

# 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   |                         |        |           | 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 | 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。<br>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。<br>後期：「ジョブパス 3 級」に合格できる知識が身につく。<br>適切な敬語を使いわけることができる。 |  |  |      |  |
| 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   | ・出席が総時間数の 3 分の 2 以上あるもの<br>・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にて実施する                                                                       |  |  |      |  |
| 担当教員   | 小野貴史 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  | 国家試験対策① | 動機付け・過去問題 |
| 2  | 国家試験対策② | 食品衛生学     |
| 3  | 国家試験対策③ | 栄養学       |
| 4  | 国家試験対策④ | 公衆衛生学     |
| 5  | 国家試験対策⑤ | 中間確認・過去問題 |
| 6  | 国家試験対策⑥ | 製菓理論      |
| 7  | 国家試験対策⑦ | 製菓理論      |

|    |           |                           |
|----|-----------|---------------------------|
| 8  | 国家試験対策⑨   | 製菓理論                      |
| 9  | 国家試験対策⑩   | 衛生法規                      |
| 10 | 国家試験対策⑫   | 食品学                       |
| 11 | 国家試験対策⑬   | 総仕上げ                      |
| 12 | 国家試験対策⑭   | 振り返り・解説                   |
| 13 | ビジネスの意義   | 社会のルールと仕事への意識について         |
| 14 |           |                           |
| 15 | 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   |
| 16 |           | 好感もてる話し方について              |
| 17 |           | 来客・訪問についてと冠婚葬祭のマナーについて    |
| 18 | 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         |
| 19 | ビジネスツール   | ビジネス文章と電話の対応について          |
| 20 |           | 統計・データ利用とビジネス用語について       |
| 21 |           | 情報の収集について                 |
| 22 |           | 近年の経済推移について               |
| 23 | 総復習       | ジョブパス 3 級試験に備えての確認        |
| 24 | 確認実習      | 企画と計画                     |
| 25 |           | 役割分担とコミュニケーション            |
| 26 |           | 企画実践の草案                   |
| 27 |           | 企画実践の草案(まとめ)              |
| 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」<br>②製菓衛生師全書 |        |          | 出版社 | ①辻学園調理・製菓専門学校<br>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   | 実技試験：60％、授業態度：20％、食品衛生意識：20％                                                      |  |  |      |   |
| 認定条件   | ・出席が総時間数の3分の2以上ある者<br>・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   | 松本 健二 他17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  | パン        | パンの発酵、成型、製法について学ぶ             |
| 4  | 特別授業      | 季節のケーキ、新しい技術について学ぶ            |
| 5  | カフェ       | コーヒーの技術について学ぶ                 |
| 6  | タルト       | タルト生地を使用した応用の製品の製法について学ぶ      |
| 7  | アントルメ     | ムースの製法を学ぶ                     |

|    |              |                                             |
|----|--------------|---------------------------------------------|
| 8  | カフェフード       | カフェメニューの仕込み、調理方法について学ぶ                      |
| 9  | 販売実習         | 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 |
| 10 | 発酵菓子/セック     | 発酵菓子、焼き菓子の製法について学ぶ                          |
| 11 | メレンゲ菓子       | メレンゲを使用した菓子のバリエーションを学ぶ                      |
| 12 | 販売実習         | 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 |
| 13 | 特別授業         | 季節のケーキ、新しい技術について学ぶ                          |
| 14 | 総まとめ         | 総まとめ                                        |
| 15 | 和菓子/デザートメニュー | 和菓子、カフェで提供できるデザートの製法について学ぶ                  |

# 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   |                          |        |          | 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」<br>②製菓衛生師全書 |        |          | 出版社 | ①辻学園調理・製菓専門学校<br>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   | 実技試験：60％、授業態度：20％、食品衛生意識：20％                  |  |  |      |   |
| 認定条件   | ・出席が総時間数の3分の2以上ある者<br>・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・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   | 松本 健二 他17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  | 組立菓子        | 生地、クリームを組み立てて作る菓子の製法について学ぶ |
| 2  | アントルメ       | パパロア、ムースの製法について学ぶ          |
| 3  | 販売実習③       | 季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ    |
| 4  | セック         | セック類の製法について学ぶ              |
| 5  | カフェフード・デザート | カフェメニュー、デザートメニューの応用を学ぶ     |
| 6  | 特別授業        | 季節のケーキ、新しい技術について学ぶ         |
| 7  | パン・パイ       | パンの製法、パイ生地を使用した製品の製法について学ぶ |
| 8  | 和菓子・チョコレート  | 和菓子、チョコレートの製品について学ぶ        |

|    |       |                                                                      |
|----|-------|----------------------------------------------------------------------|
| 9  | 選択実習  | ブライダルパティシエ、カフェスイーツパリスタ、ブーランジェリーベーカリー、和スイーツパティシエの分野に分かれてそれぞれの製品について学ぶ |
| 10 | 選択実習  | ブライダルパティシエ、カフェスイーツパリスタ、ブーランジェリーベーカリー、和スイーツパティシエの分野に分かれてそれぞれの製品について学ぶ |
| 11 | 選択実習  | ブライダルパティシエ、カフェスイーツパリスタ、ブーランジェリーベーカリー、和スイーツパティシエの分野に分かれてそれぞれの製品について学ぶ |
| 12 | 販売実習④ | 季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ                                              |
| 13 | クリスマス | クリスマスの菓子について学ぶ                                                       |
| 14 | 総まとめ  | 総まとめ                                                                 |
| 15 | 卒業制作  | 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   | ・出席が総時間数の3分の2以上ある者<br>・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にて実施する               |  |  |      |   |
| 担当教員   | 松本 健二 他7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  | 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  | パン        | パンの発酵、成型、製法について学ぶ             |
| 4  | 特別授業      | 季節のケーキ、新しい技術について学ぶ            |
| 5  | カフェ       | コーヒーの技術について学ぶ                 |
| 6  | タルト       | タルト生地を使用した応用の製品の製法について学ぶ      |
| 7  | アントルメ     | ムースの製法を学ぶ                     |
| 8  | カフェフード    | カフェメニューの仕込み、調理方法について学ぶ        |

|    |              |                                                       |
|----|--------------|-------------------------------------------------------|
| 9  | 販売実習         | 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           |
| 10 | 発酵菓子/セック     | 発酵菓子、焼き菓子の製法について学ぶ                                    |
| 11 | メレンゲ菓子       | メレンゲを使用した菓子のバリエーションを学ぶ                                |
| 12 | 販売実習         | 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           |
| 13 | 特別授業         | 季節のケーキ、新しい技術について学ぶ                                    |
| 14 | 総まとめ         | 総まとめ                                                  |
| 15 | 和菓子/デザートメニュー | 和菓子、カフェで提供できるデザートの製法について学ぶ                            |
| 16 | 組立菓子         | 生地、クリームを組み立てて作る菓子の製法について学ぶ                            |
| 17 | アントルメ        | パバロア、ムースの製法について学ぶ                                     |
| 18 | 販売実習③        | 季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ                               |
| 19 | セック          | セック類の製法について学ぶ                                         |
| 20 | カフェフード・デセール  | カフェメニュー、デザートメニューの応用を学ぶ                                |
| 21 | 特別授業         | 季節のケーキ、新しい技術について学ぶ                                    |
| 22 | パン・パイ        | パンの製法、パイ生地を使用した製品の製法について学ぶ                            |
| 23 | 和菓子・チョコレート   | 和菓子、チョコレートの製品について学ぶ                                   |
| 24 | 選択実習         | ブライダルパティシエ、カフェスイーツパリスタ、ブーランジェリーベーカリー、和スイーツパティシエの分野に分か |
| 25 | 選択実習         | ブライダルパティシエ、カフェスイーツパリスタ、ブーランジェリーベーカリー、和スイーツパティシエの分野に分か |
| 26 | 選択実習         | ブライダルパティシエ、カフェスイーツパリスタ、ブーランジェリーベーカリー、和スイーツパティシエの分野に分か |
| 27 | 販売実習④        | 季節のケーキを使い多いロットで販売の仕方を学ぶ                               |
| 28 | クリスマス        | クリスマスの菓子について学ぶ                                        |
| 29 | 総まとめ         | 総まとめ                                                  |
| 30 | 卒業制作         | 卒業製作 展示製品について、ディスプレイ・ビエスマンテについて学ぶ                     |



# シラバス

## 科目の基礎情報①

|      |                                                 |        |          |                 |     |
|------|-------------------------------------------------|--------|----------|-----------------|-----|
| 授業形態 | 演習                                              | 科目名    | 色彩学・デッサン |                 |     |
| 必修選択 | 必修                                              | (学則表記) | 製菓マイスターⅠ |                 |     |
| 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 | 二宮恵理子の色彩検定3級テキスト&問題集、199aカラーカード、配布資料、のり、はさみ、ノート |        | 出版社      | KADOKAWA/日本色研 他 |     |

## 科目の基礎情報②

|        |                                                                                                                                          |      |   |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| 授業のねらい | 【色彩学】正しい色の法則を知り、製菓に必要な盛り付け色彩学を総合的に学ぶ、また好印象を与えるパーソナルカラーや色彩心理についても学ぶ、また色彩検定3級取得を目指す。<br>【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。 |      |   |
| 到達目標   | 【色彩学】色を自由自在に操れるようになる。色彩検定3級取得。<br>卒業制作に活かすことができるようになる。<br>【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。                                                 |      |   |
| 評価基準   | 前期 授業態度（発言・積極性）：50％ 提出課題：50％ 後期 授業態度（発言・積極性）：50％ 提出課題：50％                                                                                |      |   |
| 認定条件   | ・出席が総時間数の3分の2以上あるもの<br>・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にて実施する                                                                                                                     |      |   |
| 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  | 色の表し方①    | 色の三属性                  |
| 3  | 色の表し方②    | PCCS表色系・トーン            |
| 4  | 色の感じ方     | 心理効果                   |
| 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  | 色の見え方     | 視覚効果                   |

|    |                |                              |
|----|----------------|------------------------------|
| 8  | 色の組み合わせ①       | 配色ルール①                       |
| 9  | 色の組み合わせ②       | 配色ルール②                       |
| 10 | 形をとらえる         | 形の見方や捉え方を理解し学ぶ。              |
| 11 | 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         |
| 12 | 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         |
| 13 | 色の組み合わせ③       | 配色ルール③                       |
| 14 | 色の使い方①         | ファッションカラー                    |
| 15 | 色の使い方②         | インテリアカラー                     |
| 16 | 色と光の関係         | 色はなぜ見えるのか？                   |
| 17 | 色彩検定対策①        | 総復習                          |
| 18 | 色彩検定対策②        | 模擬試験                         |
| 19 | パーソナルカラー体験     | ご自身に似合う色を知る！好印象を与える術を学ぶ！     |
| 20 | 身近なものを描く①      | 持ち物の描き方を学ぶ。                  |
| 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 | 卒業制作に向けてプレレッスン | グループでフルコーススイーツを考える           |
| 23 | 身近なものを描く②      | 持ち物の描き方を学ぶ。                  |
| 24 | 遠近法について        | 平面の中に奥行きの付け方を学ぶ              |
| 25 | 卒業制作に向けての準備①   | 卒業制作のイメージ、カラーの決定             |
| 26 | 模写①            | 色鉛筆を用いて彩色を学ぶ。                |
| 27 | 卒業制作に向けての準備②   | 具体的に考える                      |
| 28 | 模写②            | 色鉛筆を用いて彩色を学ぶ。                |
| 29 | 卒業制作に向けての準備③   | 卒業制作に向けての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       | リハーサル、本番をイメージしたプレゼンテーション     |

# 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(店舗マネジメント) |     |     |
| 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 | なし  |

## 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。<br>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。<br>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。<br>最終的に「自分ならどんな店を経営したいか」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<br>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にて実施する                                                                                                                                                                                                    |  |  |      |   |
| 担当教員   | 井上節子                                                                                                                                                                                                                    |  |  | 実務経験 | ○ |
| 実務内容   | 大手飲料会社にて総合職・ヴィジュアルマーチャンダイジングの実施。独立後フランス料理・カジュアルダイニング・和食レストランのオーナーソムリエ。外食グループはじめ企業の食関連事業のプロデュース等多数実績あり。                                                                                                                  |  |  |      |   |

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とフードビジネスの現場。現在の自分の夢の確認(提出課題) |
| 2  | フードビジネスの世界②  | ホスピタリティとアメニティ。食のSDG's                    |
| 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          | 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プ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とデザート       |
| 11 | デザートの考案①         | 自分が興味を持った西洋の祭事からアシェットデザートを考案する          |
| 12 | デザートの考案②         | アシェットデザートのコンセプトに沿ったデザイン画を仕上げる(課題提出)     |
| 13 | 前期総まとめと定期考査      | 西洋の食文化の総まとめ・テストを実施する                    |
| 14 | 日本の食文化①          | 日本料理の神髄と歴史。和食器、盛り付けの定式                  |
| 15 | 日本の食文化②          | 歳時記と和菓子。節句について                          |
| 16 | 和菓子の考案①          | 二十四節気七十二候の和菓子の考案と盛り付けのデザインをする(課題提出)     |
| 17 | 和菓子の考案②          | 考案した七十二候の和菓子販売のためのPOPを作成する(課題提出)        |
| 18 | 食事作法と漆器・和洋折衷について | 美しい食事作法 お箸とお椀の作法演習。世界が注目するジャパネスクの演出方を知る |
| 19 | 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               |
| 20 | パーティープランニング②     | ティーパーティー及びウェディングについての基礎知識と演出            |
| 21 | パーティープランニング③     | ブッフェの基礎知識と演出                            |
| 22 | 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)             |
| 23 | サービスとマナー         | サーヴィングの知識とレストランでの食事のマナー                 |
| 24 | ディスプレイ・VMDの基礎    | 視認率を高めるディスプレイ・空間演出などヴィジュアルマーチャンダイジングを知る |
| 25 | 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              |
| 26 | 店舗マネジメント②        | 業種と業態                                   |
| 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               |
| 28 | 店舗プランニング② 定期考査   | 出店計画票に基づいた自分のしたい店のデザイン課題(定期考査＝課題提出)     |
| 29 | 店舗プランニング③        | 自分のしたい店のメニューブックを作成する(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（ラッピング・フラワー） |     |     |
| 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・<br>毎回のテーマに沿ったフラワー材料 |        | 出版社                  | なし  |     |

## 科目の基礎情報②

|        |                                                                                       |      |   |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| 授業のねらい | 【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。<br>【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。 |      |   |
| 到達目標   | 【ラッピング】形状・商品にあわせたラッピングができる。<br>【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。<br>イメージ配色の知識を修得する。 |      |   |
| 評価基準   | 作品完成度50% 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<br>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にて実施する                                                                  |      |   |
| 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、花の種類の基礎知識      | イメージ配色の大切さを学ぶ。<br>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<br>長方形のラッピング | ラッピングの定義と進物の基本<br>基本の包み方、リボン掛け①                  |
| 3  | エレガント                 | BOXフラワーの作り方を学ぶ                                   |
| 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                 | ミニアレンジメントの作り方を学ぶ                                 |
| 6  | 長方形のラッピング             | 包み方（応用） リボン掛け③                                   |
| 7  | ロマンチック                | 花束の作り方を学ぶ                                        |

|    |                    |                             |
|----|--------------------|-----------------------------|
| 8  | 長方形のラッピング          | 基本の包み方② 熨斗の話                |
| 9  | フレッシュナチュラル         | 花冠の作り方を学ぶ                   |
| 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 | フレッシュナチュラル         | クリアボトルの作り方を学ぶ               |
| 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 | クリア                | クリアケースの作り方を学ぶ               |
| 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 | HALLOWEEN          | HALLOWEENの製作とディスプレイを学ぶ      |
| 16 | 不定形のラッピング          | かご盛りの基本                     |
| 17 | クラシック              | コサージュの作り方を学ぶ                |
| 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 | モダン                | モダンアレンジメントの作り方を学ぶ           |
| 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 | クリスマス前半            | クリスマスディスプレイを学ぶ              |
| 22 | 円形のラッピング           | 円柱の包み方① ②                   |
| 23 | クリスマス後半            | 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 | 卒業製作ミーティング         | 各班に分かれてイメージの擦り合わせをする        |
| 26 | 円形のラッピング           | 丸平の包み方 リボン掛け⑬(復習) リボンアレンジ④  |
| 27 | 卒業製作               | イメージに合う花選びをする               |
| 28 | 総復習                | 大箱を包む                       |
| 29 | 卒業製作仕上げ まとめ        | 卒業製作のフラワー装飾を完成させる           |
| 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（SNSマーケティング） |     |     |
| 必修選択 | 必修                | （学則表記） | 製菓マイスターⅣ             |     |     |
| 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 | プリント配布とPPTを使用した講義 |        |                      | 出版社 | なし  |

## 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。<br>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<br>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にて実施する                                                                                         |      |  |
| 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  | 画像加工の基礎            | 講義・実践                                    |
| 6  | 画像加工におけるテキスト挿入の基礎  | 講義・実践                                    |
| 7  | 炎上防止と炎上があった際の対策    | ケーススタディー                                 |
| 8  | 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             |

|    |                                      |                                         |
|----|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| 9  | Facebook / Tiktokについて<br>ブランディングについて | 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            |
| 10 | Z世代とマーケティング(1)                       | マーケティングの概要の振り返り・Z世代に効果的なマーケティングについて     |
| 11 | Z世代とマーケティング(2)                       | Z世代へのマーケティングの成功例・販売促進動画企画書の発表           |
| 12 | 前期振り返り                               | 前期学習内容の復習                               |
| 13 | 前期総まとめ                               | 前期総まとめ                                  |
| 14 | 現代社会の動画の需要・流行                        | 概要、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表、撮影方法            |
| 15 | 動画撮影について                             | 概要、動画撮影の講義、実践                           |
| 16 | 動画編集について                             | 前期テストの返却・解説、動画編集方法の講義・実践                |
| 17 | 動画編集実践                               | 撮影した動画を編集                               |
| 18 | マーケティング基礎知識                          | 3C分析・4P分析の講義と演習                         |
| 19 | マーケティング基礎知識                          | SWOT分析・STP分析の講義と演習                      |
| 20 | 動画鑑賞・販売促進動画の企画書の製作                   | 作成した動画の観賞・商品の販売促進について・効果的な企画の考案・企画書の製作  |
| 21 | 販売促進動画の企画書の製作                        | 商品の販売促進について・効果的な企画の考案・企画書の製作            |
| 22 | 日本のマーケティング成功例                        | 日本企業のマーケティング成功例の講義                      |
| 23 | AIについて                               | AIの使用方法・注意事項の講義・画像生成・動画生成の実践            |
| 24 | ランディングページ（LP）<br>とは                  | LPの概要・SNSで人気のあるLPの紹介・現代のLPの有効的な活用方法について |
| 25 | ランディングページ（LP）作成                      | 簡易的なLPの作成                               |
| 26 | ランディングページ（LP）作成・後期振り返り               | 簡易的なLPの作成・後期学習内容の復習                     |
| 27 | 後期振り返り                               | 後期総まとめ                                  |
| 28 | 卒業記念動画の作成                            | グループに分かれて卒業記念動画の企画・編集                   |
| 29 | 卒業記念動画の作成                            | グループに分かれて卒業記念動画の企画・編集                   |
| 30 | 卒業記念動画の作成<br>SNSを生かした人生設計シート作成       | グループに分かれて卒業記念動画編集・観賞<br>人生設計シート作成       |



# 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、現場でしか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、仕事をすることの楽しさと厳しさを感じ、就職活動への意欲が高まる。                            |  |  |      |  |
| 評価基準   | インターンシップ先での実地演習態度：60％ 提出物：40％                                                             |  |  |      |  |
| 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   | 就職HR                                                                                      |  |  |      |  |
| 備考     | 選択による希望制                                                                                  |  |  |      |  |
| 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  | オリエンテーション    | インターンシップの心得を学ぶ。                               |
| 2  | 企業研究の方法      | インターンシップ依頼先を研究することを学ぶ。<br>インターンシップに応募することを学ぶ。 |
| 3  | インターンシップ実習 1 | 企業にて実習を行い学ぶ。                                  |
| 4  | インターンシップ実習 2 | 企業にて実習を行い学ぶ。                                  |
| 5  | インターンシップ実習 3 | 企業にて実習を行い学ぶ。                                  |
| 6  | インターンシップ実習 4 | 企業にて実習を行い学ぶ。                                  |
| 7  | インターンシップ実習 5 | 企業にて実習を行い学ぶ。                                  |
| 8  | インターンシップ実習 6 | 企業にて実習を行い学ぶ。                                  |

|    |                |              |
|----|----------------|--------------|
| 9  | インターンシップ実習 7   | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 10 | インターンシップ実習 8   | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 11 | インターンシップ実習 9   | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 12 | インターンシップ実習 1 0 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 13 | インターンシップ実習 1 1 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 14 | インターンシップ実習 1 2 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 15 | インターンシップ実習 1 3 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 16 | インターンシップ実習 1 4 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 17 | インターンシップ実習 1 5 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 18 | インターンシップ実習 1 6 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 19 | インターンシップ実習 1 7 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 20 | インターンシップ実習 1 8 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 21 | インターンシップ実習 1 9 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 22 | インターンシップ実習 2 0 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 23 | インターンシップ実習 2 1 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 24 | インターンシップ実習 2 2 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 25 | インターンシップ実習 2 3 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 26 | インターンシップ実習 2 4 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 27 | インターンシップ実習 2 1 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 28 | インターンシップ実習 2 2 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 29 | インターンシップ実習 2 3 | 企業にて実習を行い学ぶ。 |
| 30 | 振り返り           | 実習の振り返りを行う。  |

# 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"> <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   | —                                                                                         |  |  |      |  |
| 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   | 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  | 就職の流れ    | 就職の流れを再度確認し、活動時期を学ぶ。  |
| 2  | 面接の所作    | 面接のポイント、仕方を学ぶ。        |
| 3  | 身だしなみ    | 身だしなみの整え方を学ぶ。         |
| 4  | 履歴書確認    | 履歴書の書き方について学ぶ。        |
| 5  | 面接指導     | 面接の受け方について学ぶ。         |
| 6  | 面接練習     | 集団面接について学ぶ。           |
| 7  | 業界・企業研究① | 企業研究の仕方を学ぶ。           |
| 8  | 業界・企業研究② | 企業研究内容をグループワークを通して学ぶ。 |

|    |                  |                               |
|----|------------------|-------------------------------|
| 9  | 業界・企業研究③         | 企業の違いについて学ぶ。                  |
| 10 | 業界・企業研究④         | 希望企業への志望動機の作り方を学ぶ。            |
| 11 | 内定者報告会           | 就職内定者より、活動のコツを学ぶ。。            |
| 12 | インターンシップについて     | インターンシップについて学ぶ。               |
| 13 | 総まとめ             | 前期総まとめを行う。                    |
| 14 | 未決定者面接練習①        | 面接練習を行い、実践的に学ぶ。               |
| 15 | 電話対応・メールの送り方について | 電話対応の方法とメールの送り方を学ぶ。           |
| 16 | 就職活動のおさらい①       | 就職活動の仕方について準備ポイントを学ぶ。         |
| 17 | 就職活動のおさらい②       | 就職活動の仕方について活動ポイントを学ぶ。         |
| 18 | 就職活動相談会①         | 希望企業の選定について学ぶ。                |
| 19 | 就職活動相談会②         | 希望企業へのアプローチについて学ぶ。            |
| 20 | 内定者報告会②          | 就職内定者より、活動のコツを学ぶ。             |
| 21 | 内定者の流れ①          | 内定先の選考方法や注意事項について学ぶ。          |
| 22 | 内定者の流れ②          | アドバイスシートを元にグループワークで発表する。      |
| 23 | 就職先でのマナー①        | 社会人としての基本マナーを学ぶ。              |
| 24 | 就職先でのマナー②        | 社会人として必要な立ち振る舞いについて学ぶ。        |
| 25 | 就職準備①            | 報連相の必要性・仕事中的態度・基本ルールを学ぶ。      |
| 26 | 就職準備②            | 目標意識・協調意識・改善意識・コスト意識を学ぶ。      |
| 27 | 就職準備③            | 8つの意識・顧客意識・品質意識・納期意識・時間意識を学ぶ。 |
| 28 | 後期就職振り返り         | 後期振り返りを行う。                    |
| 29 | 企業の魅力と働き方について    | 就活生の意識と業種による違いについて学ぶ。         |
| 30 | 飲食業界で働く意識について    | 働く心構えについて学ぶ。                  |