シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	インターン実習Ⅱ		
必修選択	選択	（学則表記）	インターン実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	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	鍜治健二 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

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・集客を理解し実践する。
到達目標	マーケティングの基本となる 3C 分析を理解し、顧客の共感や集客に繋がるメッセージを Twitter、Instagram、LINE などを通じて発信できる。各コンテンツの基礎知識から運用ルールを把握するだけでなく学内店舗実習などでも実践できる。
評価基準	テスト 55％ / 課題提出 30％ / 授業態度 15％
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習 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	鍜治 健二　　実務経験
実務内容	

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	オリエンテーション（SNS の時代背景）	SNS が活発に利用されている時代背景について考える
2	WEB/SNS の種類､それぞれの役割	SNS アカウント運用、広告、HP、LP の役割、ペルソナの設定などの基礎知識の講義
3	お店での SNS の活用・口コミ	実際に現場で使用するにあたり必要な知識を身に着ける
4	SNS の文章の作り方（ライティング）	学内店舗実習の SNS 集客(Instagram、Twitter)検証・改善・実践
5	店舗実習での活用(Twitter)	Twitter の特徴を知り、学校アカウントに投稿をおこなう

6	公式 LINE アカウントマーケティング＆ Facebook / Tiktok/YOUTUBE 他について	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	画像加工について(Instagram 用)	アプリを用いて、画像加工をおこなう
8	店舗での SNS を始める前に 決めるべき 4 大要素を考えよう	運用に関する基礎知識（KGI,KPI,ペルソナについて）
9	炎上について知る	実例をもとにグループワークを行い、炎上対策について考える
10	店舗実習での活用(Instagram)	スケジュールの考え方と内容の考え方を講義し、実践
11	SNS マーケティングの基礎知識	3C5 フォースなど基礎用語を知る
12	ショート動画について/実践	アプリを用いて、ショート動画の作成をする
13	企画発表	発表
14	テスト	テストを実施する
15	総復習/アカウント分析	前期の復習と店舗実習アカウントの分析を行う

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	SNS マーケティング B		
必修選択	選択	（学則表記）	SNS マーケティング B		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	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・集客を理解し実践する。
到達目標	マーケティングの基本となる 3C 分析を理解し、顧客の共感や集客に繋がるメッセージを Twitter、Instagram、LINE などを通じて発信できる。各コンテンツの基礎知識から運用ルールを把握するだけでなく学内店舗実習などでも実践できる。
評価基準	テスト 55％ / 課題提出 30％ / 授業態度 15％
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評定が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習 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	鍜治 健二　　実務経験
実務内容	

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	公式 LINE について	店舗用アカウントを稼働していくために必要な知識を知る
2	SNS 広告とは①	SNS 広告の種類、形式について知る
3	SNS 広告とは②	SNS 広報の実例を知る
4	ランディングページ（LP）を作ってみよう	アプリを用いて、ランディングページの模擬作成をする
5	ランディングページ（LP）の発表	発表とレビュー

6	SNS 活用術（公式ページとインフルエンサーの活用の違い）	実際の SNS 活用術を知る
7	SNS アカウントの分析方法	SNS アカウントの分析方法を学ぶ
8	LINE 分析/Instagram 分析	学校アカウントの投稿を分析する
9	様々な Instagram 分析	飲食業界にまつわるアカウント調べ・発表準備を行う
10	Instagram 分析・発表	発表とレビュー
11	最高のコンテンツの 5 大要素/動画コンテンツの魅力（ライブ配信）	5 大要素のついて知る/SNS ライブ配信について知る
12	HP について知る	HP の基本情報を知る、アプリを用いて HP を作成する
13	HP を作ろう	アプリを用いて、HP を作成し発表する
14	テスト	テストを実施する
15	総復習	総括、今後の社会生活と SNS の関連について

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	空間プロデュース A		
必修選択	選択	（学則表記）	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	株式会社エクスナレッジ 成美堂出版	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	①現場に出た際や、独立して自分の店舗を持つ際に、空間作りで必要となる知識や事前検討の項目を理解する。 ②カフェやパティスリーなどの店舗のコンセプトや空間づくりのノウハウを学び、集客につながる空間づくりを知る。 ③店舗設計の発注に伴い、自分の想いを伝え、打合せでもやりとりがスムーズにいくように、 必要最低限の知識を習得し、理想の店舗を完成させれらるようにする。 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。
到達目標	①現場に出た際や、将来独立する際に、コンセプト設定や集客につながる空間づくりができる。 ②授業で学んだ空間づくりに必要な知識を、学内店舗実習に活かすことができる。 ③理想の店舗を作るために、設計・施工会社とやりとりができるよう、 空間作りに必要な最低限の知識がある状態になる。
評価基準	テスト 50%/小テスト 20%/提出物 15%/授業態度 15%
認定条件	出席が総時間数の 2/3 以上ある者 学年成績評価が 2 以上の者
関連資格	ー
関連科目	学内店舗実習
備考	
担当教員	金子 由美　　実務経験　○
実務内容	YUMI スタイリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	オリエンテーション・店舗デザインの流れ	授業の流れ・到達点を理解する。店舗デザインの流れを理解する
2	業態の種類・空間の探し方	業態の種類・それぞれの特徴を理解する。理想の空間の探し方を知る。
3	ターゲット・ペルソナ・コンセプトの設定	ターゲット・ペルソナについて理解し、自分の店舗のコンセプトを作成。

4	店舗出店計画①	地域の商圏・客層を理解し、コンセプトに合った立地を探す。
5	店舗出店計画②	EC サイトの仕組み・考え方
6	店舗空間の寸法や数値	空間を考える基礎となる寸法を学び、身の回りの寸法を測定し理解する。
7	店舗デザイン 客席	客席の種類、それぞれの特徴を理解する。
8	店舗デザイン 厨房	厨房の種類、レイアウトの基本、機器調達を理解する。
9	空間デザイン トイレ	レイアウトや設備、アメニティを理解する。
10	店舗デザイン 外観・アプローチ	店舗の顔の整え方と、店内への導き方を理解する。
11	店舗デザイン ロゴデザイン	ロゴマーク作りの基礎を学び、自分の店舗のロゴマークを作成。
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	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。
15	前期テスト	前期テストの実施

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	空間プロデュース B		
必修選択	選択	（学則表記）	空間プロデュース B		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	お店の解剖図鑑 お客が殺到する飲食店の始め方と運営		出版社	株式会社エクスナレッジ 成美堂出版	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	①現場に出た際や、独立して自分の店舗を持つ際に、空間作りで必要となる知識や事前検討の項目を理解する。 ②カフェやパティスリーなどの店舗のコンセプトや空間づくりのノウハウを学び、集客につながる空間づくりを知る。 ③店舗設計の発注に伴い、自分の想いを伝え、打合せでもやりとりがスムーズにいくように、 必要最低限の知識を習得し、理想の店舗を完成させれらるようにする。 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。
到達目標	①現場に出た際や、将来独立する際に、コンセプト設定や集客につながる空間づくりができる。 ②授業で学んだ空間づくりに必要な知識を、学内店舗実習に活かすことができる。 ③理想の店舗を作るために、設計・施工会社とやりとりができるよう、 空間作りに必要な最低限の知識がある状態になる。
評価基準	テスト 50%/小テスト 20%/提出物 15%/授業態度 15%
認定条件	出席が総時間数の 2/3 以上ある者 学年成績評価が 2 以上の者
関連資格	ー
関連科目	学内店舗実習
備考	
担当教員	金子 由美 ／ 実務経験 ○
実務内容	YUMI スタイリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	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・カラーコディネートを理解する。
2	空間プロデュース フラワーアレンジメント①	ハロウィン装飾に合うフラワーアイテムを作成。
3	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

4	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。
5	空間プロデュース イベント演出②	クリスマスの店舗装飾のコツ・カラーコディネートを理解する。
6	空間プロデュース フラワーアレンジメント②	クリスマス装飾に合うフラワーアイテムを作成。
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	空間プロデュース 看板・サイン計画	看板・サインの種類、効果的な配置計画を理解する。
10	空間プロデュース テクスチャー	床・壁・天井・家具のテクスチャーの種類や効果を理解する。
11	空間プロデュース イベント演出③	バレンタインの店舗装飾のコツ・カラーコディネートを理解する。
12	空間プロデュース フラワーアレンジメント③	バレンタイン装飾に合うフラワーアイテムを作成。
13	学内店舗実習（バレンタイン）	バレンタインの学内店舗実習の演出
14	後期テスト	後期テストの実施
15	振り返り	1 年間の振り返り

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	接客・サービス演習 A		
必修選択	選択	（学則表記）	接客・サービス演習 A		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル		出版社	職業訓練教材研究会	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を通じて理解をする。
到達目標	学内店舗実習内で接客・サービスの基本動作ができるようになる。 学内店舗実習内で飲食店に求められるサービスが提供できるようになる。
評価基準	テスト：50% 小テスト：20% 提出物：15% 授業態度：15%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	サービス接遇検定 1～3 級
関連科目	学内店舗実習
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）
担当教員	金子 由美　　実務経験　○
実務内容	YUMI スタイリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	接客サービスとは	サービス技術の重要性について大枠を掴み、これから何を学ぶのかを理解する。
2	接客の基本について	身だしなみ、態度、動作、接客用語を知る。また、レストラン部門の組織における役割を知る。
3	クレンリネス①	クレンリネスの必要性とそのポイントを知る。
4	クレンリネス② 小テスト	学内店舗実習のクレンリネスチェックを行う。
5	什器備品の知識	銀器類、陶磁器類、グラス器類、リネン類について知る。
6	食器の取り扱いと管理	シルバー・プレート・グラスの取り扱い方を実践する。

7	ロールプレーイング①	店舗実習に向けての当日を想定した実践・シルバー、カトラリーを使用した演習
8	サービストレイ 小テスト	トレイの持ち方・のせ方、皿の持ち方・下げ方を実践する。 小テスト 接客サービスの知識、食器・什器の知識
9	ロールプレーイング②	店舗実習に向けての当日を想定した実践・トレイを使用した演習
10	苦情対応	ケーススタディの実践と安全管理
11	テーブルセッティング	朝食、昼食、ディナーのそれぞれの配置、使い方を知る。
12	プレートサービスの知識	プレートサービスの知識 方法を学ぶ。
13	ロールプレーイング③	店舗実習を想定した商品の説明の仕方を考える。 テーブルセッティング・プレートサービスのロールプレイング
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	接客・サービス演習 B		
必修選択	選択	（学則表記）	接客・サービス演習 B		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル		出版社	職業訓練教材研究会	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	お客様から喜んでいただける接客・サービスの方法を学び、学内店舗実習での実践を通じて理解をする。
到達目標	学内店舗実習内で接客・サービスの基本動作ができるようになる。 学内店舗実習内で飲食店に求められるサービスが提供できるようになる。
評価基準	テスト：50% 小テスト：20% 提出物：15% 授業態度：15%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	サービス接遇検定 1～3 級
関連科目	学内店舗実習
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）
担当教員	金子 由美　　実務経験　○
実務内容	YUMI スタイリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	総合授業	世の中の接客業で活躍している人の様子を知る。
2	サーバーの使い方	サーバーの使い方、持ち方 日本式、西洋式の違いを学ぶ。
3	ロールプレーイング④	店舗実習に向けての商品の説明の仕方を考える。 サーバーを使用したロールプレイング
4	テーブルマナー	お客様目線のテーブルマナーを知り実践する。
5	ロールプレーイング⑤	店舗実習に向けての当日を想定した実践、テーブルマナーのロールプレイング
6	食前酒、ワイン	基本の食前酒について知る、ワインの抜栓・注ぎ方について知る。

7	魚介類、チーズのサービス	各種サービスのマナーを知る。
8	ロールプレーイング⑥	店舗実習を想定した実践、ドリンクサービスのロールプレイング
9	年度末テスト説明	テスト概要説明
10	テーブルクロスのセッティング	アンダークロス、テーブルクロス、トップクロスのかけ方を知る。
11	ナプキンの折り方	ナプキンの折り方を知る。
12	ロールプレーイング⑦	店舗実習を想定した実践、テーブルクロス、ナプキンを使用したロールプレイング
13	ロールプレーイング⑦	年度末テストに向けてのロールプレイング
14	テスト	後期末演習テスト 1 年振り返り
15	総合授業	総評、社会人になる生徒に向けて

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。
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。
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 フードコーディネート
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）
担当教員	宮崎 詩己 　　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	コンセプト デザイン ブランディング	学内店舗販売のコンセプト・ブランディング に対してのデザインの方向性
3	フォント・店舗作成物について	・ポスターの作り方、作成物検討 教科書 P104 ～P121 ・フォントの役割
4	POP①	・筆記体、様々なフォントを手書きで作成する。 ・POP の書き方、デザインについて 教科書 P180～P193
5	店舗実習用ディスプレイ作成①	・ポスター、メニュー表、プライスカード など教科書 P76～P85
6	写真の撮り方 ①	・良い写真のポイント、構図・角度 教科書 P220～P237 ・被写体に実際に写真を撮る。

7	写真の撮り方 ②	・撮った写真をアプリで加工（Sanpseed 推奨） 教科書 P220～P237
8	店舗実習用ディスプレイ作成② 小テスト	・ポスター、メニュー表、プライスカード など ・小テスト
9	POP②	・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
10	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
11	黒板チョークアート②	・チョークの役割 ・黒板チョークアート
12	産学連携・特別授業	外部企業様、お店のディスプレイを学ぶ。
13	テスト対策	テスト対策
14	店舗実習用ディスプレイ作成③	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
15	テスト	前期末テスト

シラバス

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

科目の基礎情報②	
授業のねらい	カフェやパティスリー等の店舗のコンセプトに関連した内装や作成物のノウハウを学び、 集客に繋がる店舗の魅せ方を知る。
到達目標	お客様の目線に立って、様々な種類のディスプレイ方法を表現できる。
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 フードコーディネート
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）
担当教員	宮崎 詩己 　　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	ロゴ	・ロゴの役割
2	ロゴ	・canva を使って店舗のロゴ作成
3	店舗実習用ディスプレイ作成⑤	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
4	店舗実習用ディスプレイ作成⑥	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
5	メニュー・POP・チラシ	お店のメニュー、POP、チラシのディスプレイ方法を学ぶ。
6	チラシ	ディスプレイ作成 グループワーク

7	ショップカード作成	ディスプレイ作成 グループワーク
8	コンセプト、ペルソナ	コンセプトやペルソナに合わせたデザインや作成者の意図をプレゼンする。
9	オリジナルディスプレイ作成①	・自分の将来のお店のロゴ、チラシ作成
10	オリジナルディスプレイ作成②	・自分の将来のお店のロゴ、チラシ作成
11	店舗実習用ディスプレイ作成⑦ 後期試験対策	・ポスター、メニュー表、プライスカード など
12	チョークアート①	・オイルパステルを使った本格的なアート
13	チョークアート②	・オイルパステルを使った本格的なアート
14	チョークアート③	・オイルパステルを使った本格的なアート
15	テスト	後期末テスト

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	ラッピング演習 A		
必修選択	選択	（学則表記）	ラッピング演習 A		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	ラッピング検定テキスト		出版社	日本ラッピング協会	

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

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	オリエンテーション	ラッピングの授業について 道具の確認 ・ラッピング概要（P1~ 5 ）
2	箱の知識、「合わせ包み」	箱の知識（Ｐ6）,「合わせ包み」（P8～10）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（P1～6)、「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（Ｐ８～10、17～19)、「斜め包み」（P14～16）講義・実技
6	「斜め包み」復習 「十字掛け」＋「蝶結び」復習	「斜め包み」復習、「十字掛け」（P21）講義・実技＋「蝶結び」復習

7	「斜め包み」復習・強化 「十字掛け」復習・強化	テキスト等に描かれない手の使い方や姿勢など、リアルに理解するポイントを強調解説
8	熨斗・しきたり 講義、実技	筆記小テスト（P14~16、21 ）、熨斗・しきたり 講義・実技（P22～29）
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（P22～29） 「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（P11～13）

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	演習	科目名	ラッピング演習 B		
必修選択	選択	（学則表記）	ラッピング演習 B		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	30
使用教材	ラッピング検定テキスト		出版社	日本ラッピング協会	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	サービス業に必須な包装、それに関する知識、しきたりを身につける。
到達目標	現場で必要とされやすいラッピングをマスターする。 基本的な技術や知識の応用思考を高める。
評価基準	学期末テスト 60% / 授業での作品 20% / 授業態度 20%
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者
関連資格	ラッピング検定
関連科目	店舗実習Ⅰ・Ⅱ、ディスプレイ A・B
備考	
担当教員	津田 美砂子　　実務経験
実務内容	販売員やディスプレイ関係者向けの企業研修にて、色彩検定講習会の講師経験あり。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

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

7	「ビン包み（斜め包みの応用)」	実用的な「ビン包み（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 2023 3 級		出版社	柴田書店	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	食に関する「文化」「デザイン・アート」分野を中心に、基本を理解する。 食産業・フードビジネスに関する実践的な知識を在学中の他教科との連携及び実習にて習得する。
到達目標	授業で学んだテーブルコーディネート・セッティングを学内店舗実習に活かすことができる。 日本料理をはじめ、西洋料理・中国料理の歴史や特徴を述べることができる。
評価基準	定期テスト 50% ・小テスト 20%，授業態度 30%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・学年成績評価が 2 以上の者
関連資格	日本フードコーディネーター協会 フードコーディネーター3 級
関連科目	学内店舗実習・ディスプレイ・カラーコーディネート
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）
担当教員	金子 由美 ／ 実務経験 ／ ○
実務内容	YUMI スタイリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	ガイダンス	・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	テーブルコーディネートの 基本的理論	同上
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 ・最後のチェックポイント
7	食空間の構成 ～洋食～	同上
8	基本的なテーブルセッティング の仕方	・デモンストレーション ・グループ学習 西洋の基本的なテーブルセッティングが出来るよう、説明とデモンストレーションの後、グループ学習を行なう。
9	基本的なテーブルセッティング の仕方	同上
10	食空間の構成 ～中国料理～	・中国の食の約束ごと ・中国料理のテーブルセッティング
11	食空間の構成 ～和食～	・食の歴史と文化と風土（和食に関係する範囲） 第一節・解説 第二節・日本料理
12	食空間の構成 ～和食～	同上
13	食空間の構成 ～和食～	・和食のコーディネート ・和の食卓、膳の寸法、基本アイテム ・「真・行・草」から見る日本の美 等
14	食空間の構成 ～和食～	同上
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 2023 3 級		出版社	柴田書店	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	食に関する「文化」「デザイン・アート」分野を中心に、基本を理解する。 食産業・フードビジネスに関する実践的な知識を在学中の他教科との連携及び実習にて習得する。
到達目標	授業で学んだテーブルコーディネート・セッティングを学内店舗実習に活かすことができる。 日本料理をはじめ、西洋料理・中国料理の歴史や特徴を述べることができる。
評価基準	定期テスト 50% ・小テスト 20%，授業態度 30%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・学年成績評価が 2 以上の者
関連資格	日本フードコーディネーター協会 フードコーディネーター3 級
関連科目	学内店舗実習・ディスプレイ・カラーコーディネート
備考	原則、この科目は 対面授業形式にて実施する。（場合によってはオンデマンド型・同時双方向型も併用）
担当教員	金子 由美 ／ 実務経験 ○
実務内容	YUMI スタイリングオフィス代表。主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	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などで話を膨らます
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	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
5	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
6	サービスマナー プロトコール	・基本とプロトコール

7	クリスマスについて	・クリスマスとは ・クリスマスケーキについて
8	及び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 ・ドイツや韓国などテキストからピックアップしながら学ぶ
9	日本文化	・お正月～節句
10	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
11	同上	同上
12	テスト	後期末テスト・まとめ
13	食空間プランニング	個人演習 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
14	食空間プランニング	同上
15	食空間プランニング	同上

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	ー		出版社	ー	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	現場で求められる店舗運営の考え方が身につく
到達目標	・販売できるクオリティの製品を作ることができる ・自己満足にならず、お客様の求める味を追求できる（アドバイスを素直に受け入れることができる） ・定番商品を大量かつ統一したクオリティで作ることができる ・おもてなしの気持ちを持ち考えサービスすることができる ・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 ・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
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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 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	山本 恭大
実務経験	○
実務内容	製菓製造、販売、新商品開発

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	学ぶ内容・学び方・運営の仕方や役割・EC サイトの運用方法・ルール作り・衛生管理・店舗設定（マーケティング） 動線設定・15 回のスケジュール設定・営業プランニング・原価設定
2	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・営業製品のプランニング
3	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・営業製品のプランニング

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	仕込み練習・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
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
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
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・は	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	・即戦力となるように自ら考え、販売できるかつ全製品のクオリティを統一して作ることができる ・効率の良いオペレーションをすることができる ・EC サイトの運用を円滑に行うことができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・地域の特性を捉え、市場調査をした上で愛される店舗運営ができる ・売り上げ向上のための対策を考えることができる
評価基準	テスト 50％ 提出物 30％ 授業態度 20％
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 AB 学内店舗実習 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	山本 恭大
実務経験	○
実務内容	製菓製造、販売、新商品開発

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	15 回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
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
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
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	ー		出版社	ー	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける
到達目標	・店頭に並べることを意識して製品を仕上げることができる ・基本生地、基本クリームをデモなしでスムーズに作ることができる ・時間を意識し、作業スピードをあげて作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・挨拶返事の徹底
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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習Ⅰ Ⅱ ⅢⅣ 製菓実習Ⅱ ⅢⅣ 製パン実習 AB 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	山本 恭大
実務経験	○
実務内容	製菓製造、販売、新商品開発

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	アントルメ・プチガトー	フレジェ
2	アントルメ・プチガトー	パッションオランジュ
3	グラス	ヴェリーヌ
4	デモンストレーション・練習	技能検定デモンストレーション・パイピング・バラ絞り

5	アントルメ	ガトーフレーズ
6	アントルメ	ウェディングケーキ
7	テスト・練習	小テスト・技能検定練習
8	アントルメ・プチガトー	抹茶ムース
9	アントルメ・プチガトー	ガトーカシス
10	アントルメ・プチガトー	サンマルク
11	練習	技能検定練習 / チョコ飾り
12	生地・クリーム	フランボワジェ
13	テスト	テスト（ジェノワーズ）
14	冷菓	スフレチーズ
15	特別授業	外部講師

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅱ		
必修選択	選択必修	（学則表記）	製菓実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	ー		出版社	ー	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける
到達目標	・店頭に並べることを意識して製品を仕上げることができる ・基本生地、基本クリームをデモなしでスムーズに作ることができる ・時間を意識し、作業スピードをあげて作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・挨拶返事の徹底
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	ー
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 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	山本 恭大
実務経験	○
実務内容	製菓製造、販売、新商品開発

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	温菓・ドリンク	フォンダンショコラ・ドリンク
2	冷菓・コンフィチュール	クレームダンジュ・コンフィチュール・パイピング
3	デセール	アシェットデセール
4	デセール	ミラーケーキ

5	テスト・デモンストレーション	小テスト・技能検定デモンストレーション
6	焼き菓子・ドリンク	ガトーバスク・ドリンク
7	温製	スフレショコラ・スフレバニラ
8	コンフィズリー	パートドフリュイ・ヌガーグラッセ・ギモーヴ
9	焼き菓子	ガトーショコラオナンシー
10	焼き菓子	タルトドフィノワーズ
11	練習	技能検定練習 / チョコ飾り
12	練習	技能検定練習 / パイピング練習
13	テスト・焼き菓子	テスト・カヌレ
14	アントルメ・プチガトー	カーディナルシュニッテン・モンブラン用メレンゲ
15	プチガトー	モンブラン

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	製菓実習Ⅲ		
必修選択	選択必修	（学則表記）	製菓実習Ⅲ		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	ー		出版社	ー	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける
到達目標	・製品のクオリティをあげるために、高い技術を身につけることができる ・失敗に繋がる原因を考え改善方法をみつけることができる ・基本生地、基本クリームのクオリティを上げて製品を作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・挨拶返事の徹底
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	ー
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 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	山本 恭大
実務経験	○
実務内容	製菓製造、販売、新商品開発

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	シュー・練習	技能検定練習・パリブレスト
2	焼き菓子	フロランタン・生地仕込み（ブリゼ・ラピド）
3	アントルメ	リンゴのシブースト
4	焼き菓子	マロンパイ・ミニパイ

5	焼き菓子	コンベルサッション
6	アントルメ・プチガトー	オペラ
7	アントルメ・プチガトー	チョコ生ケーキ
8	テスト・デモンストレーション	小テスト・技能検定デモ
9	タルト	タルトオショコラ
10	アントルメ・プチガトー	ムースキャラメルショコラ
11	アントルメ・プチガトー	フォレノワール
12	テスト準備	テスト準備・練習
13	テスト	テスト
14	工芸	飴細工
15	工芸	飴細工

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	ー		出版社	ー	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	現場で求めるパティシエとしての考え方・作業・技術を身につける
到達目標	・製品のクオリティをあげるために、高い技術を身につけることができる ・失敗に繋がる原因を考え改善方法をみつけることができる ・基本生地、基本クリームのクオリティを上げて製品を作ることができる ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・挨拶返事の徹底
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	ー
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 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	山本 恭大
実務経験	○
実務内容	製菓製造、販売、新商品開発

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	焼き菓子	ビスコッティ・生地仕込み（フィユタージュランベルセ）
2	焼き菓子・ヴィエノワズリー	バンドオポム・ショーソンオポンム
3	アントルメ	サントノーレ
4	行事試作	行事試作

5	アントルメ	ブッシュドノエル
6	テスト・デモンストレーション	小テスト・テンパリングデモンストレーション・練習
7	チョコレート	チョコレート
8	チョコレート	チョコレート
9	行事試作	行事試作
10	アントルメ	ザッハトルテ
11	テスト	テスト
12	工芸	シュガークラフト
13	工芸	シュガークラフト
14	行事試作	行事試作
15	行事試作	行事試作

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 A		
必修選択	選択必修	（学則表記）	製パン実習 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	ー		出版社	ー	

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	・製品のクオリティを上げるために、高い技術を身につけることができる ・機材の使用方法を理解し、操作方法がわかる（ミキサー・ホイル・オーブン） ・パンに慣れ、丸め、のばし、分割、成形が正確にできる ・ベーカーズパーセントを理解している ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・挨拶返事の徹底
評価基準	小テスト２０％ テスト４０％ 提出物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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 B 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	村林正末 / 実務経験 ○
実務内容	製パン製造、販売

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･折り込み･成形	折り込み菓子パン
2	ミキシング・発酵・丸め・成形・仕上げ	ベーグル
3	ミキシング・発酵・成形・包餡・揚げる	カレーパン・ドーナツ
4	ミキシング・発酵・成形・クープ	トラディション・フーガス

5	ミキシング・発酵・成形・クープ	トラディション・ファンテジー（エピ・ブール・シャンピニオン）
6	テスト・練習	テスト・練習
7	中種・ミキシング・発酵・丸め・成形	カンパーニュ・シナモンロール
8	ミキシング・発酵・丸め・成形	パンドセーグル・トルテドセーグル
9	ミキシング・発酵・丸め・成形	モーンシュネッケン・シュタンゲン
10	テスト	テスト
11	ミキシング・発酵・丸め・成形	ブリオッシュ
12	ミキシング・発酵・丸め・成形・ラウゲン液	プレッツェル・タイガーロール
13	ミキシング・湯種・発酵・折り込み・成形・白焼き	塩パン・白パン・湯種食パン
14	ミキシング・折り込み・発酵・丸め・成形	仕込み（クロワッサン）・パンヴィエノワ
15	折り込み・発酵・成形	クロワッサン成形焼成・クロッカン

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 B		
必修選択	選択必修	（学則表記）	製パン実習 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	ー		出版社	ー	

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	・店頭に並べることを意識して製品を作ることができる ・均一な丸め、のばし、分割、成形、包あんができる ・発酵管理（調整)、焼成管理ができる ・機材の使用方法を理解し、操作することができる（ミキサー・ホイロ・オーブン） ・学校マニュアルの衛生管理ができる ・挨拶返事の徹底
評価基準	小テスト２０％ テスト４０％ 提出物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	ー
関連科目	製菓・製パン理論 AB 製菓・製パン実習ⅠⅡⅢⅣ 製菓実習ⅠⅡⅢⅣ 製パン実習 A 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	村林正末
実務経験	○
実務内容	製パン製造、販売

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	ミキシング・発酵・丸め・成形・スタンピング	チャバタ・カイザーゼンメル
2	ミキシング・折り込み・発酵・成形	仕込み（デニッシュ）・ヌスボイゲル
3	折り込み・発酵・成形	デニッシュ成形焼成・コキーユ
4	ミキシング・折り込み・発酵・丸め・成形	米粉パン・練習用クロワッサン折り込み

5	ミキシング・発酵・成形・蒸し焼き	ベラベッカ・蒸しパン
6	テスト・練習	筆記テスト・練習・テスト準備
7	ミキシング・発酵菓子・丸め・成形	クグロフ・マンデルクランツ
8	テスト	テスト
9	ミキシング・発酵・成形・仕上げ	シュトレン
10	ミキシング・発酵・丸め・成形	パンオヴァン・パンマリーノ
11	ミキシング・発酵菓子・成形・仕上げ	クイニアマン・パンデピス
12	ミキシング・発酵菓子・成形・仕上げ	サヴァラン・仕込み（細工パン生地）
13	成形・焼成・組み立て	細工パン
14	ミキシング・天然酵母・発酵・丸め・成形・卒業制作	天然酵母パン・卒業制作準備
15	卒業制作	卒業制作

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	カフェ実習Ⅰ		
必修選択	選択必修	（学則表記）	カフェ実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材			出版社		

科目の基礎情報②	
授業のねらい	１年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。
到達目標	①基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 ②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。 ③味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。
評価基準	・テスト 50%、提出物 20%、小テスト 20%、授業態度 10%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習・ドリンク実習
備考	
担当教員	佐藤賢一 他１名
実務経験	○
実務内容	結婚式会場、レストランで業務経験有する。

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① デモンストレーション	学内店舗実習営業１回目デモンストレーション
2	学内店舗実習② デモンストレーション	学内店舗実習営業２回目デモンストレーション
3	調理技法【低温調理】	豚フィレ肉の低温調理 山菜サラダ
4	ご当地料理 洋食 調理技法【フリール、パネの復習】	ボルガライス（ロースカツ、オムレツ、バターライス）小テスト
5	オリジナルカフェメニュー 調理技法【エチュベ】 デリプレート	鶏肉と春キャベツのエチュベ

6	鰺の三枚卸し 調理技法【ポワレの復習】	鰺のポワレ強化練習 鰺１人×2 アジフライサンド 柴漬けタルタル
7	技能検定Ⅲ練習	技能検定Ⅲ 対策授業①
8	調理技法【低温調理】	鶏胸肉とえびのルーロ 低温調理、ソース・アメリケーヌ アスパラと桜エビのリゾット
9	ご当地料理 調理技法【フリールの復習】	チキン南蛮プレート
10	イートイン＆テイクアウトデザート	抹茶パフェ 抹茶アイス 抹茶ムース
11	アメリカ料理 パン生地	クラムチャウダー プチパン
12	技能検定Ⅲ練習	技能検定Ⅲ 対策授業①
13	洋食 クリームコロッケ 調理技法【フリールの復習】	蟹クリームコロッケ プリン・ア・ラ・モード
14	和プレート	トウモロコシの炊き込みご飯 冬瓜の炊き合わせ鶏そぼろ餡かけ トマトとオクラの冷製茶碗蒸し 枝豆とカニカマのがんもどき みゅうがの甘酢漬け
15	学内店舗実習① シミュレーション仕込み	仕込み

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	2	60
使用教材			出版社		

科目の基礎情報②	
授業のねらい	１年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。
到達目標	①基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 ②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。 ③味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。
評価基準	・テスト 50%、提出物 20%、小テスト 20%、授業態度 10%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習・ドリンク実習
備考	
担当教員	佐藤賢一 他１名
実務経験	○
実務内容	結婚式会場、レストランで業務経験有する。

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	フランス料理 ビストロ	カイエット パイ生地
2	フランス料理 調理技法【包み焼き】	サーモンのパイ包み焼き
3	学内店舗実習① 本番仕込み	仕込み
4	学内店舗実習② デモンストレーション	学内店舗実習営業 2 回目デモンストレーション
5	フランス料理 調理技法【包み焼き】	プティパテ（２番生地の使用）ブリゼ生地

6	イタリア料理 手打ち麺ショート	かぼちゃとほうれん草のニョッキ 魚介と千切り野菜のスープ
7	技能検定Ⅳ練習	技能検定Ⅳ 対策練習① 小テスト
8	イタリア料理 詰め物入りパスタ	ラヴィオリ カジキマグロと温野菜バーニャカウダソース
9	技能検定Ⅳ練習	技能検定Ⅳ 対策練習② テスト
10	イタリア料理 手打ち麺	鰺とういきょうのタリオリーニ
11	イタリア料理 手打ち麺	カバティエッディ、エビとルーコラのトマトソース ベッカフィーク エビとアボカドのマリネ サバのエスカベッシュ風
12	イタリア料理 手打ち麺	タリアッテレ 海老のクリームソース イカのマスタードマリネ 白インゲン豆のサラダ
13	学内店舗実習② シミュレーション仕込み	仕込み
14	特別講師	特別授業
15	学内店舗実習② 本番仕込み	仕込み

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	2	60
使用教材			出版社		

科目の基礎情報②	
授業のねらい	１年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。
到達目標	①基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 ②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。 ③味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。
評価基準	・テスト 50%、提出物 20%、小テスト 20%、授業態度 10%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習・ドリンク実習
備考	
担当教員	佐藤賢一 他１名
実務経験	○
実務内容	結婚式会場、レストランで業務経験有する。

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	デリプレート	ローストビーフ レンズ豆のサラダ キッシュ
2	オリジナルカフェメニュー ブランケット	ブランケット・ド・ヴォー バターライス ホタテと押し麦のタルタル
3	バンズ パティ	ハンバーガー
4	イートイン テイクアウトデザート	ムースを使用したデザート
5	オリジナルカフェメニュー エスニック料理 調理技法【軽い煮込み】	ナヴァラン・ダニョ クスクスのプレート

6	オリジナルカフェメニュー エスニック料理	ナシゴレンのプレート
7	エスニック料理 テイクアウト	タコス
8	フランス料理 調理技法【ロースト（ロゼ)】	仔羊のロースト
9	オープンサンド 調理技法【燻製】	タルティーヌプレート 鶏胸肉の燻製サラダ
10	ご当地料理	スープカレー
11	フランス料理 調理技法【ポワレ】 ビストロ	バベットステーキ、エシャロットソース
12	学内店舗実習③ シミュレーション仕込み	仕込み
13	オリジナルカフェメニュー 地域の特徴	オリジナルカフェメニュー
14	学内店舗実習③ 本番仕込み	仕込み
15	技能検定Ⅴ練習	技能検定Ⅴ練習

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	2	60
使用教材			出版社		

科目の基礎情報②	
授業のねらい	１年次習得をした基礎技術をもとに応用テクニックを学ぶ。
到達目標	①基本技術を活かし、応用テクニックを習得する。 ②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。 ③味、スピード、段取りなどプロフェッショナルを意識して的確に行える。
評価基準	・テスト 50%、提出物 20%、小テスト 20%、授業態度 10%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習・ドリンク実習
備考	
担当教員	佐藤賢一 他１名
実務経験	○
実務内容	結婚式会場、レストランで業務経験有する。

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	オリジナルカフェメニュー 地域の特徴 調理技法【ポワレ】	各校の店舗で行ったルセットをベースに記載
2	フランス料理 ワンプレート仕立て 調理技法【塩包焼き】	豚ロースの塩包焼き
3	フランス料理 シャルキュトリー	パテ・ド・カンパーニュ【仕込み】テスト対策①
4	フランス料理 シャルキュトリー	パテ・ド・カンパーニュ、ピクルス、サラダ、コンソメ
5	オリジナルカフェメニュー 調理技法【ブレゼ】	各校の店舗で行ったルセットをベースに記載

6	定番カフェメニュー 調理技法【軽い煮込み】	ロールキャベツ
7	テスト	テスト
8	フランス料理 調理技法【ロースト（ロゼ)】	鴨胸肉のロースト 菊芋のピューレ
9	学内店舗実習④ シミュレーション仕込み	仕込み
10	フランス料理 牛フィレ フォワグラ	牛フィレ肉のロッシーニ
11	学内店舗実習④ 本番仕込み	仕込み
12	学内店舗実習④ 本番仕込み	仕込み ※必要に応じて各校判断に変更可
13	特別講師	特別授業
14	行事	行事
15	行事	行事

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	ドリンク実習 A		
必修選択	選択必修	（学則表記）	ドリンク実習 A		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	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 ／ 学内店舗実習 ／ カフェ・ビバリッジ実習 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	矢野 一夫 他 3 名　　実務経験　○
実務内容	店舗経営（オーナー）での実務経験を有する

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	エスプレッソ（1）	①器具の説明 ②エスプレッソマシンの準備と片付け ③エスプレッソの抽出手順 ④スチームの仕方 ⑤カプチーノの作り方
2	エスプレッソ（2）	①エスプレッソ系ドリンクの作り方（エスプレッソ、ルンゴ、リストレット、アメリカーノ、アイスラテ、カプチーノ、ラテマキアートなど）
3	コーヒー（1）	①器具の説明 ②コーヒーの淹れ方 ③アイスコーヒー ④ドリッパーによる味の違い
4	コーヒー（2）	①コーヒーの味わい方 ②豆のグラムによる味の違い ③メッシュによる味の違い ④水について
5	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

6	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
7	モクテル（1）	①モクテルとは ②バーツールの使い方 ③シロップを使ったモクテル
8	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
9	エスプレッソ（4）	エスプレッソ技術練習：①抽出の手順確認 ②タンピング練習 ③レベリング練習 ④エスプレッソメニュー（ルンゴ、エスプレッソ、リストレット、ロングブラック、アメリカーノなど）
10	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
11	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
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	各校判断
14	ドリンク各種の復習	各校判断
15	ドリンク各種の復習	各校判断

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	ドリンク実習 B		
必修選択	選択必修	（学則表記）	ドリンク実習 B		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	コーヒーは楽しい！！		出版社	パイインターナショナル	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	①ドリンク技術の基礎・知識の理解 ②ドリンク製造における基礎的な動きの習得
到達目標	①学内店舗実習にて商品提供をすることができる ②SC コンテスト校内予選に、高い水準で参加することができる ③現場で使える技術・知識を習得する
評価基準	テスト 60% ／ 提出物 20% ／ 小テスト 20%
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ／ 成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	カフェ理論 ／ 学内店舗実習 ／ カフェ・ビバリッジ実習 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	矢野 一夫 他 3 名 ／ 実務経験 ○
実務内容	店舗経営（オーナー）での実務経験を有する

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、アメリカーノなど）
2	エスプレッソ（6）	エスプレッソ味検証
3	エスプレッソ（7）	カプチーノ味検証
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	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
9	日本茶・その他（1）	①日本茶について ②その他
10	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
11	ドリンク各種の復習	ドリンクコーヒー・エスプレッソの復習
12	ドリンク各種の復習	ドリンクコーヒー・エスプレッソの復習
13	ドリンク各種の復習	ドリンクコーヒー・エスプレッソの復習
14	ドリンク各種の復習	ドリンクコーヒー・エスプレッソの復習
15	後期テスト	テスト

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	トレンド実習 A		
必修選択	選択必修	（学則表記）	トレンド実習 A		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材			出版社		

科目の基礎情報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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵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	堀口 めぐみ 他 1 名
実務経験	○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。

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	学内店舗実習メニュー(製菓) / 大量調理と衛生管理 / 汎用性を学ぶ / ラッピング	バスクチーズケーキ /キャラメルオレンジソース/メレンゲ菓子/クランブル
2	学内店舗実習メニュー(カフェ・ドリンク) / 大量調理と衛生管理 / 汎用性を学ぶ	ハンバーグのイートイン、テイクアウト商品 / ソースのバリエーション / シロップを使用した映えカクテル
3	定番スイーツのアレンジ	２種のブラウニー / ドリップコーヒー

4	ドリップコーヒーを時間内に抽出 / 豆の産地の違い / エスプレッソカクテル	ドリップコーヒー / エスプレッソカクテル
5	魅せる商品 /ラッピング /ドリンク	フルーツサンド / シロップを使用したドリンク
6	既製品を使用したパスタ 小テスト	ミートボールのタリアテッレ 小テスト
7	人気のパン	ベーグル / ベーグルサンド /シナモンロール
8	利益の出るテイクアウト商品 / ミールキットについて / コーヒー豆の焙煎の違い	バターチキンカレー・ドリップコーヒー
9	企業連携	企業連携
10	テイクアウト商品 / 単品売りの魅せ方	ローストビーフとレンズ豆のサラダ / オレンジとドライトマトのカプレーゼ / たっぷりキノコのクリームポタージュ
11	テスト対策 / スムージー	フォンダンショコラ / スムージー
12	魅せる商品 /ラッピング	クッキー缶
13	テスト（スイーツ）	フォンダンショコラ / テスト
14	季節感のある商品 / ラッピング / ラテアート(豆の違い・牛乳の違いを知る)	野菜たっぷり彩りキッシュ / ラテアート
15	魅せる仕上げ / 新しい形の定番菓子	モンブラン

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	トレンド実習 B		
必修選択	選択必修	（学則表記）	トレンド実習 B		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材			出版社		

科目の基礎情報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	⑴出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ⑵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	堀口 めぐみ 他 1 名
実務経験	○
実務内容	ホテル、カフェ、レストランで業務経験有り。

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	魚の火入れ	ビストロプレート魚
2	産学連携	産学連携
3	肉の火入れ	ビストロプレート肉
4	季節感を取り入れたロールケーキとカップデザート	ロールケーキ / カップデザート

5	魅せる商品 /ラッピング /ドリンク	特別講師
6	映えるアニバーサリーケーキ	ベリーと姫りんごのタルト
7	見映えのする商品 / テスト練習	ミートソースパスタ / ガレット
8	マカロン	マーブル模様のマカロン /ガナッシュ
9	産学連携	産学連携
10	クッキー缶	クッキー 5 種
11	テイクアウト商品 / 出来立ての売り方 / 小テスト(筆記)	ピタパン / クリスピーチキン /小テスト
12	ビーガンスイーツ	ビーガンチョコ
13	テスト（カフェ）	ミートソースパスタ / テスト
14	テイクアウト商品	パン
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	シーフードババーガー / フライドポテト(既製品) / オリジナルモクテル

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	レシピ動画・フォト実習 A		
必修選択	選択必修	（学則表記）	レシピ動画・フォト実習 A		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	2	60
使用教材	売り上げがアップする商品写真の教科書		出版社	玄光社 MOOK	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、動画・写真の編集力を身につける。 商品力を高める WEB 販売促進力を身につける。
到達目標	・SNS 等での販売促進につながる、写真・動画を撮影・編集することができる。
評価基準	テスト 40% / 提出物 40% / 授業態度 20%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習 AB・SNS マーケティング AB・空間プロデュース AB・トレンド実習 AB
備考	
担当教員	森 一馬　　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	授業展開について 写真撮影 フォト撮影	①授業の目的 ②授業の流れ ③授業ですること・作成するもの ④身に付ける知識・技術 ⑤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） ⑥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） 【ワーク】簡易スタジオを使っての撮影 ⑦データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ⑧画像を googleclassroom で提出をする

2	Canva の使い方 カードの作成	①生徒用 PC の取り扱い方 ②Canva のアカウント設定 ③Canva の操作方法説明 ④ダウンロード書式の説明 ⑤ショップカード・ポストカード・名刺に必要な情報 【ワーク】ショップカードを作ってみよう 【ワーク】ポストカードを作ってみよう 【ワーク】プライスカードを作ってみよう ⑥印刷用データとしてダウンロード ⑦各自のグーグルドライブに保存。 ⑧画像を googleclassroom で提出をする
3	食材・料理撮影の基本	①料理をおいしく見せるスタイリングのポイント ②スピーディーに撮るための撮影前準備 ③アングルを考える ④使用目的に合わせた写真の撮り方 ⑤製造 ⑥撮影 ⑥各自のグーグルドライブに保存。 ⑦画像を googleclassroom で提出をする
4	チラシ・ポスター作成①	①チラシ・ポスターに必要な情報 ②チラシ・ポスター作成のツボ・コツ ③テンプレートの選び方 ④チラシ作成手順の説明 ⑤【ワーク】チラシを作成 カフェオープン（P80 をイメージ） 【ワーク】ポスター作成 ⑥各自のグーグルドライブに保存。 ⑦画像を googleclassroom で提出をする
5	演出を学ぶ①	前回の復習 ①スイーツをかわいらしく撮るポイント ②製造 ③データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ④画像を googleclassroom で提出をする

6	SNS ヘッダー・投稿画像を作ろう	①SNS ごとのデザインポイントを学ぶ １）Facebook ２）Instagram ②SNS＆ブログ画像作成のツボとコツ 【ワーク】Facebook の投稿画像 【ワーク】Instagram の投稿画像 ③各自のグーグルドライブに保存。 ④画像を googleclassroom で提出をする
7	演出を学ぶ②	前回の復習 ①おいしそうに見せる演出 １）湯気で温かい料理を表現する ２）上げ底でボリューム感を出す ②製造 ③データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ④画像を googleclassroom で提出をする
8	オリジナルデザインの作成	①オリジナルデザインのメリット・デメリット ②フレームを使った写真の切り抜き（Canva P154） ③画像の加工 背景の消し方 ④グリッドの役割 【ワーク】商品の「迫力」を意識した、ポスターのラフ案を作成 ⑤チラシのツボとコツを再確認 【ワーク】商品の「迫力」を意識した、ポスター作成 ⑥データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ⑤画像を googleclassroom で提出をする
9	演出を学ぶ③	前回の復習 ①食材を新鮮な印象で撮影する ポイント（P56,57） →みずみずしさを表現する ②箸上げで臨場感を出す ③製造 ④データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ⑤画像を googleclassroom で提出をする
10	メニュー表の作成	各自、オリジナルデザインにて、メニュー表の作成を行う。 見本：レイアウト P96、98、99、186、187 ①ラフ案の作成 ②Canva にてメニュー表を作成する

11	演出を学ぶ④	前回の復習 ①料理のシズル感を出す演出（P48） ②料理がおいしく見える光を作る（P50） ③製造【何を作る】 ④データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ⑤画像を googleclassroom で提出をする
12	演出を学ぶ⑤	同上
13	試験	メニュー表を作成する
14	作業工程動画の構成を学ぶ	①作業工程動画の目的 ②作業工程動画の活用方法 ③撮影機材の説明・取り扱い方法（カメラ・三脚・照明・俯瞰撮影スタンド） ④授業の進め方 調理班・撮影班に別れて実施する ⑤動画の撮影方法を学ぶ（作業工程動画・SNS 用・お店 PR） ⑥撮影デモンストレーション ⑦製造 ・ 撮影 ⑧データの保存について、各自のグーグルドライブに保存。 ⑨画像を googleclassroom で提出をする
15	作業工程動画の作成①	・飲食業界における。動画の重要性。（再掲） ・動画、オーディオ、画像をインポートする ・タイムラインに素材を編集及び配置する ・エフェクト、フィルター、タイトルとオーディオを追加する

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	2	60
使用教材	売り上げがアップする商品写真の教科書		出版社	玄光社 MOOK	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	商品の製造動画や写真撮影の仕方を学び、動画・写真の編集力を身につける。 商品力を高める WEB 販売促進力を身につける。
到達目標	・SNS 等での販売促進につながる、写真・動画を撮影・編集することができる。
評価基準	テスト 40% / 提出物 40% / 授業態度 20%
認定条件	・出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 ・成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習 AB・SNS マーケティング AB・空間プロデュース AB・トレンド実習 AB
備考	
担当教員	森 一馬・堀口 めぐみ　　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	作業工程動画の構成を学ぶ	製造 ①グループ 調理（3 人） ②グループ 撮影（3 人）
2	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ ①色調補正 ②テキスト＆タイトル ③レンダリング ④自動リップル ⑤パフォーマンスと設定 ⑥分割表示
3	作業工程動画の構成を学ぶ	製造 ①グループ 調理（3 人） ②グループ 撮影（3 人）

4	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ ①モーションの使い方 ②カメラシェイク ③動画を修正する方法 ④スピード調整 ⑤テキスト編集・上級編 ⑥炎エフェクトの作り方
5	作業工程動画の構成を学ぶ	製造 ①グループ 調理（3 人） ②グループ 撮影（3 人）
6	作業工程動画	作業工程動画作成し、演出を学ぶ ①クロップ＆ズーム ②ブレンドモード ③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	製造 ①グループ 調理（3 人） ②グループ 撮影（3 人）
8	作業工程動画	①画像の編集方法 ②スクリーン録画 ③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、動画撮影 お店 PR 動画作成に向けた、素材収集
10	商品 PR 動画	同上
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	商品 PR 動画	同上
13	試験	SNS 用・お店 PR 動画（編集）
14	試験	編集・発表
15	まとめ	同上

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ショップ経営学 A		
必修選択	選択必修	（学則表記）	ショップ経営学 A		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	お客様が殺到する 飲食店の始め方と運営		出版社	成美堂出版	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	学内店舗実習を運営する際に必要なスキルを身につける。（メニュー構成、価格設定、売上目標の設定の仕方等） 独立開業をするまでの具体的な方法を理解する。
到達目標	授業で学んだことを学内店舗実習に活かすことができる。 将来独立する際に必要な事業計画を立てることができる。
評価基準	テスト 50％／小テスト 25％／提出物 25％
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習 AB / 空間プロデュース A B / 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	金子 由美　　実務経験　○
実務内容	主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。また YUMI スタイリングオフィス代表として経営者の経験がある。

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	飲食店を経営する喜びや苦しみ／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／FLR について
15	テスト	テスト

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	ショップ経営学Ｂ		
必修選択	選択必修	（学則表記）	ショップ経営学Ｂ		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	お客様が殺到する 飲食店の始め方と運営		出版社	成美堂出版	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	学内店舗実習を運営する際に必要なスキルを身につける。（メニュー構成、価格設定、売上目標の設定の仕方等） 独立開業をするまでの具体的な方法を理解する。
到達目標	授業で学んだことを学内店舗実習に活かすことができる。 将来独立する際に必要な事業計画を立てることができる。
評価基準	テスト 50％／小テスト 25％／提出物 25％
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	学内店舗実習 AB / 空間プロデュース AB / 会計学
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。
担当教員	金子 由美 ／ 実務経験 ○
実務内容	主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。また YUMI スタイリングオフィス代表として経営者の経験がある。

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	同上
13	事業計画書の書き方③	同上
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	管理者必携マネージャーの教科書		出版社	日本能率マネジメントセンター	

科目の基礎情報②	
授業のねらい	マネジメントの役割と組織におけるマネジメントの重要性や役割、具体的な手法を学ぶ。
到達目標	・マネジメント活動の全体像を理解している。 ・メンバーのモチベーション能力の発揮方法が分かる。 ・マネジメントに必要なコミュニケーション方法を知る。
評価基準	テスト 55％ / 小テスト 30％ / 授業態度 15％
認定条件	出席が総時間数の 3 分の 2 以上ある者 成績評価が 2 以上の者
関連資格	
関連科目	ショップ経営学 AB / 学内店舗実習 AB / インターン実習
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。
担当教員	吉江 妙子　　実務経験　○
実務内容	Office Yoshie の代表。企業向けのパーソナルブランディング、ファシリテーション研修、ビジネスマナー研修などの講師を務めている。

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開		
回数	単元	内容
1	マネジメントとマネージャー	マネジメントとは マネージャーの使命と役割とマネジメント活動の全体像を理解する
2	マネジメント活動概要①	目標達成のために全員でプランニングする / 組織の運営方法を設計する メンバー一人ひとりの能力を発揮させる / メンバーと積極的に関わる
3	マネジメント活動概要②	プロセスマネジメントを強化する / 目標達成を阻害する、問題を解決する メンバーが納得する評価を行う / 21 世紀のマネージャーのあるべき姿を確立する
4	目標達成のために① 全員でプランニングする①	学内店舗実習の目標達成するためのビジョンの策定
5	目標達成のために② 全員でプランニングする②	学内店舗実習の目標達成するための課題の形成と組織目標の設定

6	組織の運営方法を設計する 小テスト	組織風土を理解する / 組織のルールや運営方法を決める / 効果的な業務編成 役割分担を行う / メンバーの責任と権限を明確にする /組織目標を共有する
7	メンバー一人一人の能力を発揮させる①	メンバーの能力を把握する / 能力と欲求を把握する メンバーの育成計画を作成する / メンバーのレベルに応じた指導・支援を行う
8	メンバー一人一人の能力を発揮させる②	モチベーションを高める / 動機付け理論を学ぶ 褒めると叱る / マネージャーの心得
9	メンバーと積極的に関わる①	メンバーとコミュニケーションをとる / ノンバーバルコミュニケーションを学ぶ メンバーとのかかわり方を考える / コーチングの考え方・手法を学ぶ
10	メンバーと積極的に関わる②	コーチングの実践 / カウンセリングマインドをもつ / フィードバックを行う X 理論・Y 理論を学ぶ
11	プロセスマネジメントを強化する	PDCA を徹底する / 支持と命令 情報発信 / メンバーからの報告・連絡・相談
12	目標達成を阻害する問題を解決する①	学内店舗実習の目標達成するための問題を把握する / 問題の種類 学内店舗実習の目標達成するための発生型問題対応 / クレーム対応
13	テスト	テスト
14	目標達成を阻害する問題を解決する②	学内店舗実習の目標達成するための発生型問題対応 / クレーム対応 リスクマネジメント
15	21 世紀のあるべきマネージャーの姿を 確立する / まとめ	自分の仕事の価値観を明確にする 自己の強みと弱みを知る / 更なる強化のために / まとめ

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	会計学		
必修選択	選択必修	（学則表記）	会計学		
開講				単位数	時間数
年次	2 年	学科	パティシエ・カフェ科	1	15
使用教材	ー		出版社	ー	

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	金子 由美　　実務経験　○
実務内容	主に企業向けに食や空間の楽しさを伝えるべくイベントやセミナーの講師を務めている。また YUMI スタイリングオフィス代表として経営者の経験がある。

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