

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	製菓衛生師基礎講座		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓衛生師基礎講座		
開講					
年次	2年	学科	製菓マイスター科	単位数	4
時間数					60
使用教材	ビジネス能力検定ジョブパス3級公式テキスト		出版社	日本能率協会マネジメントセンター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	前期：製菓衛生師国家試験合格のための知識を身につける。 後期：職場での心構えと基本的な社会人のマナーを身につける。				
到達目標	前期：製菓衛生師国家試験合格のための模擬試験で、合格ラインに達している。 後期：「ジョブパス3級」に合格できる知識が身につく。 適切な敬語を使い分けができる。				
評価基準	期末テスト：60% 提出物など：30% 授業態度：10%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上あるもの ・成績が2以上のもの 				
関連資格	製菓衛生師、ビジネス能力検定ジョブパス3級				
関連科目					
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	酒井千鶴子 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	国家試験対策①	製菓衛生師受験に向けての心構え、製菓理論 甘味料について学ぶ
2	国家試験対策②	製菓理論 小麦粉・でんぷんについて学ぶ
3	国家試験対策③	製菓理論 米粉・鶏卵・油脂について学ぶ
4	国家試験対策④	製菓理論 牛乳・チョコレート・果実について学ぶ
5	国家試験対策⑤	製菓理論 凝固剤・種実類・その他の材料について学ぶ
6	国家試験対策⑥	製菓実習について学ぶ
7	国家試験対策⑦	食品衛生学①

8	国家試験対策⑨	栄養学
9	国家試験対策⑩	公衆衛生学①
10	国家試験対策⑫	食品学
11	国家試験対策⑬	衛生法規
12	国家試験対策⑭	過去問題の取り組み
13	国家試験対策振り返り	国家試験模擬問題
14	ビジネスの意義	社会のルールと仕事への意識について
15		
16	ビジネスマナー	職場でのコミュニケーションのための方法について
17		好感のもてる話し方について
18		来客・訪問についてと冠婚葬祭のマナーについて
19	仕事への取り組み方	具体的な仕事への取り組み方について
20	ビジネスツール	ビジネス文章と電話の対応について
21		統計・データ利用とビジネス用語について
22		情報の収集について
23		近年の経済推移について
24	テキストの総復習	ジョブパス3級テキスト過去問で確認
25	確認実習	企画と計画
26		役割分担とコミュニケーション
27		企画実践の草案
28	総復習	ジョブパス3級テキストの内容と敬語について確認
29		表現の実践
30		

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	特別製菓実習Ⅰ			
必修選択	必修	(学則表記)	特別製菓実習Ⅰ			
開講					単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	7	210	
使用教材	①専門料理全書「洋菓子」 ②製菓衛生師全書		出版社	①辻学園調理・製菓専門学校 ②日本菓子教育センター		

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く製菓を学びながら、製菓衛生師としての基礎的能力、自分で考える力、応用力を身に付け、理論と実践の両方を理解し習得する。				
到達目標	用語や食材の扱い方を理解し、1年次の学びを基に、より高度な調理を実践することで、自ら考えて行動する力を養い、就職後に役立つ技術力と実践力を身に付けることができる。				
評価基準	各実技試験：60%、授業態度：20%、食品衛生意識：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目	特別製菓実習Ⅱ、特別製菓理論				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	得田 吉宏 他4名	実務経験		○	
実務内容	ホテル、個人店での製造販売経験者				

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	基礎・スポンジ生地	基礎項目の復習、ナッペと絞りの復習とカットを学ぶ
2	シュー生地	シューのバリエーションをし季節のフルーツを使用して仕上げる
3	基礎実技・カフェ飯	基礎実習のやり方の説明練習、カフェメニューを学ぶ
4	販売①-1仕込み	カフェメニュー、季節のケーキを使い多いロットでの仕込みを学ぶ
5	販売①-2販売	季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ アントルメの製法を学ぶ
6	販売②-1仕込み・販売	季節のケーキを使い多いロットでの仕込みおよび販売の仕方を学ぶ
7	アントルメ（ムース）	ムースの製法を学ぶ

8	アントルメ（プリン・パバロア）	応用を用いたプリンの凝固、パバロアの製法を学ぶ
9	アントルメ（パバロア） ガトー（チーズを使って）	パバロアの製法、チーズの製法を学ぶ
10	販売③-1仕込み	季節のフルーツを使ったケーキの製法および、季節のケーキを使い多いロットでの仕込みを学ぶ
11	販売③-2販売	季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ フォンケーキの製法を学ぶ
12	パン	パンの発酵、成型、製法について学ぶ
13	パン・カフェ飯	パンの発酵、成型、製法、カフェメニューについて学ぶ
14	総まとめ	総まとめ
15	販売④-1仕込み、2販売	季節のケーキを使い多いロットでの仕込みおよび販売の仕方を学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	特別製菓実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	特別製菓実習Ⅱ		
開講					
年次	2年	学科	製菓マイスター科	単位数	7
時間数					210
使用教材	①専門料理全書「洋菓子」 ②製菓衛生師全書		出版社	①辻学園調理・製菓専門学校 ②日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	1年次に身につけた製菓・製パンの応用の技術をより理解し一人で作業を行える技術を身につける。				
到達目標	応用の技術をより理解し一人で作業ができる。				
評価基準	各実技試験：60%、授業態度：20%、食品衛生意識：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目	特別製菓実習Ⅰ・特別製菓理論				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	得田 吉宏 他4名	実務経験	○		
実務内容	ホテル、個人店での製造販売経験者				

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・カフェ飯	チョコレートを使用したケーキの製法、カフェメニューについての説明と製法を学ぶ
2	販売⑤-1仕込み	季節のケーキを使い多いロットの仕込みを学ぶ
3	販売⑤-2販売	季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ
4	和菓子・カフェ飯	カフェメニューを学ぶ
5	カフェ飯・古典菓子	カフェメニュー、コンフィズリーを学ぶ
6	古典菓子	コンフィズリーを学ぶ
7	販売⑥-1仕込み	季節のケーキを使い多いロットの仕込みを学ぶ
8	販売⑥-2販売	季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ

9	パイ生地・チョコレート	パイ生地を使用した製法、チョコテンパリング（シェル）アプリコットビスタッシュ/チョコレートの温度調節とガナッシュにクリームの製法を学ぶ
10	チョコレート・カフェ飯	チョコテンパリング・チョコレートの温度調節とガナッシュにクリームの製法、カフェメニューの製法を学ぶ
11	セック類・クリスマス	セック類の製法・クリスマスについての説明・ケーキの組み立てを復習する
12	古典菓子	ウィーンの古典菓子、古典菓子の製法を学ぶ
13	販売⑦-1仕込み	季節のケーキを使い多いロットの仕込みを学ぶ
14	販売⑦-2販売	季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ
15	卒業製作	卒業製作 展示製品について、ディスプレイ・ビエスモンテについて学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	特別製菓理論		
必修選択	必修	(学則表記)	特別製菓理論		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	4	60
使用教材	製菓衛生師全書		出版社	日本菓子教育センター	

科目の基礎情報②

授業のねらい	1年次に身につけた製菓・製パンの理論をより深く学び身につける。				
到達目標	製菓・製パンの理論をより深く学び、各製法の違いについて説明ができる。				
評価基準	期末試験：60%、授業態度：20%、提出物等：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	製菓衛生師国家試験				
関連科目	特別製菓実習Ⅰ・Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	得田 吉宏 他5名	実務経験	○		
実務内容	ホテル・個人店製造および販売経験者				

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	ケーキ類	共立て・別縦でのバターケーキ類の製法を学ぶ
2	季節のアントルメ①	チョコレートとカラメルのクリームの製法を学ぶ
3	アッシュドデセール①	ホテルアッシュドデセール/ホテルで作られているデザートを学ぶ
4	工芸	ピエスモンテ(アメ)/飴細工を学ぶ
5	季節のアントルメ②	ムース・パバロアの応用の製法を学ぶ
6	タルト生地・古典菓子	チーズを使用した古典菓子を学ぶ
7	チョコレート①	ボンボンショコラ・テンパリングを学ぶ
8	タルト生地類	タルトに使用する型生地の種類について学ぶ

9	季節のアントルメ③	季節のフルーツを使用したアントルメの製法を学ぶ
10	アシェッドデセール②	季節のフルーツを使用したデザートの製法を学ぶ
11	プディングについて	プリン各種（ランベルセ・ブリュレ・ショコラ）/プリンの製法を学ぶ
12	季節のアントルメ④	季節フルーツ・ナッツを使用したアントルメの製法を学ぶ
13	前期総まとめ	前期総まとめ
14	季節のアントルメ⑤	季節のフルーツ・ショコラを使用したアントルメの製法を学ぶ
15	古典菓子の応用	古典菓子から現代での菓子を学ぶ
16	古典菓子（地方菓子）	ブルターニュ地方菓子を学ぶ
17	古典菓子（地方菓子）	アルザス菓子を学ぶ
18	アシェットデセール③	温製・冷製の古典デザートの製法を学ぶ
19	ブライダル	フランスのウェディングケーキを学ぶ
20	古典菓子（地方菓子）	ノルマンディ地方菓子を学ぶ
21	氷菓	グラス・ソルベについて・アイスクリームについて学ぶ
22	古典菓子（地方菓子）	シャンパーニュ地方菓子を学ぶ
23	古典菓子（地方菓子）	ロワール・バスク地方菓子を学ぶ
24	古典菓子（地方菓子）	イルドフランス・パリ地方菓子を学ぶ
25	アシェットデセール④	フィユタージュを使用したデザートを学ぶ
26	ブライダル②	生デコレーション（スクエア）/スクエアのウェディングケーキの製法を学ぶ
27	チョコレート②	ムールを使用するのチョコレートボンボンを学ぶ
28	後期総まとめ	後期総まとめ
29	アントルメ⑥	チョコレートを使用したアントルメの製法を学ぶ
30	展示作品	製品を展示する上でのディスプレイ・ピースモンテについて学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	製菓マイスターⅠ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓マイスターⅠ		
開講					
年次	2年	学科	製菓マイスター科	単位数	4
時間数					60
使用教材	色彩検定公式テキスト3級編、199aカラーカード、配布資料、のり、はさみ、ノート		出版社	色彩検定協会/日本色研 他	

科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>【色彩学】正しい色の法則を知り、製菓に必要なトータルテーブルカラーコーディネイトを学び身につける。</p> <p>【デッサン】素描の材料、用具の特性について学び、身近なものをかくことによって、楽しさと喜び感じとる。</p>				
到達目標	<p>【色彩学】色彩を自由自在に操れるようになる。</p> <p>卒業制作に活かすことができるようになる。</p> <p>【デッサン】ものの形をよく観察して、表現力することができる。</p>				
評価基準	授業態度（発言・積極性）：50% 提出課題：50%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上あるもの ・成績が2以上のもの 				
関連資格	色彩検定3級				
関連科目	製菓マイスターⅢ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	二宮恵理子 他2名	実務経験	○		
実務内容	色彩学における実務経験				

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	オリエンテーション	色って楽しい！色は活用できる！
2	パーソナルカラー①	就活に活かす印象アップの色彩学
3	パーソナルカラー②	就活に活かす印象アップの色彩学～パーソナルカラー診断
4	色彩心理学①	色で自己分析
5	デッサンとは	用具の説明、鉛筆の持ち方、削り方などを学ぶ。
6	明暗	鉛筆で明暗を表す。光と影について学ぶ。
7	色彩心理学②	シチュエーション別効果的な色使い

8	色のしくみ①	色の三属性（色相・明度・彩度）
9	色のしくみ②	PCCS表色系（トーンの概念）
10	色の心理的効果	色の連想と象徴/対比/同化
11	形をとらえる	形の見方や捉え方を理解し学ぶ。
12	食材を描く①	食材など物の形を基本形に当てはめて描く①
13	色彩調和論①	カラーコーディネートルール
14	食材を描く②	食材など物の形を基本形に当てはめて描く②
15	身近なものを描く①	持ち物の描き方を学ぶ。
16	色彩調和論②	カラーコーディネートルール
17	配色イメージ①	色の三属性と配色イメージ
18	身近なものを描く②	持ち物の描き方を学ぶ。
19	遠近法について	平面の中に奥行きの付け方を学ぶ
20	配色イメージ②	トーンと配色イメージ
21	色のユニバーサルデザイン	色って人によって見え方が変わる？
22	卒業制作に向けて模擬プレゼン①	グループになって大阪万博でのフルコーススイーツを考える
23	模写①	色鉛筆を用いて彩色を学ぶ。
24	模写②	色鉛筆を用いて彩色を学ぶ。
25	卒業制作に向けて模擬プレゼン②	皆の前でプレゼンする
26	レタリング①	レタリングの種類とイメージについて学ぶ。
27	レタリング②	イメージにあった文字の書き方を学ぶ。
28	卒業制作に向けての準備①	卒業制作に向けて、イメージ決め、ベースカラー・アソートカラー・アクセントカラーを決めていく
29	卒業制作に向けての準備②	卒業制作に向けて、トータルテーブルコーディネートを考える
30	卒業制作に向けてプレゼン	本番をイメージでプレゼンする

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	製菓マイスターⅡ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓マイスターⅡ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	4	60
使用教材	プリント配布		出版社		

科目の基礎情報②

授業のねらい	店舗を運営する際に必要な基礎知識を習得し、お客様に愛される店づくり・マネジメント力を身に付ける。				
到達目標	店舗運営にはどのような知識が必要かを理解し、多様化するフードビジネス産業で働くための準備ができる。 食が社会に与える影響を知ることにより、ホスピタリティの精神を身に付け仕事に応用することができる。 日本及び世界の食事文化を理解し、正しいテーブルセッティングや食器の扱い方・食事のマナーやサービスを実施することができる。 最終的に「自分ならどんな店を運営したいか」を考え、経営者として出店計画を立てることができる。				
評価基準	提出課題50% 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以上あるもの 成績が2以上のもの				
関連資格					
関連科目					
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	井上節子	実務経験	○		
実務内容	フランス料理・カジュアルダイニング・和食レストランの経営、外食グループや企業の食関連事業のプロデュースを実施、その他多数実績あり				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	フードビジネスの世界①	店舗運営に必要な基礎知識。現在の自分の夢(提出課題)
2	フードビジネスの世界②	フードビジネスの現場を知る。ホスピタリティとアメニティ
3	テーブルコーディネート①	テーブルセッティングの基本を知る
4	テーブルコーディネート②	テーブルセッティングに必要なアイテムと扱い方
5	食空間演出①	食空間のスタイルと演出方
6	食空間演出②	食空間のスタイルに沿った食器の選び方と演出
7	西洋の食文化①	西洋の歳時記を知る。西洋の祭事とお菓子の販売方

8	西洋の食文化②	ハプスブルグなど西洋のお菓子の歴史と由来を知る
9	西洋の食文化③	西洋の食事文化の基礎知識とブリヤサヴァランの哲学
10	西洋の食文化④	メニューブックの基礎知識 フランス料理のコース料理の流れ
11	デザールの考案	アシェットデザールを考案する(課題提出)
12	前期総まとめ	西洋の食文化の総まとめ
13	日本の食文化①	日本料理の歴史と和食器, 盛り付けの定式
14	日本の食文化②	歳時記と和菓子。節句について
15	和菓子の考案	二十四節気七十二候の和菓子と盛り付けを考案する(課題提出)
16	食事作法	美しい食事作法 お箸の持ち方・お椀の頂き方演習
17	和と洋のミックスマッチ	世界が注目するジャパネスクの演出方
18	パーティープランニング①	パーティーの基礎知識。招待状・ドレスコードについて
19	パーティープランニング②	ウエディングについての基礎知識と演出
20	パーティープランニング③	ブッフェの基礎知識と演出
21	パーティープランニング④	自分が主催するパーティーをプランニングする(課題提出)
22	店舗におけるサービスとマナー①	サーヴィングとレストランでの食事のマナー
23	店舗におけるサービスとマナー②	ワインの基礎知識とサーヴィス方。料理・デザートとのマリアージュ
24	店舗マネジメント①	開業に必要な基礎知識 店舗レイアウト・営業許可の図面
25	店舗マネジメント②	業種と業態
26	ディスプレイ・VMDの基礎	店舗での販促・ディスプレイ・商品の演出法などヴィジュアルマーチャンダイジングを知る
27	店舗プランニング①	自分のしたい店をプランニングする・出店計画表の作成(課題提出)
28	店舗プランニング②	自分のしたい店をプランニングする・店のデザイン・デッサン(課題提出)
29	店舗プランニング③	自分のしたい店をプランニングする・メニューブック・フライヤーを作成する(課題提出)
30	総まとめ/キャリアについて	前期後期を含めた総まとめと今後のキャリアについて

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	製菓マイスターⅢ			
必修選択	必修	(学則表記)	製菓マイスターⅢ			
開講					単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	4	60	
使用教材	8ピースBOX・ペーパー・リボン・オリジナルレジュメ・ 毎回のテーマに沿ったフラワー材料		出版社			

科目の基礎情報②

授業のねらい	<p>【ラッピング】商品価値のあるラッピングを考え、製作方法が身につく。</p> <p>【フラワー】色彩学のイメージ配色理論をベースに取り入れたフラワーアレンジメントの手法が身につく。</p>				
到達目標	<p>【ラッピング】形状・商品にあわせたラッピングができる。</p> <p>【フラワー】フラワーアレンジメントの代表的な基本型を作ることができる。 イメージ配色の知識を修得する。</p>				
評価基準	テスト50%、作品完成度・提出課題40%、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	特別製菓実習Ⅰ・Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	城 あおい 他1名	実務経験		○	
実務内容	フラワーショップ勤務、ホテルブライダル事業部生花装飾担当 など				

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	イメージ理論、花の種類の基本知識	イメージ配色の大切さを学ぶ。 花の種類を学ぶ(生花・プリザーブド・ドライフラワー・造花)。
2	ラッピングの定義 長方形のラッピング	ラッピングの定義と進物の基本 基本の包み方、リボン掛け①
3	エレガント	ラウンドアレンジの作り方を学ぶ
4	長方形のラッピング	包み方(応用) リボン掛け②
5	カジュアル	ボックスフラワーアレンジの作り方を学ぶ
6	長方形のラッピング	包み方(応用) リボン掛け③

7	フレッシュナチュラル	ウエディングラウンドブーケの作り方を学ぶ
8	長方形のラッピング	基本の包み方② 熨斗の話
9	ロマンチック	ウエディングボールブーケの作り方を学ぶ
10	正方形BOXのラッピング	基本の包み方③ リボン掛け④～⑩ リボンアレンジ① ②
11	クリア	クリアボックスの作り方を学ぶ
12	不定形のラッピング	ペーパーバックバリエーション
13	前期まとめ	前期まとめ
14	(復習) 長方形BOXのラッピング①	基本の包み方① リボン掛け①
15	ウォームナチュラル	ミニスワッグの作り方を学ぶ
16	不定形のラッピング	かご盛りの基本
17	ハロウィン	フリースタイル
18	多角形のラッピング	三角形の包み方 リボン掛け⑪ ⑫
19	クラシック	コサージュとリボンワークを学ぶ
20	多角形のラッピング	六角形の包み方 リボン掛け⑬ リボンアレンジ③
21	ダイナミック	クリスマスキャンドルアレンジの作り方を学ぶ
22	円形のラッピング	円柱の包み方① ②
23	フレンチシック	クリスマスリースの作り方を学ぶ
24	円形のラッピング	瓶の包み方
25	モダン	お正月飾りの作り方を学ぶ
26	円形のラッピング	丸平の包み方 リボン掛け⑭(復習) リボンアレンジ④
27	後期まとめ 卒業製作ミーティング	後期まとめ 卒業製作のテーマに沿ったフラワーのアイデアを出し合う
28	総復習	大箱を包む
29	卒業製作	卒業製作のフラワー装飾を完成させます。
30	総復習	8ピースを包む ディスプレイ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	製菓マイスターⅣ		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓マイスターⅣ		
開講					
年次	2年	学科	製菓マイスター科	単位数	4
時間数					60
使用教材	プリント配布とPPTを使用した講義			出版社	

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・集客を理解し身につける。				
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して実践できる。				
評価基準	テスト60% / 課題提出30% / 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					
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	竹内涼夏	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	WEBマーケティングとSNS	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の講義
2	Instagramマーケティング	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
3	Twitterマーケティング	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
4	公式LINEアカウントマーケティング	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
5	Youtubeマーケティング	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
6	Facebook / Tiktokなどの各種SNSについて	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
7	画像加工の基礎	講義+実践
8	炎上防止と炎上があった際の対策	ケーススタディー

9	Instagramで実践	準備したアカウントを使用してinstagramでの投稿を実践
10	Twitterで実践	準備したアカウントを使用してTwitterでの投稿を実践
11	実戦結果の検証と改善	9.10の講義で実践した投稿内容のフィードバック
12	写真の撮影について	基礎的な写真撮影技法の講義と実践
13	前期総まとめ	前期総まとめ
14	マーケティング基礎知識（1）	3C分析の講義と演習
15	マーケティング基礎知識（2）	5フォース分析の講義と演習
16	ライティングの基礎	講義＋実践
17	動画の撮影について（1）	講義＋実践
18	動画の撮影について（2）	講義＋実践
19	ランディングページ（LP） を作ってみよう	SNSで人気のあるLPの紹介と簡易LP構築ツールを使用したLPの作成
20	ランディングページ（LP） を作ってみよう	SNSで人気のあるLPの紹介と簡易LP構築ツールを使用したLPの作成・発表
21	ホームページの作り方 他	ワードプレスを使ったHPの作り方の基礎とサーバー他の簡易設定について
22	SNS広告 ウェブ広告の概要と 基本思想	講義（リスティング、SNS、GDN、YDN）それぞれの効果的な活用方法と特徴
23	SNS広告	講義（リスティング、SNS、GDN、YDN）それぞれの効果的な活用方法と特徴
24	SNS広告	Twitter広告配信の講義
25	SNS広告	tiktok広告の特徴のSmartNewsやその他媒体の特徴
26	SNSアカウントの分析方法	SNSアカウントでの広告分析方法を学ぶ
27	後期総まとめ	後期総まとめ
28	競合分析を実践するその1	人気ケーキ屋さんのInstagramを分析 学内店舗実習のSNS集客(Instagram、Twitter)検証・改善・実践
29	競合分析を実践するその2	人気ケーキ屋さんのInstagramを分析 学内店舗実習のSNS集客(Instagram、Twitter)検証・改善・実践
30	競合分析を実践するその3	人気ケーキ屋さんのInstagramを分析 学内店舗実習のSNS集客(Instagram、Twitter)検証・改善・実践

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	インターンシップ実習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習Ⅱ		
		開講	単位数	時間数	
年次	2年	学科	製菓マイスター科	2	60
使用教材	TakeOff	出版社	学校オリジナル		

科目の基礎情報②

授業のねらい	職業体験を通じて、現場でした得ることのできない実践的技術を身につける。				
到達目標	現場に必要なコミュニケーション能力、モラル、マナーを習得し、仕事をする楽しさと厳しさを感じ、就職活動への意欲が高まる。 職場体験で得た内容を生かした就職活動ができる。				
評価基準	授業態度：60% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	調理師免許				
関連科目					
備考					
担当教員	酒井千鶴子 他2名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	インターンシップ実習1	企業にて実習を行い学ぶ。
2	インターンシップ実習2	企業にて実習を行い学ぶ。
3	インターンシップ実習3	企業にて実習を行い学ぶ。
4	インターンシップ実習4	企業にて実習を行い学ぶ。
5	インターンシップ実習5	企業にて実習を行い学ぶ。
6	インターンシップ実習6	企業にて実習を行い学ぶ。
7	インターンシップ実習7	企業にて実習を行い学ぶ。
8	インターンシップ実習8	企業にて実習を行い学ぶ。

9	インターンシップ実習9	企業にて実習を行い学ぶ。
10	インターンシップ実習10	企業にて実習を行い学ぶ。
11	インターンシップ実習11	企業にて実習を行い学ぶ。
12	インターンシップ実習12	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習13	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習14	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習15	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習16	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習17	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習18	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習19	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習20	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習21	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習22	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習23	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習24	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習25	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習26	企業にて実習を行い学ぶ。
27	インターンシップ実習27	企業にて実習を行い学ぶ。
28	インターンシップ実習28	企業にて実習を行い学ぶ。
29	インターンシップ実習29	企業にて実習を行い学ぶ。
30	インターンシップ実習30	企業にて実習を行い学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	就職対策 II		
必修選択	必修	(学則表記)	就職対策 II		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	2	30
使用教材	TakeOff		出版社	学校オリジナル	

科目の基礎情報②

授業のねらい	人間力、自己PR力を高めることができ、選ばれる人材になることができる。				
到達目標	就職活動マナーを身につけ、履歴書を作成、企業研究ができる。				
評価基準	授業態度：60% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目					
備考					
担当教員	酒井千鶴子 他3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	就職活動のルールの振り返り①	就職活動の流れを理解し、年間のスケジュールを作ることを学ぶ。
2	就職活動のルールの振り返り②	就職活動中の行動を学ぶ。
3	就職活動のルールの振り返り③	求人の探し方と見方が理解することを学ぶ。
4	就職活動のルールの振り返り④	就職活動規約、内定規約を理解することを学ぶ。
5	身だしなみ振り返り①	身だしなみの大切さ※第一印象の大切さ、制服心理の観点を理解することを学ぶ。
6	身だしなみ振り返り②	身だしなみに必要な物品の扱い方と意味を理解することを学ぶ。
7	自己分析①	自分のやる気ポイントを理解することを学ぶ。
8	自己分析②	自分の経験から性格を分析することを学ぶ。

9	他己分析①	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析することができる。
10	他己分析②	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析することができる。
11	自己PR①	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRを整理することを学ぶ。
12	自己PR②	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRを整理することを学ぶ。
13	業界・企業研究①	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(ホテル業界)
14	業界・企業研究②	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(多店舗展開業界)
15	業界・企業研究③	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(専門店・個人店業界)
16	業界・企業研究④	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(給食業界)
17	業界・企業研究⑤	会社説明会に参加し、志望動機の記事を書くことを学ぶ。
18	業界・企業研究⑥	採用担当者にビジネスメールを送ることや電話をかけ、訪問することを学ぶ。
19	業界・企業研究⑦	企業の情報を整理し、まとめることを学ぶ。
20	履歴書・エントリーシートの書き方①	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。①
21	履歴書・エントリーシートの書き方②	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。②
22	履歴書・エントリーシートの書き方③	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。③
23	履歴書・エントリーシートの書き方④	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。④
24	面接練習①	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(入室～自己紹介まで)①
25	面接練習②	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(入室～自己紹介まで)②
26	面接練習③	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己紹介～自己PRまで)①
27	面接練習④	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己紹介～自己PRまで)②
28	面接練習⑤	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己PR～退室まで)①
29	面接練習⑥	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己PR～退室まで)②
30	就業準備①	内定及び内々定先の企業風土を学ぶ。①
29	就業準備②	内定及び内々定先の企業風土を学ぶ。②
30	就業準備③	内定及び内々定先の企業風土を学ぶ。③