

科目名 (英)		総合演習キャリアプランニングⅡ		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	穴戸 周
				授業形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	食健康・流通IT科								
教員の略歴		製菓衛生師。ドンク・ジョアン・ウェスティンホテル仙台にて製パン製造部門に勤務。2008年クインビーガーデンコンテスト銀賞							
授業の学習内容		就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、社会人マナーやスキルを学び、社会人として必要スキルを学ぶ。また、イベントを通してクラス内のコミュニケーションを培う。							
到達目標		就職活動に関して必要なスキルを身につけることに重点を置き、学生が希望する社に内定をいただけることを目標とする。							
評価方法と基準		授業参加率・授業態度・ レポート提出 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	4月12日	演習	自己紹介 クラス内コミュニケーション						
2	4月19日	演習	挨拶						
3	4月26日	演習	身だしなみ						
4	5月10日	演習	自己PR 1						
5	5月17日	演習	自己PR 2						
6	5月24日	演習	学園祭ミーティング						
7	5月31日	演習	学園祭反省						
8	6月14日	演習	就職ガイド 1			Hand book of life stle			
9	6月21日	演習	就職ガイド 2			Hand book of life stle			
10	6月28日	演習	就職ガイド 3			Hand book of life stle			
11	7月5日	演習	就職ガイド 4			Hand book of life stle			
12	7月12日	演習	就職ガイド 5			Hand book of life stle			
13	8月30日	演習	就職ガイド 6			Hand book of life stle			
14	9月6日	演習	就職ガイド 7			Hand book of life stle			
15	9月13日	演習	就職ガイド 8			Hand book of life stle			
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】 ☒									
本校教材									

科目名 (英)	情報処理 Practice of Computer	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小野寺 幸子
学科・コース	食健康・流通IT科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期 後期 曜日・時限 木曜日5限
教員の略歴	令和3年 Mos-Associate取得 株式会社バックトレイス所属						
授業の学習内容	社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎は一番大事です。簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトで必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。						
到達目標	10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる						
評価方法と基準	1) 定期試験：Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物：20% (授業内での課題の取り組みで評価)						

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	4月18日	講義・演習・実技	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解	タイピング練習問題課題①
2	4月25日	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集（オートフォーマット、書式設定）	
3	5月9日	講義・演習・実技	便利な機能の使い方、基本文書の作成練習	Word演習問題課題①
4	5月16日	講義・演習・実技	オブジェクト（ワードアート、クリップアート）を活用した文書作成①	
5	5月23日	講義・演習・実技	オブジェクト（SmartArt、図、図形）を活用した文書作成②	Word演習問題課題②
6	5月30日	講義・演習・実技	Excelの基本操作、数式、書式設定	タイピング練習問題課題②
7	6月13日	講義・演習・実技	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
8	6月20日	講義・演習・実技	”企業プロジェクト” 例題をもとに入力、作成、完成	プロジェクトシート提出
9	6月27日	講義・演習・実技	文書作成のまとめ 総合問題課題	
10	7月4日	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	
11	7月19日	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する	
12	7月25日	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
13	8月29日	講義・演習・実技	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習問題③
14	9月5日	前期末試験	前期末試験 Wordでの文書作成テスト	
15	9月12日	演習・実技	PowerPointでの課題作成（発表）提出	10分間タイピングテスト
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒ 実教出版株式会社 ”ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2021”				

科目名 (英)	衛生法規 (Health Regulation)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	五十嵐有香
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	管理栄養士、修士（公衆衛生学）、博士（医学）取得。クリニックにて管理栄養士。						
授業の学習内容	・法令を学ぶための基礎 ・製菓衛生師法、食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法の概要 ・その他、健康に関する法令の概要						
到達目標	「食の安全安心」に関する法令を重点に、公衆衛生に係る法令の理解を図る。						
評価方法と基準	1) 定期試験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29日	講義	法令を学ぶための基礎	
2	10月6日	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる	
3	10月13日	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる	免許取得フローの整理
4	10月20日	講義	食品安全基本法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
5	10月27日	講義	食品衛生法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
6	11月10日	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
7	11月17日	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
8	11月24日	講義	食品表示法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
9	12月1日	講義	食品表示法の概要が理解できる	同上
10	12月8日	講義	地域保健法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
11	12月15日	講義	感染症予防法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
12	12月22日	講義	健康増進法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
13	1月12日	講義	食育基本法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
14	1月19日	試験	期末試験	
15	1月26日	講義	試験解説と全体のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 ☑				
製菓衛生師全書P.1～69 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	栄養学 (Nutritional Science)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	片山 ひろみ
		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
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	昭和62年 管理栄養士名簿登録 管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の学習内容	食べ物を中心に営まれている体の働きで、体がつくられ、活動を生み出している。新陳代謝をしていく過程と、栄養のバランスについて学ぶ。						
到達目標	食に携わるものとして、大人や子どもの健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために果たすべき役割を認識する。また自分自身の健康の維持増進、健康管理に意識を持てるようになる。						
評価方法と基準	期末試験 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	10月2日	講義	第1章 栄養学の概要	教科書を使用した準備学習	
2	10月9日	講義	第2章 栄養素の機能 たんぱく質	教科書を使用した準備学習	
3	10月16日	講義	第2章 栄養素の機能 脂質	教科書を使用した準備学習	
4	10月23日	講義	第2章 栄養素の機能 炭水化物	教科書を使用した準備学習	
5	10月30日	講義	第2章 栄養素の機能 無機質	教科書を使用した準備学習	
6	11月6日	講義	第2章 栄養素の機能 ビタミン	五大栄養素についてのプリント	
7	11月13日	講義	第2節 基礎食品 食事バランスガイド	食事バランスガイドについてのプリント	
8	11月20日	講義	第3節 ホルモンとその機能 第3章 栄養の消化と吸収	教科書を使用した準備学習	
9	11月27日	講義	第2節 エネルギー代謝	消化と吸収についてのプリント	
10	12月4日	講義	第4章 栄養の摂取	教科書を使用した準備学習	
11	12月11日	講義	第2節 生活消費量 第3節 栄養調査	教科書を使用した準備学習	
12	12月18日	講義	第4節 ライフステージの栄養	教科書を使用した準備学習	
13	1月15日	講義	第7節 栄養成分表示	試験対策プリント	
14	1月22日	試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習	
15	1月29日	講義	試験返却 おさらい	教科書を使用した準備学習	
準備学習 時間外学習			食品成分表を活用し食に対しての意識を高めていく		
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					
製菓衛生師全書 日本菓子教育センター発行 オールガイド食品成分表 実教出版編修部発行					

科目名 (英)	食品学	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	片山 ひろみ
		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 木曜日2限目
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	昭和62年 管理栄養士名簿登録 管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	食品に関する成分や特徴等を知り、健全な食生活の保持、美味しさ、食の楽しさ等について学ぶ。						
到達目標	食品に対し興味と探求心を促し、成分や特性等について理解できる。						
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

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	4月18日	講義	授業ガイダンス / 1. 食品学概要, 三大栄養素		
2	4月25日	講義	1-2. 微量栄養素, 二次機能		
3	5月9日	講義	2-1.1～4 食品の種類と特性		
4	5月16日	講義	2-1.5～8 食品の種類と特性		
5	5月23日	講義	2-2. 動物性食品－その他加工品		
6	5月30日	講義	2-3 機能性食品 三次機能		
7	6月13日	講義	3-1～2 食品の変質、保存方法		
8	6月20日	講義	4. 食品表示		
9	6月27日	講義	4. アレルギー		
10	7月4日	講義	5の導入 日本の米とエネルギー		
11	7月11日	講義	5. 食品の生産と輸入		
12	7月18日	講義	5. 食品の動向（地産地消の例）		
13	8月29日	講義	5. 食品の動向 食料自給率		
14	9月5日	試験	上期試験		
15	9月12日		上期試験の解答解説、上期の振り返り		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

科目名 (英)	農業専門理論Ⅲ (Theory of Food and Agriculture Ⅲ)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	佐藤藤佐
	学科・コース	食健康・流通IT科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	前期 (金) 4 限
教員の略歴	農業25年 自然循環型農法に取り組む、土づくりから販売まで担当							
授業の学習内容	農作物の育て方と売れるものを分析して、イベントを企画する。							
到達目標	プロジェクト発表ができる。							
評価方法と基準	出席60%、レポート10%、発表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	4月12日	演習	佐藤農園の説明	
2	4月19日	演習	農業のコツ	
3	4月26日	演習	作物の作り方・育て方①	
4	5月10日	演習	作物の作り方・育て方②	
5	5月17日	演習	売れるものリサーチ①	
6	5月24日	演習	売れるものリサーチ②	
7	5月31日	演習	プロジェクト企画①	
8	6月14日	演習	プロジェクト企画②	
9	6月21日	演習	プロジェクト企画③	
10	6月28日	演習	プロジェクト企画④	
11	7月5日	演習	プロジェクト企画⑤	
12	7月12日	演習	プロジェクト企画⑥	
13	8月30日	演習	作物の調整と調理①（調理室）	
14	9月6日	演習	プレゼン発表（試験）、レポート	
15	9月13日	演習	試験解説	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	農業専門理論Ⅳ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川一也
	Theory of AgricultureⅣ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	食健康・流通IT科						
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～㈱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	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得得します。						
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、創作料理にも対応で ける技術を得得できる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 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	野菜の加工①	漬物について説明できる
2	/	実習	野菜の加工②	冷凍保存について説明できる
3	/	実習	野菜の加工③	真空調理について説明できる
4	/	実習	野菜の加工④	保存食について説明できる
5	/	実習	肉の加工（豚肉）①	ベーコン、ソーセージについて説明できる
6	/	実習	肉の加工（豚肉）②	豚の種類・種類ごとの特性についてについて説明できる
7	/	実習	肉の加工（鶏肉）①	鶏の種類、流通・加工特性について説明できる
8	/	実習	肉の加工（鶏肉）②	保存食、加工肉について説明できる
9	/	実習	発酵食品①	日本の発酵食品 味噌について説明できる
10	/	実習	発酵食品②	// 醤油について説明できる
11	/	実習	発酵食品③	// 酒類について説明できる
12	/	実習	発酵食品④	ヨーグルト、納豆その他について説明できる
13	/	実習	試験練習	
14	/	実習	前期試験	
15	/	実習	試験解説およびまとめ	
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、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	写真撮影&SNS ※写真撮影 Photography & SNS	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	藤山 武
	学科・コース 食健康・流通IT科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	後期 月曜3～5 限
教員の略歴	東北芸術工科大学 映像コース卒業後、印刷会社、フリーランスを経て現在は制作会社にて広告写真を主に活動。						
授業の学習内容	写真撮影を基礎から学び、画像を通じて発信するSNSに活用できることを学ぶ						
到達目標	質感・シズル感などを伝えられ、クリエイティブなアングルと撮影スタイルの探求、オリジナリティと個性を表現する方法を身につける						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 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	基礎的な写真撮影の概念と技術	基礎的な写真撮影の概念と技術について理解できる
2	/	実習	料理写真の基本	料理写真の基本について理解できる
3	/	実習	野菜写真の撮影	野菜写真の撮影について理解できる
4	/	実習	料理や野菜のスタイリングとSNS基礎概念	料理や野菜のスタイリングとSNS基礎概念について理解できる
5	/	実習	SNSプレゼンテーション	SNSプレゼンテーションについて理解できる
6	/			
7	/			
8	/			
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
ルーラル電子図書（農文協）				

科目名 (英)	検定対策講座 Preparation for Certifications	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
		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 水曜日1～3 限目
学科・コース	食健康・流通IT科					曜日・時限	
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重ね、令和2年 ミクソロジーバーSource 開業						
授業の学習内容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本的なお菓子を作ることができる。さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。						
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。						
評価方法と基準	1) レポート60% 2) 出席数40%						

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	基礎おさらい ・取り扱い、色付け、花	次回作成するもののデザインを考えてくる
2		実習	小物作り ・飾りに必要な技術	次回作成するもののデザインを考えてくる
3		実習	同上 ・組み立て	次回作成するもののデザインを考えてくる
4		実習	人形の基礎・動物～人型 ・顔、手足	次回作成するもののデザインを考えてくる
5		実習	同上 ・組み立て	次回作成するもののデザインを考えてくる
6		実習	ショップ演習仕込み	
7		実習	コンクールへ向けデザインを考える ・カラー付きのデザイン仕上げる	次回作成するもののデザインを考えてくる
8		実習	デザインを元にメインとなる1作目の制作スタート*手直ししながら必要回数作ります	次回作成するもののデザインを考えてくる
9		実習	デザインを元にメインとなる1作目の制作スタート*手直ししながら必要回数作ります	次回作成するもののデザインを考えてくる
10		実習	デザインを元にメインとなる1作目の制作スタート*手直ししながら必要回数作ります	次回作成するもののデザインを考えてくる
11		実習	デザインを元にメインとなる1作目の制作スタート*手直ししながら必要回数作ります	次回作成するもののデザインを考えてくる
12		実習	本番用土台の焼成	本番に向けて作品を仕上げる
13		実習	本番用	本番に向けて作品を仕上げる
14		実習	本番用	本番に向けて作品を仕上げる
15		実習	応用編、またはジャパンケーキショーへ向けての内容	
準備学習 時間外学習			反復練習で精度を上げる。	
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
なし				

科目名 (英)	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	担当教員	川村 武明
		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 曜日・時限 水曜日 1限目
学科・コース	食健康・流通IT科						
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	将来的に店舗の設立や運営を行う際、必ず通る経営学を学び、どんなことが考えられ、じっこうされているか知る。						
到達目標	経営学に関する疑問等をなくし、実務に反映できる基礎を習得する。						
評価方法と基準	試験は筆記試験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		講義	経営学を知っておく必要性が理解できる	経営学を知っておく必要性が理解できる
2		講義	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる
3		講義	M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる	M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる
4		講義	ビジネスモデル1を習得できる	ビジネスモデル1を理解できる
5		講義	ビジネスモデル2を習得できる	ビジネスモデル2を理解できる
6		講義	シヨップ演習準備	シヨップ演習準備
7		講義	生産管理1を習得できる	生産管理1を理解できる
8		講義	生産管理2を習得できる	生産管理2を理解できる
9		講義	学園祭	学園祭
10		講義	生産管理3を習得できる	生産管理3を理解できる
11		講義	組織の疑問あれこれ	組織の疑問あれこれ
12		講義	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる
13		演習	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる
14		講義	試験	
15		試験	まとめ、後期について、経済コラム	
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)	ショッッププランニング Shop Planning		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	川村 武明
	学科・コース	食健康・流通IT科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限	後期
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	将来的に店舗の設立や運営を行う際、必ず通る経営学を学び、どんなことが考えられ、実行されているか知る。							
到達目標	経営学に関する疑問等をなくし、実務に反映できる基礎を習得する。							
評価方法と基準	試験は筆記試験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	4月14日	講義	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる		
2	4月21日	講義	M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる		
3	4月28日	講義	経営学を知っておく必要性が理解できる	良いと思う店名を調べてくる	
4	5月12日	講義	ビジネスモデル1を習得できる	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する	
5	5月19日	講義	ビジネスモデル2を習得できる	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する	
6	5月26日	講義	ビジネスモデル3を習得できる	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する	
7	6月2日	講義	生産管理1を習得できる	ショップのチラシ画像を集めてくる	
8	6月16日	講義	生産管理2を習得できる	ショップのチラシ画像を集めてくる	
9	6月23日	講義	生産管理3を習得できる	ショップのチラシ画像を集めてくる	
10	6月30日	講義	生産管理4を習得できる	ショップのチラシ画像を集めてくる	
11	7月7日	講義	組織の疑問あれこれ	良いと思う店名を調べてくる	
12	7月14日	講義	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる	良いと思う店名を調べてくる	
13	8月25日	演習	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる	良いと思う店名を調べてくる	
14	9月1日	講義	試験		
15	9月8日	試験	まとめ、後期について、経済コラム		
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)	ラッピング (wrapping)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	上田佳子
		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 曜日・時限
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	(一社) 全日本ギフト用品協会 ギフトラッピング認定講師 株式会社 うえだ 代表						
授業の学習内容	和洋菓子店における「魅せるラッピング」の具体化で付加価値をプラスし他店との差別化を図る(応用性のある技術習得)						
到達目標	基礎的なラッピングからリボンワークやデコレーションを学び、技術と対応力を身に付ける						
評価方法と基準	実技試験、受講態度、創造力と思いやり(コミュニケーション)						

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	ガイダンス (道具の使い方)	カッター準備
2		実習	日本の年中行事、リボンワーク	ハサミ準備
3		実習	ショップ見学	〈ラッピングディスプレイ〉
4		ショップ演習	レポートまとめ	レポート＝提出
5		実習	色々な形に合わせたラッピング	ハサミ、カッター、両面テープ
6		実習	基本包装とリボンワーク	//
7		実習	//	//
8		実習	//	//
9		実習	//	//
10		実習	//	//
11		実習	//	//
12		実習	//	//
13		実習	試験前対策(実技)	//
14		試験	試験	//
15		実習	試験評価とまとめ	//
準備学習 時間外学習			繰り返し作業を行う	
【使用教科書・教材・参考書】 基本毎時間 ハサミ 、 カッター 、 両面テープ 各自持参のこと☑ 必要に応じてプリント配布				

科目名 (英)		接客サービスⅡ	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
		Customer Service Ⅱ	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 金曜日 3限目
学科・コース	食健康・流通IT科							
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	サービスの実習、テーブルレイアウト、会場設営等							
到達目標	店舗で実際に働く時に、初期にもっとも必要なのは として見ることでできる状態を保つことと当日の結果のフィードバックできる基礎をおぼえることが大事と考えることから、期間内2度の演習も含めて体感して学び、認識できるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技90% 2) 授業態度と参加度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		演習	サービス実技1	立ち方、歩き方、礼の仕方が習得できる
2		演習	準備1	テーブルレイアウトができるようになる
3		演習	準備2	テーブルレイアウトができるようになる
4		演習	準備3	会場設営ができるようになる
5		演習	準備4	会場設営ができるようになる
6		演習	フィードバック1	ショップ演習で得たこと、学園祭に活かす
7		演習	準備	シュミレーションはなぜ行うのか理解
8		演習	フィードバック2	会場設営ができるようになる
9		演習	サービス実技2	スピードと丁寧の境界線が理解できる
10		演習	サービス実技3	試験内容説明、実践できる
11		演習	サービス実技4	ひと通りの内容を確認しながら実践できる
12		演習	サービス実技5	試験内容を時間を測って実践できる
13		演習	サービス実技6（試験準備）	
14		演習	前期本試験	
15		演習	まとめ（試験結果発表、次年度へのアドバイス）	
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)	製菓実習Ⅲ	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	佐伯詩織
	Confectionery Practice Ⅲ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期
学科・コース	食健康・流通IT科					曜日・時限	火曜日 1～2限
教員の略歴	専門学校卒業後ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台でパティシエとして勤務						
授業の学習内容	伝統菓子を通して、製菓の基本技術及び製菓材料の知識、扱いを学ぶ。						
到達目標	製菓の基本の生地、クリームを理解する。 シュークリームを作成できるようになる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 80% 2) 出席率、授業態度 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	4月23日	実習	授業について/パヴロヴァ(スイスレンガ)		
2	5月7日	実習	シュークリーム(シュー生地/パティシエール/デコパット)		
3	5月14日	実習	チョコレートムース(パティシエール)		
4	5月21日	実習	ビスキュイダマンド/バタークリーム(タルト)		
5	5月28日	実習	フレジエ(ムース/スリム)		
6	6月11日	実習	マドレーヌ/フィナンシェ		
7	6月18日	実習	シブースト(ブレイク/クリーム/デザート)		
8	6月25日	実習	シブースト(フォンダン/ブレイク/キャラメル)		
9	7月2日	実習	オペラ(ショコラ/クリーム/フルーツ)		
10	7月9日	実習	ショップ演習準備		
11	7月16日	実習	サントノーレ(ブレイク/シュー)		
12	7月23日	実習	サントノーレ(焼成/クリーム/デザート)		
13	8月27日	実習	試験対策		
14	9月3日	実習	前期試験		
15	9月10日	実習	試験解説		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

科目名 (英)	製菓実習Ⅳ	必修 選択	必修選択	年次	2年	担当教員	佐伯詩織
	Confectionery Practice IV	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・ 通年・集中等
学科・コース	食健康・流通IT					曜日・時限	
教員の略歴	専門学校卒業後ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台でパティシエとして勤務						
授業の学習内容	・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践						
到達目標	一からデザートを考える力を身に着ける。 素材・食材の扱い方を学ぶ。						
評価方法と基準	1) 定期試験 80% 2) 出席率、授業態度 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	ショップ演習クリスマスケーキ決める。	組み立ての考え（プリント）
2		実習	ウェスティン仙台ホテル様1次審査	
3		実習	クリスマスケーキ試作 デザイン	組み立ての考え（プリント）
4		実習	クリスマスケーキ試作①	組み立ての考え（プリント）
5		実習	クリスマスケーキ試作②	組み立ての考え（プリント）
6		実習	クリスマスケーキ試作③	組み立ての考え（プリント）
7		実習	クリスマスケーキ試作④	組み立ての考え（プリント）
8		実習	ウェスティン仙台ホテル様最終プレゼン審査	
9		実習	クリスマスケーキ試作 仕込み	組み立ての考え（プリント）
10		実習	クリスマスケーキ試作 改善	組み立ての考え（プリント）
11		実習	クリスマスケーキ試作 商品化	組み立ての考え（プリント）
12		実習	ショップ演習	
13		実習	製菓実習 餡細工	コンテストデザイン案の作成
14		実習	製菓実習 餡細工	コンテストデザイン案の作成
15		実習	製菓実習 餡細工	コンテストデザイン案の作成
準備学習 時間外学習			材料などの役割を習得する	
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
必要に応じてプリントを配布				

科目名 (英)	チョコレート実習 I	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	渡邊 靖水
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後 期 曜 日 曜 日 1～2限
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	1991年実家である甘座へ入社。 1994年～稲田和子氏のPADDY CAKE HOUSEに通いシュガーケーキデコレーター資格修得。2004年～NHK文化センターの講師を始め、各種専門学校への講師をスタートし今に至る。今年6月、宮城県洋菓子協会会長就任。						
授業の学習内容	テーマに沿って自分のイメージを作り上げていく。細かな部分、大きな部分、全体のバランスを確認しながらマジパン細工の技法を習得していきます。1人1台の進級制作を作ります。						
到達目標	進級制作としてマジパン細工のデッサンから自分で考え、一人で1台の作品を作りあげていきます。色々なパーツの作り方、マジパンスティックの扱い方、細工に欠かせない技法を含めて習得していきます。						
評価方法と基準	1) 定期試験 80% 2) 出席率、授業態度 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	5月8日	実習	基礎おさらい		
2	5月15日	実習	飾りに必要な技術、小物作り		
3	5月22日	実習	【自主作成】※土台焼成		
4	5月29日	実習	人形、動物のおさらい		
5	6月12日	実習	人形、動物のおさらい		
6	6月19日	実習	【自主作成】		
7	6月26日	実習	建物等々のおさらい		
8	7月3日	実習	建物等々のおさらい		
9	7月10日	実習	ショップ演習仕込みの為休講		
10	7月17日	実習	コンクール向けデザインを考える		
11	7月24日	実習	デザイン確認、作成、パイピング練		
12	8月28日	実習	同上、教卓カバーリングのデモ		
13	9月4日	実習	【自主作成】※カバーリング		
14	9月11日	実習	コンクール用完成に向けての作成		
15	9月18日	実習	東北ブロックコンクール当日		
16	／				
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

科目名 (英)	チョコレート実習Ⅱ (Practice of ChocolateⅡ)		必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	佐伯詩織
	学科・コース	食健康・流通IT科	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
教員の略歴	専門学校卒業後ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台でパティシエとして勤務							
授業の学習内容	・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践 ・チョコレートの基礎、知識技術の取得・応用力の考察と実践 ・五感を刺激し、クリエイティブな思考を常に意識させる							
到達目標	・チョコレートの種類と特徴の理解 ・チョコレート製品別、製造工程管理、保管管理の理解 ・リメイクの仕方・・・発想力、閃き、固定概念の打破。 ・よく考え、発言し、精査する。チームのモチベーション向上がクオリティー向上に繋がり、顧客満足度向上							
評価方法と基準	定期試験 筆記・授業態度・出席率							

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	マドレーヌ&漬け込みフルーツ&シュクレを学ぶ。	出来上がるまでの工程 テンパリングについてまとめる
2		実習	パウンドケーキ&フィユタージュについて学ぶ。	出来上がるまでの工程 テンパリングについてまとめる
3		実習	リンツァートルテについて学ぶ。	冷却法・種付け法のまとめ
4		実習	ミルフィーユについて学ぶ。	サンファリーヌ小麦粉を使わない製法
5		実習	ダックワーズについて学ぶ。	別立ての製法をノートにまとめる
6		実習	ビスコッティについて学ぶ。	別立ての製法をノートにまとめる
7		実習	フォレノワールについて学ぶ。	別立ての製法をノートにまとめる
8		実習	ボンボンショコラ モールド シェルの作成	キャラメルの製法をノートにまとめる
9		実習	ボンボンショコラ モールド センター・蓋 完成	ヌガーの作り方をノートにまとめる
10		実習	ボンボンショコラ トリュフ	組み立ての考え（プリント）
11		実習	ボンボンショコラ トリュフ	組み立ての考え（プリント）
12		実習	ボンボンショコラ パートドフリュイ&ガナッシュ モールドショコラ	組み立ての考え（プリント）
13		実習	ボンボンショコラ トランペ	組み立ての考え（プリント）
14		座学	試験 筆記試験	
15		実習	テスト解説	
準備学習 時間外学習			材料などの役割を習得する	
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
必要に応じてプリントを配布				

科目名 (英)	製パン実習Ⅲ	必修 選択	必修・選択 必修・選択 等	年次	2年	担当教員	村田恂治
		授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限	前期・後期 水曜日 3～5限
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	専門学校卒業後、仙台市内での製パン製造業務に従事						
授業の学習内容	製パンを作るための衛生観念、機材・器具の使用方法からペーカーズパーセント、製パン工程を学ぶ事を目的とする。製パン理論と材料学を学ばせる事で科学的要素を加えながら、基本的なソフト系生地からセミハード系パンを展開。						
到達目標	製パン器具・機材の使用方法を理解して作業が出来るようになる。機械仕込みと手捏ねの仕方を理解して、種類に応じたパン生地の扱い方を習得する。ソフト系生地からセミハード系パンの成形各種から発酵見極め、焼成工程の理解を高める。						
評価方法と基準	定期試験(実技・筆記) 70% 授業参加率・授業態度・ 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	4月24日	実習	今年度の授業の流れ	
2	5月8日	実習	パンの2次加工	
3	5月15日	実習	フランスパン①	
4	5月22日	実習	フランスパン②	
5	5月29日	実習	フランスパン③	
6	6月12日	実習	ライ麦パン	
7	6月19日	実習	クロワッサン①	
8	6月26日	実習	クロワッサン②	
9	7月3日	実習	クロワッサン③	
10	7月10日	実習	クロワッサン④	
11	7月17日	実習	ヴィエノワズリー①	
12	7月24日	実習	ヴィエノワズリー②	
13	8月28日	実習	試験対策	
14	9月4日	実習	前期期末試験	
15	9月11日	実習	試験解説	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				

科目名 (英)	製パン実習Ⅳ (Practice for bakingⅣ)	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	村田詢治
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	後期
学科・コース	食健康・流通IT科					曜日・時限	
教員の略歴	専門学校卒業後、仙台市内での製パン製造業務に従事						
授業の学習内容	素材を生かしたメニュー、売れるメニューを通して製パン技術の応用力と幅広いレシピを習得します。						
到達目標	商品提案力を磨き技術・知識共に活かされた商品開発が出来るようになる。						
評価方法と基準	1) 企業プロジェクト課題60% 2) 授業態度と参加度40%						

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	フランスパン	製造工程の復習
2		演習	角食パン	製造工程の復習
3		実習	菓子パン	製造工程の復習
4		実習	ラウゲンプレッツェル、ケーゼ、シュパッツ	製造工程の復習
5		実習	フォルコンブロート、フォルコンブロッチェン	製造工程の復習
6		実習	カイザーゼンメル、サンドイッチ	製造工程の復習
7		実習	パネトーネ	製造工程の復習
8		実習	シュトレン	製造工程の復習
9		演習	パンドロデヴ	製造工程の復習
10		実習	イギリスパン	製造工程の復習
11		実習	レーズンブレッド	製造工程の復習
12		実習	菓子パン	製造工程の復習
13		実習	デニッシュブレッド	製造工程の復習
14		実習	後期試験	製造工程の復習
15		実習	試験解説	製造工程の復習
準備学習 時間外学習			製品への反省、改善点など次回の授業時にレポートとして出して理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	調理実習Ⅲ (Practice for CookingⅢ)	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	石川一也
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限	前期 月曜1-2限
学科・コース	食健康流通・IT科						
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年から(株)仙台東急ホテル総料理長就任。平成23年から専任教員として本校に入社。現在は副校長。						
授業の学習内容	調理全般に必要な基本技術、応用力を習得する。						
到達目標	現場で必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業（包丁使い）、衛生観念などを習得する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 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	4月22日	実習	前期授業到達目標・懇親会ランチ（バエリア） ・試験課題	
2	5月13日	実習	「試験課題 マヨネーズ」・ジェノバソース	
3	5月20日	実習	ピクルス蜂蜜風味(学園祭使用)	
4	5月27日	実習	鶏もも肉グリル 夏野菜添え・白野菜のつぶつぶスープ	
5	6月10日	実習	食材の扱いについて（トマトの湯剥き） ローストビーフ、シザーサラダ	
6	6月17日	実習	カレーケーキサレ、クスクスのサラダ	
7	6月24日	実習	パスタジェノベーゼ、バジルアイス、パンナコッタ	
8	7月1日	実習	ガスパチョ（冷製野菜スープ）、スパゲティナポリタン	
9	7月8日	実習	ジェノバベスト（応用パスタ）	
10	7月15日	実習	ジェノバベスト（応用チキン）	
11	7月22日	実習	ジェノバベスト（応用魚介グリル）	
12	8月26日	実習	ラタトゥイユ	
13	9月2日	実習	大豆キーマカレー	
14	9月9日	実習	試験マヨネーズ	
15	9月16日	実習	試験解説	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☑				

科目名 (英)	調理実習Ⅳ	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	石川一也
	Practice for cookingⅣ	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	後期
学科・コース	食健康・流通IT科					曜日・時間	
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	実習の中で調理理論、食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに現場に必要な基礎知識を学ぶ						
到達目標	料理を作るだけの実習ではなく、料理を取り巻く献立や食事環境、ホスピタリティ接遇などを授業内で学びます。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 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	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
2		実習	ショップ演習 仕込み	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
3		実習	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
4		実習	日本料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
5		実習	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
6		実習	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
7		実習	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
8		実習	日本料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
9		実習	ショップ演習 仕込み	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
10		実習	日本料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
11		実習	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
12		実習	フランス料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
13		実習	中国料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
14		実習	前期末試験	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
15		実習	日本料理実習	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
講師持参による				

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅲ		必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	田中義也
	Practice for BaristaⅢ		授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期 金曜日 1～2限
学科・コース	食健康・流通IT科				曜日・時限			
教員の略歴	自家焙煎会社でバリスタを経て焙煎責任者として勤務したのち2015年に独立。現在に至る。							
授業の学習内容	現在行われている各種のコーヒー競技会のレギュレーションを理解し、実際に競技することを想定して必要な技術や意識を身につけていく。							
到達目標	いずれかの競技会に実際に出場できるレベルに到達し、そこから身につけた技術や意識を店舗運営や接客に活かせるようになる。							
評価方法と基準	実際の競技会のルールに準ずる採点および出席・授業態度							
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	4月12日	演習	オリエンテーション					
2	4月19日	演習	ルールブックの理解					
3	4月26日	演習	ルールブックの理解					
4	5月10日	演習	ルールブックの理解					
5	5月17日	演習	ルールブックの理解					
6	5月24日	演習	ルールブックの理解					
7	5月31日	演習	ルールブックの理解					
8	6月14日	演習	ルールに沿って実践					
9	6月21日	演習	ルールに沿って実践					
10	6月28日	演習	ルールに沿って実践					
11	7月5日	演習	ルールに沿って実践					
12	7月12日	演習	シヨップ演習販売監修					
13	8月30日	演習	ルールに沿って実践					
14	9月6日	演習	前期試験					
15	9月13日	演習	試験後解説					
準備学習 時間外学習								
【使用教科書・教材・参考書】								

科目名 (英)	発酵学 (Fermentation Science)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	岩木 佳乃
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	日本の発酵食文化の普及・継承を目的とし、発酵学の魅力をより生活に生活に密着した形で学ぶ。						
到達目標	日本の発酵食文化のみだけでなく、日本や世界の発酵の違いを知り、調理や製菓へ活かす知識を身に付ける。 また、様々な発酵食品を作る工程を理解し、文化を伝えることができる。						
評価方法と基準	筆記テスト 70%、出席数 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	発酵の基本や麴について説明できる。	予習をしてくる
2		講義	発酵の基本や麴について説明できる。	前回の復習をする
3		講義	発酵調味料について説明できる。	前回の復習をする
4		講義	発酵調味料について説明できる。	前回の復習をする
5		講義	味噌作りが実践できる。	前回の復習をする
6		講義	味噌作りが実践できる。	前回の復習をする
7		演習	アルコールやチーズについて説明できる。	前回の復習をする
8		演習	アルコールやチーズについて説明できる。	前回の復習をする
9	/	講義	発酵飲料や世界との違いを説明できる。	前回の復習をする
10	/	講義	発酵飲料や世界との違いを説明できる。	前回の復習をする
11	/	実習	発酵を活かしたパン作りができる。	前回の復習をする
12	/	実習	発酵を活かしたパン作りができる。	前回の復習をする
13	/	講義	パンの発酵について説明できる。	前回の復習をする
14	/	講義	パンの発酵について説明できる。	前回の復習をする
15	/	講義	筆記試験	試験勉強を行う
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)		企業課題 Corporate Project		必修 選択	必修	年次	3	担当教員	大平夏美
学科・コース		食健康・流通IT科		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限	前期・ 後期 金曜日 2～4限
教員の略歴		県内のパティスリー勤務中に製菓衛生師資格取得。その後市内のレストランやカフェで勤務。 2017年ジャパンケーキショー東北ブロックコンテスト連合会会長賞							
授業の学習内容		ナッパやクネルなどの基礎を復習しながら、苦手部分を重点的に練習にできるようにしていく。 フィユタージュについてふれ、種類の使い分けや、折込作業などを学ぶ。							
到達目標		フィユタージュの種類について理解する。折込の作業ができるようになる。 製菓の基礎の中で”ジェノワーズ・サンド・ナッパ・絞り・クネル”を確実にできるようにする。							
評価方法と基準		規定にそった身だしなみで授業にのぞみ、積極的に実習に参加できているか。 実技試験：70％ 出席率・授業態度：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	4月12日	実習	桜のティラミス 学園祭ミーティング・クープチーム分け						
2	4月19日	実習	キャラメルショコラノア						
3	4月26日	特別講義	石川雅也シェフ特別授業						
4	5月10日	実習	(学園祭試作)						
5	5月17日	実習	(菊地先生)						
6	5月24日	実習	フィユタージュ3種仕込み・折り ダイヤモンド仕込み						
7	5月31日	実習	【アンヴェルセ】ガレットデロワ ナッパ練習						
8	6月14日	実習	【ノルマル】ミルフィーユ クネル練習						
9	6月21日	実習	【ブリゼ】キッシュ ジェノワーズ焼成						
10	6月28日	実習	(菊地先生)						
11	7月5日	実習	(菊地先生)						
12	7月12日	実習	シヨップ演習						
13	8月30日	実習	試験対策						
14	9月6日	実習	前期本試験						
15	9月13日	実習							
準備学習 時間外学習									
【使用教科書・教材・参考書】 ☒									

科目名 (英)	食品加工&フードクリエイティブ実習 (Food Processing & Food Creative)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	榎澤明
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	150 5	開講区分 曜日・時限	前期 水曜3-4限
学科・コース	食健康流通・IT科						
教員の略歴	スイスに渡り、ローザンヌのホテル『デ・ラペル』や、ルペンの『レストラン・ピュンネ』で修行後、秋保リゾートホテルクレセント料理長に就任。複数の飲食事業を展開する（株）カリーナに勤務後、現在はフードコンサルティング『flare-masu』の代表として活躍。						
授業の学習内容	食品の保存性を高めるために用いる様々な加工技術について理解、加工工程の基本技術を学ぶ。						
到達目標	食品の安全、食材の知識、調理法など、実習を通して学び、それらの知識を活かした商品開発を行い、マーケティングに沿った販売製品の完成。						
評価方法と基準	実技50点・・・ 学期末テスト 態度20点・・・ 学ぼうとする姿勢 出席30点・・・ 出席率80%以上→10点、85%以上→20点、90%以上→30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	4月24日	実習	商品開発の進め方	農産加工入門参照
2	5月22日	実習	農産加工の実践ガイド ジャム①	農産加工入門参照
3	5月29日	実習	瓶詰め商品の知識 ジャム②	農産加工入門参照
4	6月19日	実習	製造ジャム商品検証・工程表作成	農産加工入門参照
5	6月26日	実習	野菜のピクルス	農産加工入門参照
6	7月3日	実習	ピクルス商品検証・工程表作成	農産加工入門参照
7	7月10日	実習	ショップ演習 デリカ販売	
8	7月24日	実習	豚肉のリエット加工製造	農産加工入門参照
9	8月28日	実習	HACCPと衛生管理 自家製ロースハム	農産加工入門参照
10	9月4日	実習	サンドイッチ（自家製ロースハム使用）	農産加工入門参照
11	9月11日	実習	期末テスト	
12				
13				
14				
15				
16				
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☑				

科目名 (英)	チョコレート実習Ⅲ Practice for Chocolate Ⅲ	必修 選択	必修・選択 必修・選択 等	年次	3年	担当教員	佐伯詩織
		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 月曜日 曜日・時限 3～4限
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	専門学校卒業後ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台でパティシエとして勤務						
授業の学習内容	ショコラの基本的な技術とそれに付随する副材料の加工を学ぶ。						
到達目標	ボンボンショコラの作成 テンパリングの習得						
評価方法と基準	1) 定期試験 80% 2) 出席率、授業態度 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	4月22日	実習	モワールショコラ (アソートデセール)	
2	5月13日	実習	ガナッシュケーキ/白チョコテンパリング	
3	5月20日	実習	グラサージュがけ/メゼゾプレート/シエル	
4	5月27日	実習	予備日 (ガナッシュ流し/チョコパーツ)	
5	6月10日	実習	①フルーツガナッシュ (カード用)	
6	6月17日	実習	①カット・トランプ ②ピストレ・シエル	
7	6月24日	実習	②キャラメルガナッシュ/チョコパーツ	
8	7月1日	実習	③パートドフリユイ・ガナッシュ (二層) ④シエル	
9	7月8日	実習	③カット・トランプ ④ソース・ガナッシュ (二層)	
10	7月15日	実習	④蓋⑤プラリネ	
11	7月22日	実習	⑤カット・トランプ ⑥シエル	
12	8月19日	実習	ボンボンショコラ作成	
13	8月26日	実習	試験説明	
14	9月2日	実習	前期試験	
15	9月9日	実習	試験解説	
16	／			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)		製パン実習Ⅴ	必修 選択	必修選択	年次	3	担当教員	櫻井 寿隆
		Practice for Baking Ⅴ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	180 6	開講区分 曜日・時限	前期・後 期 木曜 日1～3限
学科・コース	食健康・流通IT科							
教員の略歴	ブウランジェシエフとして30年以上の職歴を持ち、現在総合ベーカリーコンサルティングとして活動している。							
授業の学習内容	1.2学年時に身につけた学習内容を再確認しながら、ヨーロッパ諸国のパン文化を実習を通じて製法とともに学ぶ。							
到達目標	仏デクレ（パン政令）に則った、ルヴァンを使用した製品を適正な製法で作れるようになる。 ショップ演習等の作業工程を自身の力で組めるようになる。							
評価方法と基準	出席率 30％ 実習評価30％ 前期試験評価40％							

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	4月18日	実習	1.2学年の復習	
2	4月25日	実習	ブリオッシュ	ルヴァン種起こし、種継ぎ
3	5月9日	実習	パン・ヴィエノワ	ルヴァン種継ぎ
4	5月16日	実習	クロワッサン／デニッシュ	ルヴァン種継ぎ
5	5月23日	実習	パン・ド・ミ／フォカッチャ	ルヴァン種継ぎ
6	5月30日	実習	クグロフ／パン・ドール	ルヴァン種継ぎ
7	6月13日	実習	パン・リュスティック／パン・ド・ロ	ルヴァン種継ぎ
8	6月20日	実習	パン・ペイザン／パン・コンプレ	ルヴァン種継ぎ
9	6月27日	実習	パン・ド・セーグル／パン・オ・セー	ルヴァン種継ぎ
10	7月4日	実習	バゲット／バゲット・プーリッシュ	ルヴァン種継ぎ
11	7月11日	演習	ショップ演習	
12	7月18日	実習	パン・ド・カンパーニュ	ルヴァン種継ぎ
13	8月29日	実習	パン・シュープリーズ	ルヴァン種継ぎ
14	9月5日	前期試験準備		ルヴァン種継ぎ
15	9月12日	前期試験		
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	製パン実習VI	必修 選択	必修選択	年次	3	担当教員	小島進
	Practice for Baking VI	授業 形態	実習	総時間 (単位)	180 6	開講区分	前期・後期 月曜日 3～5限
学科・コース	食健康・流通IT科						
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	昨年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出来るようになる。						
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	4月22日	実習	ベーグルサンド・メロンパン	
2	5月13日	実習	雪菜とチーズのリュスティック・あん食パ	
3	5月27日	実習	パン・オ・レ・イギリスブレッド	
4	6月10日	実習	ラウゲンプレッツェル・パンビエール	
5	6月24日	実習	バナナマフィン・フォカッチャ	
6	7月8日	実習	パン・オ・ノア・ピタパン	
7	7月22日	実習	オレンジパン・セモリナブレッド	
8	9月2日	実習	ピザ・グリッシーニ	
9	9月9日	実習	ミシュプロート・BI0ロール	
10	9月16日	実習	前期本試験	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅴ	必修 選択	必修選択	年次	3	担当教員	田中義也
	Practice for Barista I	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期・後期 金曜日1～2 曜日・時間限
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	自家焙煎会社でバリスタを経て焙煎責任者として勤務したのち2015年に独立。現在に至る。						
授業の学習内容	コーヒーに対するより深い知識とエスプレッソマシーンによる技術の修得						
到達目標	いずれかの競技会に実際に出場できるレベルに到達し、そこから身につけた技術や意識を店舗運営や接客に活かせるようになる。						
評価方法と基準	実際の競技会のルールに準ずる採点および出席・授業態度						
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	4月12日	演習	オリエンテーション				
2	4月19日	演習	ルールブックの理解				
3	4月26日	演習	ルールブックの理解				
4	5月10日	演習	ルールブックの理解				
5	5月17日	演習	ルールブックの理解				
6	5月24日	演習	ルールブックの理解				
7	5月31日	演習	ルールブックの理解				
8	6月14日	演習	ルールに沿って実践				
9	6月21日	演習	ルールに沿って実践				
10	6月28日	演習	ルールに沿って実践				
11	7月5日	演習	ルールに沿って実践				
12	7月12日	演習	ショップ演習販売監修				
13	8月30日	演習	ルールに沿って実践				
14	9月6日	演習	前期試験				
15	9月13日						
準備学習 時間外学習							
【使用教科書・教材・参考書】							

科目名 (英) 創作料理実習Ⅱ Practice for Creative Cooking		必修 選択	必修	年次	3	担当教員	藤田 承紀
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限	前期 月曜3-4限
学科・コース	食健康・流通IT科						
教員の略歴	イタリアでの修行後、菜園料理家としての活動を開始。料理教室、ケータリング、雑誌やテレビ出演、アレルギーやヴィーガン対応の、旬野菜のイタリアンを考案されるなど、様々な場で活躍されている。『野菜のスープ』『野菜のチップス・果実のチップス』などの書籍を発売している。						
授業の学習内容	各国の代表料理を学び、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	①季節・人・食材を見てレシピを考えられるようになる。②食で体をコントロールできるようになる。						
評価方法と基準	①味②レシピ制作③応用力④人柄						

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	4月22日	実習	全授業で学ぶ内容確認、苦味、春レシピ、塩	
2	5月13日	実習	手打ちパスタと乾麺の違い、ボンゴレ、春レシ	
3	5月20日	実習	ミネストローネ・パニーニ	
4	5月27日	実習	ジタリアンについて、代替食材、ホットサンド	
5	6月10日	実習	初夏レシピ、ハーブ、果物、パースト	
6	6月17日	実習	ミネストローネ・パニーニレシピ試作	猪股シェフ
7	6月24日	実習	初夏レシピ、揚げ物、酸味、レシピ制作	
8	7月1日	実習	夏の食材を使用した日本料理	
9	7月8日	実習	ショップ演習準備期間	
10	7月15日	実習	夏レシピ、スパイス、冷菓、甘味	
11	7月22日	実習	夏レシピ、スパイス、ドリンク、レシピ制作	
12	8月26日	実習	晩夏レシピ、豆、保存食材、レシピ制作	
13	9月2日	実習	秋の食材を使用した日本料理	
14	9月9日	実習	秋レシピ、煮込み、エチューベ	
15	9月16日	実習	秋レシピ、レシピコンテスト	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				