

科目名 (英)	調理実習 (ビバレッジ実習3) (Practice for Biverage3)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	五十嵐佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期(後期)通年・ 集中等 月曜日1・2限目
教員の略歴	カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。							
授業の学習内容	今まで学んだコーヒーと二年次前期で学んだカクテルの知識を合わせた発展的な内容 オリジナルカクテルの作成や旬の食材を使用したカクテル等を作成する。 イメージや創造性を膨らませる内容を意識して臨みたい。							
到達目標	基本を大事にしながらも、レシピ等に縛られない発展的内容を目指す。 様々な角度からコーヒーやお酒を捉えてクリエイティブな商品を作り出せるような視点を育てる。 魅せる仕事ができるような丁寧な作業を身に付けることができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技70% 2) 小テスト15% 3) 授業態度と参加度15%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテル デコレーションができる	
2	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテル フルーツカットができる	
3	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	
4	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
5	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
6	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
7	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
8	/	実習	小テスト オリジナルカクテル作成	アイリッシュコーヒーとは何か調べる
9	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	アイリッシュコーヒーとは何か調べる
10	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	テスト課題練習、プレゼン練習
11	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	テスト課題練習、プレゼン練習
12	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	テスト課題練習、プレゼン練習
13	/	実習	試験対策、準備	テスト課題練習、プレゼン練習
14	/	実習	後期試験 実技アイリッシュコーヒー作成	テストの自己評価をする
15	/	実習	テスト返却 解説	
準備学習 時間外学習			基本を理解した上で学生其々の創造的な感性を見せてほしいです。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
適宜プリントなどを配ります。				

科目名 (英)	調理実習 (バリスタ実習5) (Practice for Barista5)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	細貝涼哉
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 火曜日3・4限目
教員の略歴	平成29年～「インヴィトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ						
授業の学習内容	コーヒー従事者としての基本的な知識を講義形式で行った後、実践を実習で練習し習得する。連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける訓練をする。						
到達目標	コーヒーについてより深く、今日現在で現場で考えられている知識や考え方を身につけることができる。						
評価方法と基準	1)レポート 100%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	コーヒー カッピングのスコアのつけ方①が習得できる		
2	/	実習	コーヒー カッピングのスコアのつけ方②が習得できる		カッピングスコアをまとめる
3	/	実習	コーヒーカッピングスコア③ 牛乳の冷凍濃縮の方法が習得できる		牛乳の冷凍濃縮方法をまとめる
4	/	実習	牛乳の冷凍濃縮を実際に試してみる		牛乳の冷凍濃縮方法をまとめる
5	/	実習	焙煎実習 ペルーの焙煎 シティーローストが習得できる		焙煎の手順をまとめる
6	/	実習	前回焙煎した豆のカッピング		カッピングスコアをまとめる
7	/	実習	ミュージカル準備期間		
8	/	実習	エチオピアの焙煎が習得できる		焙煎の手順をまとめる
9	/	実習	ショップ演習準備		
10	/	実習	前回焙煎した豆のカッピング 抽出と収率が習得できる		抽出と収率をノートにまとめる
11	/	実習	エスプレッソ 水洗式と非水洗式の豆の違いが習得できる		水洗式と非水洗式の豆の違いをノートにまとめる
12	/	実習	エスプレッソ 水洗式と非水洗式の豆の違いが習得できる		水洗式と非水洗式の豆の違いをノートにまとめる
13	/	実習	焙煎手順とドリップコーヒー抽出、収率の振り返り		レポート
14	/	試験	後期試験 レポート提出		
15	/	実習	レポート返却 新しい抽出法が習得できる		
準備学習 時間外学習			焙煎手順とドリップコーヒー抽出、収率の習得		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	ビバレッジ (ビバレッジ実習2) (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・ 集中等 曜日・時限 金曜日 1・2限目
教員の略歴	平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。							
授業の学習内容	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。							
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	一年次の復習と確認(実技)	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	製菓特別授業	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	基本のカクテルとハーブツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	製菓特別授業	
7		実習	実習準備	
8		実習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを調べる
9		実習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10		実習	実習準備	
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	実習準備	テストのプレゼンを考える
14		試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15		実習	試験振り返り まとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	ビバレッジ (ビバレッジ実習2) (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・ 集中等 曜日・時限 金曜日 1・2限目
教員の略歴	平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。							
授業の学習内容	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。							
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	一年次の復習と確認(実技)	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	製菓特別授業	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	基本のカクテルとハーブツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	製菓特別授業	
7		実習	実習準備	
8		実習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを調べる
9		実習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10		実習	実習準備	
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	実習準備	テストのプレゼンを考える
14		試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15		実習	試験振り返り まとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	バリスタ実習 (バリスタ実習4) (Practice for Barista4)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	2年	担当教員	細貝 涼哉
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演 習(実習等)	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 火曜日4・5限 目
教員の略歴	平成29年～「インヴィトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ							
授業の学習 内容	コーヒー従事者としての基本的な知識を講義形式で行った後、実践を実習で練習し習得する。連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける訓練をする。							
到達目標	エスプレッソマシンの使い方を実践レベルで理解する。コーヒーについてより深く、今日現在で現場で考えられている知識や考え方を身につけることができる。							
評価方法と基準	1)レポート50% 2)実技20% 4)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	一年間の到達点の共有。エスプレッソマシンの実践的な使い方①を習得できる	
2		実習	ペーパードリッップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリッップ マシンの使い方をまとめる
3		実習	ペーパードリッップ 焙煎度合いを理解できる	焙煎度合いをまとめる
4		実習	実習準備	
5		実習	ペーパードリッップ 焙煎度合いを理解できる	焙煎度合いをまとめる
6		実習	自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ	焙煎度合いと種類をまとめる
7		実習	実習準備	
8		実習	カップングの必要性と評価の仕方を習得できる	カップングの評価の仕方をまとめる
9		実習	カップングでの味の取り方を身につける	ミルクビブレッジの自主練習
10		実習	コーヒーのクオリティコントロール①ができる	ミルクビブレッジの自主練習
11		実習	コーヒーのクオリティコントロール②ができる	レポート
12		実習	実習準備	
13		実習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
14		実習	レポート課題発表 実技練習	試験課題練習
15		試験	前期本試験 レポート返却 後期の目標焙煎の知識を習得できる	
準備学習 時間外学習			実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製菓実習 (調理実習3) (Practice for Basic cooking 3)		必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	石川一也
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限	後期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。							
到達目標	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作(カフェメニュー)料理にも対応できる技術を習得します。							
評価方法と基準	実技 70% 身だしなみ 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	中国料理をアレンジしてカフェメニュー作成実践する	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p105を予習しておく
2	/	実習	日本料理をアレンジしてカフェメニュー作成実践する	いままで配布されたレシピを復習しておく
3	/	実習	カフェメニュー作成(学園祭用)実践する	プリント配布参考資料
4	/	実習	カフェメニュー習得する(プレート)	プリント配布参考資料
5	/	実習	スープ、パスタジェノベーゼ・サラダ習得	レシピ配布
6	/	実習	冷製パスタ(トマトバジル)習得	レシピ配布
7	/	実習	プレーンオムレツ習得	レシピ配布
8	/	実習	テスト課題発表	いままで配布されたレシピを復習しておく
9	/	実習	まとめ・小テスト	いままでの授業を復習しておく
10	/	実習	グループでカフェメニュー作成、実践する	いままで配布されたレシピを復習しておく
11	/	実習	カフェメニュー発表実践する	配布資料参照
12	/	実習	西洋料理オムライス習得する	レシピを復習しておく
13	/	実習	試験練習	いままでの授業を復習しておく
14	/	試験	後期試験	いままでの授業を復習しておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識 月間専門料理、café sweets				

科目名 (英)	製パン実習 (製パン実習6) (Practice for baking 6)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小島進
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェパリスト専攻	授業 形態	講義・演 習(実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 月曜日3~5曜日
教員の略歴	平成7年～東北ロイヤルパークホテルベーカリーシェフ、平成20年～「プティ・シアン」オーナーシェフ							
授業の学習内 容	1年生より更に高度な技術を用い、世界のパンを習得。より実践的な作業ができるようになる。							
到達目標	先生の指示に従い、自分で考えて行動できるようになる。							
評価方法と基準	1)実技試験(実技・筆記)80% 2)授業態度と参加度20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。	
2		実習	イギリスパン、パン・オ・レが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
3		実習	パン・オ・ノア、ピタパンが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
4		実習	パン・オ・ゴルゴンゾーラ、 ラウゲンプレッツェルが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
5		実習	学園祭準備	
6		実習	オレンジパン、クリームパンを習得できる。	パン屋に行きレポート作成
7		実習	チーズとほうれん草のリュスティック、 グリッシーニが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
8		実習	フォカッチャ、パンビエールが習得でき る。	パン屋に行きレポート作成
9		実習	セサミロール、セモリナブレッドが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
10		実習	前期本試験	
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習 時間外学習			業界に視察することで理想と現実を近づけていく。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				

科目名 (英)	店舗運営 (ショッピングフェスタ) (Shop Festa)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	川村 武明
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・ 通年・集中等 曜日・時限 水曜日 2限目
教員の略歴	ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 日本ソムリエ協会認定ソムリエ						
授業の学習 内容	売れる商品を作った後、それを売る人、買う人、広めてくれる人、管理をしてくれる人、というように物事には必ず人が関わっていることをわかっていくために、顧客の心理や接客の基本を覚えていくことが大事です。						
到達目標	顧客心理の習得、簡単な接客技術の習得						
評価方法と基準	試験は筆記(40点満点)、実技(50点満点)、平常点(10点)						

授業計画・内容							
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)		
1		演習	サービス業の中の接客業 内容の違い、 できることはたくさんある				
2		演習	国別サービスの違い 日本の接客業の 成り立ちを習得できる				
3		演習	よく言われる顧客の立場に立つことの真意 そもそも顧客とは				
4		演習	顧客はどう扱われたいか 良いサービスを考えてみよう		良い接客を考えてくる		
5		演習	顧客の心理を掴む①ことができる		店舗の接客態度を見てくる		
6		演習	演習準備				
7		演習	顧客の心理を掴む②ことができる				
8		演習	効果のある動き 紅茶を淹れてみよう テイस्टイングの基本を習得できる				
9		演習	演習準備				
10		演習	実技試験練習(動作確認)				
11		演習	実技試験練習(タイム感)				
12		演習	実技試験練習(仕上げ)				
13		演習	筆記ミニテスト(40点満点)				
14		演習	実技試験(50点満点)				
15		試験	まとめ サービスのトレンドとこれからあ るべき姿を習得できる				
準備学習 時間外学習				事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。			
【使用教科書・教材・参考書】 □							
なし							

科目名 (英)	企業課題 (ショップマネジメント) (Shop Management)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	川村武明
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日2限目
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内容	実企業または実店舗を各位設定、分析と対抗できる対策を作成する。							
到達目標	勤務地の周りには必ず脅威になるライバルがいる。ライバルをしっかり分析できるよう、前期で得た基礎を駆使し分析、対策を施せるようになる。							
評価方法と基準	試験は筆記(70%)、授業態度・参加度(30%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	講義	マーケティング分析(1)ができる	マーケティング分析(1)提出
6	/	講義	マーケティング分析(2)ができる	マーケティング分析(2)提出
7	/	講義	マーケティング分析(3)ができる	マーケティング分析(3)提出
8	/	講義	マーケティング分析(4)ができる	マーケティング分析(4)提出
9	/	講義	マーケティング分析(5)ができる	マーケティング分析(5)提出
10	/	講義	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	講義	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	講義	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	講義	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	試験	
15	/	講義	優秀者資料発表、まとめ	
準備学習 時間外学習			企業で役に立ち、自分の理想のライフプランが形成できる力をつける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion and Graduation Study)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	三船彩香
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 金曜日1~3限 目
教員の略歴	令和2年まで「インヴィトロコーヒーロースター」勤務 バリスタ							
授業の学習内容	カップリングはもちろん、ペーパードリップとエスプレッソ両方でブレンドのベストポイントを探る。							
到達目標	オリジナルのブレンドを作成し「コーヒーバッグ(ドリップバッグ)」として製品化する。なぜその味を表現したいのか、飲み手にどう感じて欲しいかといった、伝えたいストーリーを膨らませ、プレゼンテーションできるようになる。							
評価方法と基準	1) 授業態度と参加度100%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	9月30日	実習	抽出カリブレーションを習得できる	
2	10月7日	実習	ショップ演習	
3	10月21日	実習	パンフェス準備	
4	10月28日	実習	テイスティング①の技術を習得できる	テイスティング①のまとめ
5	11月11日	実習	企業研究	
6	11月18日	実習	テイスティング②の技術を習得できる	テイスティング②のまとめ
7	11月25日	実習	テイスティング③の技術を習得できる	テイスティング③のまとめ
8	12月2日	実習	ショップ演習	
9	12月9日	実習	ストーリー作成①の技術を習得できる	ストーリー①を完成させる
10	12月16日	実習	ストーリー作成②の技術を習得できる	ストーリー②を完成させる
11	12月23日	実習	ショップ演習	
12	1月6日	実習	ストーリー作成③の技術を習得できる	ストーリー③を完成させる
13	1月20日	実習	完成したブレンドのプレゼンテーションができる	試験課題練習
14	2月2日	試験	後期試験	
15	2月10日	実習	総評 振り返り	
準備学習 時間外学習			オリジナルブレンドコーヒー制作過程の習得	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	雑貨ゼミ (雑貨&ディスプレイ) (Goods & Display)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	今出千博
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義(演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。							
授業の学習内容	ディスプレイの基礎知識、イメージ、ディスプレイ素材など装飾に関することを学び、表現するワークをします。またワークを通じて店舗デザインにおける人間工学や基礎知識を習得し、商品の販売促進に繋げられるように学びます。							
到達目標	今までも本物志向、健康志向など、様々な角度から“食”が話題になっていますが、現在の流行に“インスタ映え”という言葉があり、食に求められてる一つに“見た目の美味しさ”があります。 味や盛り付け以外にも、店舗の装飾、ディスプレイなどを工夫することにより、より商品が引き立ち、販売促進につながる“商品をより美味しく見せる知識”を学び、今後の職に活かします。							
評価方法と基準	2. レポート :70% (店舗デザイン) 3. グループワーク中の態度・発表:30% (クリスマスツリーディスプレイ)							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト① リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。		
2	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト② リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。		各国のクリスマス文化を調べる
3	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト③ 話し合い:クリスマスツリーデザイン案を決定する。		クリスマスデザイン案を完成させる
4	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト④ 話し合い:企画書全体をまとめ、プレゼンの準備をする。		プレゼン原稿の完成と発表練習
5	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト⑤ プレゼンテーション:選ばれたデザイン案をもとに、全員で授業外に制作する。12月4日飾りつけ予定。		クリスマスツリー作成
6	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。		クリスマスツリー作成
7	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。		クリスマスツリー作成
8	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】① 人間工学(人の動き)を理解して、店舗の家具や設備のレイアウトに活かすことができる。		クリスマスツリー作成
9	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】② 課題のリサーチをし、テーマ・コンセプト・ターゲットの絞り込みなどを店舗の特徴を決めることができる。		店舗平面レイアウトの作成
10	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】① コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。		店舗平面レイアウトの作成
11	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】② コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。		店舗平面レイアウトを完成させる
12	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【ファサードデザイン編】① 飲食店の外観をコンセプトや内装装飾のイメージに合わせてデザインできる。後期試験		試験課題作成
13	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】① 店舗の家具・雑貨・内外装のイメージフォトなどをイメージカラーでできる。後期試験		試験課題作成
14	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】② 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出		試験課題作成
15	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】③ 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出		
準備学習 時間外学習			“食”を取り巻く“美味しさを引き出す環境”に関することも理解を深める。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ オリジナルプリントを配布					

科目名 (英)	開業ゼミ (シヨッププランニング) (Shop Planning)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	川村武明
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日1限目
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内 容	各位1店舗を作成する							
到達目標	企業内で役に立つ店舗の総合的なプランニングが実行できるようになる。							
評価方法と基準	試験は筆記(70%)授業態度・参加度(30%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	基幹コンセプト作り	
2	/	講義	基幹コンセプト作り	
3	/	講義	基幹コンセプト作り	
4	/	講義	店名、設置場所の考え方が習得できる	店名、設置場所の提出
5	/	講義	設置場所のマーケティングの技法を習得できる	マーケティング手法提出
6	/	講義	営業時間、休業日の考え方が習得できる	
7	/	講義	店内プランニングが作成できる	店内プランニング
8	/	講義	店内プランニングが作成できる	店内プランニング提出
9	/	講義	メニュー構成ができる	メニュー提出
10	/	講義	メニュー構成ができる	メニュー提出
11	/	講義	メニュー構成ができる	メニュー提出
12	/	講義	制服、スタッフを雇う場合の方法を習得できる	課題作成
13	/	講義	製作まとめ	課題作成
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	優秀者プラン発表 まとめ	
準備学習 時間外学習			理想と現実の間で大いに悩み、自分の理想を追求し行動に移せるようになる。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	調理実習 (ビバレッジ実習3) (Practice for Biverage3)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	五十嵐佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期(後期)通年・ 集中等 月曜日1・2限目
教員の略歴	カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。							
授業の学習内容	今まで学んだコーヒーと二年次前期で学んだカクテルの知識を合わせた発展的な内容 オリジナルカクテルの作成や旬の食材を使用したカクテル等を作成する。 イメージや創造性を膨らませる内容を意識して臨みたい。							
到達目標	基本を大事にしながらも、レシピ等に縛られない発展的内容を目指す。 様々な角度からコーヒーやお酒を捉えてクリエイティブな商品を作り出せるような視点を育てる。 魅せる仕事ができるような丁寧な作業を身に付けることができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技70% 2) 小テスト15% 3) 授業態度と参加度15%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテル デコレーションができる	
2	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテル フルーツカットができる	
3	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	
4	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
5	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
6	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
7	/	実習	基本のカクテル フルーツカクテルが習得できる	オリジナルカクテルの考案
8	/	実習	小テスト オリジナルカクテル作成	アイリッシュコーヒーとは何か調べる
9	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	アイリッシュコーヒーとは何か調べる
10	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	テスト課題練習、プレゼン練習
11	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	テスト課題練習、プレゼン練習
12	/	実習	アイリッシュコーヒーが作成できる	テスト課題練習、プレゼン練習
13	/	実習	試験対策、準備	テスト課題練習、プレゼン練習
14	/	実習	後期試験 実技アイリッシュコーヒー作成	テストの自己評価をする
15	/	実習	テスト返却 解説	
準備学習 時間外学習			基本を理解した上で学生其々の創造的な感性を見せてほしいです。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
適宜プリントなどを配ります。				

科目名 (英)	調理実習 (バリスタ実習5) (Practice for Barista5)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	細貝涼哉
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 火曜日3・4限目
教員の略歴	平成29年～「インヴィトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ						
授業の学習内容	コーヒー従事者としての基本的な知識を講義形式で行った後、実践を実習で練習し習得する。連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける訓練をする。						
到達目標	コーヒーについてより深く、今日現在で現場で考えられている知識や考え方を身につけることができる。						
評価方法と基準	1)レポート 100%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	コーヒー カッピングのスコアのつけ方①が習得できる		
2	/	実習	コーヒー カッピングのスコアのつけ方②が習得できる		カッピングスコアをまとめる
3	/	実習	コーヒーカッピングスコア③ 牛乳の冷凍濃縮の方法が習得できる		牛乳の冷凍濃縮方法をまとめる
4	/	実習	牛乳の冷凍濃縮を実際に試してみる		牛乳の冷凍濃縮方法をまとめる
5	/	実習	焙煎実習 ペルーの焙煎 シティーローストが習得できる		焙煎の手順をまとめる
6	/	実習	前回焙煎した豆のカッピング		カッピングスコアをまとめる
7	/	実習	ミュージカル準備期間		
8	/	実習	エチオピアの焙煎が習得できる		焙煎の手順をまとめる
9	/	実習	ショップ演習準備		
10	/	実習	前回焙煎した豆のカッピング 抽出と収率が習得できる		抽出と収率をノートにまとめる
11	/	実習	エスプレッソ 水洗式と非水洗式の豆の違いが習得できる		水洗式と非水洗式の豆の違いをノートにまとめる
12	/	実習	エスプレッソ 水洗式と非水洗式の豆の違いが習得できる		水洗式と非水洗式の豆の違いをノートにまとめる
13	/	実習	焙煎手順とドリップコーヒー抽出、収率の振り返り		レポート
14	/	試験	後期試験 レポート提出		
15	/	実習	レポート返却 新しい抽出法が習得できる		
準備学習 時間外学習			焙煎手順とドリップコーヒー抽出、収率の習得		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	ビバレッジ (ビバレッジ実習2) (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・ 集中等 曜日・時限 金曜日 1・2限目
教員の略歴	平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。							
授業の学習内容	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。							
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	一年次の復習と確認(実技)	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	製菓特別授業	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	基本のカクテルとハーブツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	製菓特別授業	
7		実習	実習準備	
8		実習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを調べる
9		実習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10		実習	実習準備	
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	実習準備	テストのプレゼンを考える
14		試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15		実習	試験振り返り まとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	ビバレッジ (ビバレッジ実習2) (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・ 集中等 曜日・時限 金曜日 1・2限目
教員の略歴	平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。							
授業の学習内容	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。							
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	一年次の復習と確認(実技)	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	製菓特別授業	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	基本のカクテルとハーブツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	製菓特別授業	
7		実習	実習準備	
8		実習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを調べる
9		実習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10		実習	実習準備	
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	実習準備	テストのプレゼンを考える
14		試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15		実習	試験振り返り まとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	バリスタ実習 (バリスタ実習4) (Practice for Barista4)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	2年	担当教員	細貝 涼哉
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演 習(実習等)	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 火曜日4・5限 目
教員の略歴	平成29年～「インヴィトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ							
授業の学習 内容	コーヒー従事者としての基本的な知識を講義形式で行った後、実践を実習で練習し習得する。連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける訓練をする。							
到達目標	エスプレッソマシンの使い方を実践レベルで理解する。コーヒーについてより深く、今日現在で現場で考えられている知識や考え方を身につけることができる。							
評価方法と基準	1)レポート50% 2)実技20% 4)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	一年間の到達点の共有。エスプレッソマシンの実践的な使い方①を習得できる	
2		実習	ペーパードリッップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリッップ マシンの使い方をまとめる
3		実習	ペーパードリッップ 焙煎度合いを理解できる	焙煎度合いをまとめる
4		実習	実習準備	
5		実習	ペーパードリッップ 焙煎度合いを理解できる	焙煎度合いをまとめる
6		実習	自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ	焙煎度合いと種類をまとめる
7		実習	実習準備	
8		実習	カップングの必要性と評価の仕方を習得できる	カップングの評価の仕方をまとめる
9		実習	カップングでの味の取り方を身につける	ミルクビブレッジの自主練習
10		実習	コーヒーのクオリティコントロール①ができる	ミルクビブレッジの自主練習
11		実習	コーヒーのクオリティコントロール②ができる	レポート
12		実習	実習準備	
13		実習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
14		実習	レポート課題発表 実技練習	試験課題練習
15		試験	前期本試験 レポート返却 後期の目標焙煎の知識を習得できる	
準備学習 時間外学習			実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製菓実習 (調理実習3) (Practice for Basic cooking 3)		必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	石川一也
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限	後期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。							
到達目標	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作(カフェメニュー)料理にも対応できる技術を習得します。							
評価方法と基準	実技 70% 身だしなみ 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	中国料理をアレンジしてカフェメニュー作成実践する	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p105を予習しておく
2	/	実習	日本料理をアレンジしてカフェメニュー作成実践する	いままで配布されたレシピを復習しておく
3	/	実習	カフェメニュー作成(学園祭用)実践する	プリント配布参考資料
4	/	実習	カフェメニュー習得する(プレート)	プリント配布参考資料
5	/	実習	スープ、パスタジェノベーゼ・サラダ習得	レシピ配布
6	/	実習	冷製パスタ(トマトバジル)習得	レシピ配布
7	/	実習	プレーンオムレツ習得	レシピ配布
8	/	実習	テスト課題発表	いままで配布されたレシピを復習しておく
9	/	実習	まとめ・小テスト	いままでの授業を復習しておく
10	/	実習	グループでカフェメニュー作成、実践する	いままで配布されたレシピを復習しておく
11	/	実習	カフェメニュー発表実践する	配布資料参照
12	/	実習	西洋料理オムライス習得する	レシピを復習しておく
13	/	実習	試験練習	いままでの授業を復習しておく
14	/	試験	後期試験	いままでの授業を復習しておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識 月間専門料理、café sweets				

科目名 (英)	製パン実習 (製パン実習6) (Practice for baking 6)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小島進
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演 習(実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 月曜日3~5曜日
教員の略歴	平成7年～東北ロイヤルパークホテルベーカリーシェフ、平成20年～「プティ・シアン」オーナーシェフ							
授業の学習内 容	1年生より更に高度な技術を用い、世界のパンを習得。より実践的な作業ができるようになる。							
到達目標	先生の指示に従い、自分で考えて行動できるようになる。							
評価方法と基準	1)実技試験(実技・筆記)80% 2)授業態度と参加度20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。	
2		実習	イギリスパン、パン・オ・レが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
3		実習	パン・オ・ノア、ピタパンが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
4		実習	パン・オ・ゴルゴンゾーラ、 ラウゲンプレッツェルが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
5		実習	学園祭準備	
6		実習	オレンジパン、クリームパンを習得できる。	パン屋に行きレポート作成
7		実習	チーズとほうれん草のリュスティック、 グリッシーニが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
8		実習	フォカッチャ、パンビエールが習得でき る。	パン屋に行きレポート作成
9		実習	セサミロール、セモリナブレッドが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
10		実習	前期本試験	
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習 時間外学習			業界に視察することで理想と現実を近づけていく。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				

科目名 (英)	店舗運営 (ショッピングフェスタ) (Shop Festa)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	川村 武明
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・ 通年・集中等 曜日・時限 水曜日 2限目
教員の略歴	ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 日本ソムリエ協会認定ソムリエ						
授業の学習 内容	売れる商品を作った後、それを売る人、買う人、広めてくれる人、管理をしてくれる人、というように物事には必ず人が関わっていることをわかっていくために、顧客の心理や接客の基本を覚えていくことが大事です。						
到達目標	顧客心理の習得、簡単な接客技術の習得						
評価方法と基準	試験は筆記(40点満点)、実技(50点満点)、平常点(10点)						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1		演習	サービス業の中の接客業 内容の違い、 できることはたくさんある		
2		演習	国別サービスの違い 日本の接客業の 成り立ちを習得できる		
3		演習	よく言われる顧客の立場に立つことの真意 そもそも顧客とは		
4		演習	顧客はどう扱われたいか 良いサービスを考えてみよう		良い接客を考えてくる
5		演習	顧客の心理を掴む①ことができる		店舗の接客態度を見てくる
6		演習	演習準備		
7		演習	顧客の心理を掴む②ことができる		
8		演習	効果のある動き 紅茶を淹れてみよう テイस्टイングの基本を習得できる		
9		演習	演習準備		
10		演習	実技試験練習(動作確認)		
11		演習	実技試験練習(タイム感)		
12		演習	実技試験練習(仕上げ)		
13		演習	筆記ミニテスト(40点満点)		
14		演習	実技試験(50点満点)		
15		試験	まとめ サービスのトレンドとこれからあるべき姿を習得できる		
準備学習 時間外学習				事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	企業課題 (ショップマネジメント) (Shop Management)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	川村武明
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日2限目
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内容	実企業または実店舗を各位設定、分析と対抗できる対策を作成する。							
到達目標	勤務地の周りには必ず脅威になるライバルがいる。ライバルをしっかり分析できるよう、前期で得た基礎を駆使し分析、対策を施せるようになる。							
評価方法と基準	試験は筆記(70%)、授業態度・参加度(30%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	講義	マーケティング分析(1)ができる	マーケティング分析(1)提出
6	/	講義	マーケティング分析(2)ができる	マーケティング分析(2)提出
7	/	講義	マーケティング分析(3)ができる	マーケティング分析(3)提出
8	/	講義	マーケティング分析(4)ができる	マーケティング分析(4)提出
9	/	講義	マーケティング分析(5)ができる	マーケティング分析(5)提出
10	/	講義	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	講義	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	講義	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	講義	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	試験	
15	/	講義	優秀者資料発表、まとめ	
準備学習 時間外学習			企業で役に立ち、自分の理想のライフプランが形成できる力をつける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion and Graduation Study)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	三船彩香
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 金曜日1~3限 目
教員の略歴	令和2年まで「インヴィトロコーヒーロースター」勤務 バリスタ							
授業の学習内 容	カップリングはもちろん、ペーパードリップとエスプレッソ両方でブレンドのベストポイントを探る。							
到達目標	オリジナルのブレンドを作成し「コーヒーバッグ(ドリップバッグ)」として製品化する。なぜその味を表現したいのか、飲み手にどう感じて欲しいかといった、伝えたいストーリーを膨らませ、プレゼンテーションできるようになる。							
評価方法と基準	1) 授業態度と参加度100%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	9月30日	実習	抽出カリブレーションを習得できる	
2	10月7日	実習	ショップ演習	
3	10月21日	実習	パンフェス準備	
4	10月28日	実習	テイスティング①の技術を習得できる	テイスティング①のまとめ
5	11月11日	実習	企業研究	
6	11月18日	実習	テイスティング②の技術を習得できる	テイスティング②のまとめ
7	11月25日	実習	テイスティング③の技術を習得できる	テイスティング③のまとめ
8	12月2日	実習	ショップ演習	
9	12月9日	実習	ストーリー作成①の技術を習得できる	ストーリー①を完成させる
10	12月16日	実習	ストーリー作成②の技術を習得できる	ストーリー②を完成させる
11	12月23日	実習	ショップ演習	
12	1月6日	実習	ストーリー作成③の技術を習得できる	ストーリー③を完成させる
13	1月20日	実習	完成したブレンドのプレゼンテーションができる	試験課題練習
14	2月2日	試験	後期試験	
15	2月10日	実習	総評 振り返り	
準備学習 時間外学習			オリジナルブレンドコーヒー制作過程の習得	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	雑貨ゼミ (雑貨&ディスプレイ) (Goods & Display)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	今出千博
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義(演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。							
授業の学習内容	ディスプレイの基礎知識、イメージ、ディスプレイ素材など装飾に関することを学び、表現するワークをします。またワークを通じて店舗デザインにおける人間工学や基礎知識を習得し、商品の販売促進に繋げられるように学びます。							
到達目標	今までも本物志向、健康志向など、様々な角度から“食”が話題になっていますが、現在の流行に“インスタ映え”という言葉があり、食に求められてる一つに“見た目の美味しさ”があります。 味や盛り付け以外にも、店舗の装飾、ディスプレイなどを工夫することにより、より商品が引き立ち、販売促進につながる“商品をより美味しく見せる知識”を学び、今後の職に活かします。							
評価方法と基準	2. レポート :70% (店舗デザイン) 3. グループワーク中の態度・発表:30% (クリスマスツリーディスプレイ)							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト① リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。		
2	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト② リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。	各国のクリスマス文化を調べる	
3	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト③ 話し合い:クリスマスツリーデザイン案を決定する。	クリスマスデザイン案を完成させる	
4	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト④ 話し合い:企画書全体をまとめ、プレゼンの準備をする。	プレゼン原稿の完成と発表練習	
5	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト⑤ プレゼンテーション:選ばれたデザイン案をもとに、全員で授業外に制作する。12月4日飾りつけ予定。	クリスマスツリー作成	
6	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。	クリスマスツリー作成	
7	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。	クリスマスツリー作成	
8	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】① 人間工学(人の動き)を理解して、店舗の家具や設備のレイアウトに活かすことができる。	クリスマスツリー作成	
9	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】② 課題のリサーチをし、テーマ・コンセプト・ターゲットの絞り込みなどを店舗の特徴を決めることができる。	店舗平面レイアウトの作成	
10	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】① コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。	店舗平面レイアウトの作成	
11	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】② コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。	店舗平面レイアウトを完成させる	
12	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【ファサードデザイン編】① 飲食店の外観をコンセプトや内装装飾のイメージに合わせてデザインできる。後期試験	試験課題作成	
13	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】① 店舗の家具・雑貨・内外装のイメージフォトなどをイメージカラーでできる。後期試験	試験課題作成	
14	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】② 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出	試験課題作成	
15	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】③ 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出		
準備学習 時間外学習			“食”を取り巻く“美味しさを引き出す環境”に関することも理解を深める。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ オリジナルプリントを配布					

科目名 (英)	開業ゼミ (シヨッププランニング) (Shop Planning)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	川村武明
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ 専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内 容	各位1店舗を作成する							
到達目標	企業内で役に立つ店舗の総合的なプランニングが実行できるようになる。							
評価方法と基準	試験は筆記(70%)授業態度・参加度(30%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	基幹コンセプト作り	
2	/	講義	基幹コンセプト作り	
3	/	講義	基幹コンセプト作り	
4	/	講義	店名、設置場所の考え方が習得できる	店名、設置場所の提出
5	/	講義	設置場所のマーケティングの技法を習得できる	マーケティング手法提出
6	/	講義	営業時間、休業日の考え方が習得できる	
7	/	講義	店内プランニングが作成できる	店内プランニング
8	/	講義	店内プランニングが作成できる	店内プランニング提出
9	/	講義	メニュー構成ができる	メニュー提出
10	/	講義	メニュー構成ができる	メニュー提出
11	/	講義	メニュー構成ができる	メニュー提出
12	/	講義	制服、スタッフを雇う場合の方法を習得できる	課題作成
13	/	講義	製作まとめ	課題作成
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	優秀者プラン発表 まとめ	
準備学習 時間外学習			理想と現実の間で大いに悩み、自分の理想を追求し行動に移せるようになる。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				