	チョコレート	チョコレート①(モールド)
10	チョコレート	チョコレート②(トランペバリエーション)
11	アントルメ	フォレノワール/チョコ飾り
12	総まとめ・焼き菓子	テスト(テンバリング)/タルトドフィノワーズ
13	アントルメ	ムースショコラオテ
14	アントルメ	ザッハトルテ
15	アントルメ	汎用性のあるムース

# 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		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。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を身に付けることができる。				
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	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・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/学内店舗実習A・B/ドリンク実習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、お店を営みながら、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	カフェ ※ワンプレート ①飾の三枚おろしの復習 ②調理技法：フリールの復習	飾フライサンド 装演けタルタル※1人1回練習
4	スペイン料理 ※ワンプレート ①ポカディージョ ②アヒージョ ③エスカベッシュ	ポカディージョ バスク風 アヒージョ 飾のエスカベッシュ
5	洋食+デザート ①ソース・パン・ベシャメル 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	蟹クリームコロケ プリン・ア・ラ・モード じゃがいものトゥルネ※1人1回練習
6	フランス料理 ※ワンプレート ①調理技法：低温調理(真空調理) ②調理技法：フリット ③旬(春)野菜のサラダ	豚フィレ肉の低温調理 山菜のサラダ じゃがいものピュレ
7	フランス料理 ※ワンプレート ①調理技法:低温調理 ②ソース・アメリカネ 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・アメリカネ アスパラと桜エビのリゾット
8	フランス料理 小テスト(三枚おろし) 技能検定Ⅱ 対策授業①	飾のポワレ ソース・ブルブラン 小テスト(飾の三枚おろし)
9	アシェットデセール ①旬の素材を使用したパーツの バリエーション	コンポート ジュレ アイス

10	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
11	フランス料理 ※ワンプレート ①調理技法：コンフィ ②調理技法：エチュベ	鶏肉のコンフィ 春キャベツのエチュベ
12	実技テスト(三枚おろし) ①調理技法：ポワレの復習 ②三枚卸しの復習	実技テスト(鰯の三枚おろし) 鰯のポワレ ※1人1回練習
13	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
14	学内店舗	店舗実習デモンストレーション イートイン
15	店舗実習	店舗実習デモンストレーション テイクアウト

# 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。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を身に付けることができる。				
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	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・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/学内店舗実習A・B/ドリンク実習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	技能検定Ⅱ 対策授業②	鱈のポワレ ソース・プールブラン
2	中南米料理 ①コーントルティエヤの生地 ②サルサ ③調理技法：グリル	タコス サルサ・メヒカーナ グリルチキン
3	イタリア料理 調理技法：魚介の煮込み	アックアパッツァ いかをおろす料理一品
4	カフェ ※ワンプレート ①オープンサンド ②調理技法：燻製 ③じゃがいものトゥルネ	タルティース 鶏胸肉の燻製サラダ ※事前仕込み ソミュール、デサレ
5	カフェ 小テスト(トゥルネ) ①ベーグル生地 ②調理技法：ローストの復習 ③ポタージュの復習	ベーグルサンド ローストポーク 小テスト(トゥルネ)
6	カフェ ※ワンプレート ①バンズ生地 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 コールスロー※1人1回練習 ※もう一品学びが深くなるもの、もしくは技術UP
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	アシェットデセール ①アシェットデセール ②盛り付け方	ティラミス アシェットデセールの仕上げ

9	アシェットデセール ①チュイル、ソース ②エスプーマ	旬のフルーツを使用したアシェットデセール
10	学内店舗実習丸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	技能検定Ⅲ①	技能検定Ⅳ 対策練習①
12	イタリア料理 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 ④イカの下処理	かぼちゃとほうれん草のニョッキ イカのマスタードマリネ 魚介と千切り野菜のスープ
13	フランス料理 実技テスト(トウルネ) 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 実技テスト(トウルネ)
14	産官学連携①	商品開発
15	産官学連携①	商品開発

# 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。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を身に付けることができる。				
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	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・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/学内店舗実習A・B/ドリンク実習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、お店を営みながら、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	カフェ小テスト(豚肉のソテ) ①調理技法：ソテの復習	豚ロースのソテ ソースシャルキュティエール
2	フランス料理 ①調理技法：軽い煮込みの復習	豚肩肉のナヴァラン風 クスタス
3	実技テスト 技能検定Ⅲ②	技能検定Ⅳ 対策練習② テスト(豚肉のソテ)
4	和食 ※和プレート(秋) ①南蛮漬 ②旬(秋)野菜の揚げ浸し	鶏の南蛮漬 旬の食材を使用した揚げ浸し
5	フランス料理 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・ポルト
6	フランス料理 ①シャルキュトリー ②コンソメの取り方 ③トルネ復習	パテ・ド・カンパーニュ【仕込み】 コンソメ【仕込み】 パン・ド・カンパーニュ
7	フランス料理 ①調理技法：包み焼き ②魚のムース ③ソース・パアルネーズの派生	サーモンのパイ包み焼き ソース・ショロン パテカン仕上げ ピクルス
8	フランス料理 ①調理技法：塩包焼き ②ソース・オランダーズ 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 ロースト野菜
9	エスニック料理 東南アジア	カオマンガイ ヤム・ウンセン

10	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
11	エスニック料理 タイ料理	グリーンカレー ジャスミンライス ソムタム (香ババイヤのサラダ) きゅうりの甘酢マリネ
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とろみの付け方 ②蒸し料理 ③鶏の捌き	黒酢豚 棒棒鶏
14	中国料理 ①四川料理	担担麺 水餃子 麻婆豆腐
15	和食 ※和プレート冬	蕪蒸し 冬野菜の天井 茶碗蒸し

# 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。 幅広いバリエーションの商品を製作するための知識・技術を身に付けることができる。				
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	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・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ/学内店舗実習A・B/ドリンク実習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、お店を営みながら、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	カフェ ※ワンプレート ①骨付き肉の下処理 ②テックス・メクス料理	スペアリアのBBQソース メキシカンサラダ
2	小テスト	1人1品仕上げ パスタ
3	和食 ※和プレート(冬) ①煮付け ②旬(冬)野菜の素揚げ	煮付け 旬の野菜の素揚げ
4	スペイン料理 ①調理技法：グリル ②アヒージョ	エビのアヒージョ アリオリ・グリル野菜
5	テスト	1人1品仕上げ パスタ
6	カフェ ※デリカテッセン 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
7	フランス料理 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 菊芋のビュレ ジュ・ド・カナール
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	フランス料理 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

10	フランス料理 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⑩ 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	フランス料理 ①モンタージュ【組み立て】 ②パイ包み	クーリビヤック ソース・デュグレレ
13	フランス料理 ①牛フィレ肉のポワレ ②赤ワインソースの応用	牛肉のポワレ ソース・ポルト
14	学内店舗実習⑩ 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
15	卒業制作仕込み	コース料理の作成&仕込み

# 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	(学別表記)	ドリンク実習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	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	カフェ理論AB / 学内店舗実習AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ				
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3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年の経験を基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、アメリカノ、アイスラテ、カプチーノ、ラテマキアート)
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パーツルの使い方 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	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	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		60
使用教材	コーヒーは楽しい！！		出版社	バ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	カフェ理論AB / 学内店舗実習AB / カフェ・ドリンク実習ⅠⅡⅢⅣ				
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3名	実務経験	○		
実務内容	イタリアパルにて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年の経験を基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：バースプーン/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：バースプーン/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	ドリンク各種の復習	オーダーに合わせたドリンクの提供
13	ドリンク各種の復習	オーダーに合わせたドリンクの提供
14	ドリンク各種の復習	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		60
使用教材	—		出版社	—	

## 科目の基礎情報②

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 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				
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 他1名	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基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	①学内店舗実習メニュー(製菓) ②大量調理と衛生管理 ③汎用性の方法を学ぶ ④ラッピング	バスチーズケーキ / キャラメルオレンジソース/メレンゲ菓子/クランブル
2	①学内店舗実習メニュー ②大量調理と衛生管理 ③汎用性の方法を学ぶ	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
3	①定番スイーツのアレンジ ②デコレーション ③ラッピング	2種のブラウニー・スティックケーキ
4	①エスプレッソカクテル ②オープンサンド	エスプレッソカクテル / オープンサンドランチ
5	①魅せる商品 ②ラッピング ③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	①アレンジパン ②小テスト(筆記)	ベーグル / ベーグルサンド
7	①人気のパン	アレンジドーナツ
8	①大量調理できるテイクアウト商品 ②真空販売	2種のカレー
9	アシェットデセール テスト対策	アシェットデセール / クネル / バイキング
10	①テイクアウト商品 ②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	魅せる仕上げ 新しい形の定番菓子	モンブランロールケーキ
12	保存性の高い和食の惣菜を学ぶ 作り置き料理	和プレートランチ
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_		60
使用教材	—		出版社	—	

## 科目の基礎情報②

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				
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 他1名	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基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	目を引くトレンド商品	キンバ、ヤンニョムチキン他
2	商品のデコレーション	カヌレのデコレーション/フルーツティ
3	①キッシュのアレンジ ②ラッピング	キッシュのバリエーション
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 / パフェ
5	①イートインとテイクアウトの魅せ方 ② 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
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	保存性の高いデリカテッセンの仕込み テスト練習	テリーヌ、リエット、鶏ハム、ピクルス他 テスト：オイルバスタ
8	マカロン	マーブル模様のマカロン / ガナッシュ
9	テスト	テスト：オイルバスタ 保存性の高いデリカテッセンの仕上げ
10	クッキー缶	クッキー5種
11	ケータリング商品	フィンガーフード
12	ビーガンスイーツ	ビーガンチョコ
13	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
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		60
使用教材	売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				
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 和香葉 他2名	実務経験	○		
実務内容	飲食業界（接客）での実務経験を有する。店舗のコースメニュー表作成やSNS販促業務に従事。				

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	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	パティシエ・カフェ科		60
使用教材	売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				
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 和香葉 他2名	実務経験	○		
実務内容	飲食業界（接客）での実務経験を有する。店舗のコースメニュー表作成やSNS販促業務に従事。				

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	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		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				
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基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と経営方法の違い	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 / FLRI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	パティシエ・カフェ科		1
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				
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基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	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	管理者必修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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マネジメント活動の全体像を理解している。</li> <li>・メンバーのモチベーション能力の発揮方法が分かる。</li> <li>・マネジメントに必要なコミュニケーション方法を知る。</li> </ul>				
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定める / 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	パティシエ・カフェ科		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		
必修選択	選択	(学則表記)	インターン実習		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	パティシエ・カフェ科	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	石橋 捺美 他2名	実務経験			
実務内容					