

科目名 (英)	調理実習 (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 パティシエ&調理専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	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	/	実習	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)	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 パティシエ&調理専攻	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	4月9日	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	基本のカクテルとパーツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5	5月7日	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	#####	演習	演習準備	
8	#####	演習	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	6月4日	演習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10	#####	演習	演習準備	
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	テスト準備	テストのプレゼンを考える
14	9月3日	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 パティシエ&調理専攻	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 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	4月20日	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	4月27日	実習	ペーパードリップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリップ マシンの使い方をまとめる
3	5月11日	実習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン	焙煎度合いをまとめる
4	5月18日	演習	演習準備	
5	5月25日	実習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン	焙煎度合いをまとめる
6	6月1日	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) ラテカプチーノ作り	焙煎度合いと種類をまとめる
7	6月8日	演習	演習準備	
8	6月15日	実習	カップpingの必要性和評価の仕方を習得できる	カップpingの評価の仕方をまとめる
9	6月22日	実習	カップpingでの味の取り方を身につけるには ミルクビバレッジの練習	ミルクビバレッジの自主練習
10	6月29日	実習	コーヒーのクオリティコントロール①ができる	ミルクビバレッジの自主練習
11	7月6日	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	7月13日	演習	演習準備	
13	8月31日	実習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
14	9月7日	実習	レポート課題発表 実技練習	試験課題練習
15	9月14日	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 (製菓実習5)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	田邊ともみ
	(Basic confection practice 5)		授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 月曜日2・5限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻							
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士							
授業の学習内容	企業様から頂いた課題に対して、企業理念や店舗についてのリサーチに基づき、商品を考案、チームワークをはぐくみながら制作していく。 また、原価計算表の作成、パワーポイント資料作成、商品のプレゼンテーション発表を行う。 最優秀作品は卒業進級展での展示、JESC奨励賞審査会で発表。 受賞作品担当チームは卒業式に表彰され、次年度入学式にも発表の場がある。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・企業理念に基づいた店舗運営や、産業界が求めている人物像が理解できるようになる。 ・チームワークの重要性を理解し、仲間とのコミュニケーションを図ることができる。 ・商品づくりや原価計算表の作成、パワーポイントでの資料作成、プレゼンテーション発表が出来るようになる。 							
評価方法と基準	1) 定期試験 作品・プレゼンテーション審査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	企業プロジェクトとは何か理解する。参考作品デモ。		
2	#####	実習	オリエンテーション 店舗見学 課題提供企業様のリサーチ		企業コンセプトのまとめ
3	#####	実習	企業の方向性確認 商品コンセプトを考える商品の図案、レシピ作成		商品考案資料作成
4	#####	実習	レシピ制作・作品制作 チームワークをはぐくむことができる		課題自主制作
5	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる		課題自主制作
6	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる		課題自主制作
7	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる		課題自主制作
8	6月7日	演習	演習準備		
9	#####	演習	演習準備		
10	#####	実習	1次審査・作品再考		
11	#####	実習	作品制作 チームワークをはぐくむことができる		
12	7月5日	実習	作品完成 チームワークをはぐくむことができる		2次審査用レシピ作成・プレゼン練習
13	#####	実習	プレゼンテーションパワーポイント作成・レシピ作成 PPT資料作成、原価計算ができる		2次審査用パワーポイント作成・レシピ作成
14	9月6日	実習	プレゼンテーションパワーポイント完成・レシピ完成・作品完成		プレゼン練習
15	#####	試験	前期本試験 作品審査、レシピ確認、プレゼンテーション発表		プレゼン練習
		演習	プレゼンテーション審査会		
準備学習 時間外学習			課題研究により、自ら学習する力をはぐくむ。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	製パン実習 (製菓実習8) (Practice for Beverage)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小野暢子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 水曜日2~3限 目
教員の略歴	平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。							
授業の学習内 容	今までの知識技術などを踏まえさまざまな形でのケーキを作れるように基礎をしっかりと把握しながら実習を進めていきます。							
到達目標	自分自身で製品を考え製作できる知識や技術を習得していきます。卒業にむけて今までの基礎を反復しながら応用のあるケーキ作りができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技90% 2) 授業態度と出席率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	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
2	/	実習	プリンアラモードケーキ仕立てができる	レポート
3	/	実習	マングができる	レポート
4	/	実習	ミュスカができる	レポート
5	/	実習	ヌガーノワゼットができる	レポート
6	/	実習	パンプキンができる	レポート
7	/	実習	カシスルイボスができる	レポート
8	/	実習	モンブランができる	レポート
9	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
10	/	実習	シブーストができる	レポート
11	/	実習	ザッハトルテができる	レポート
12	/	実習	クリスマスケーキができる	レポート
13	/	実習	試験対策	試験課題練習
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	試験解説	
準備学習 時間外学習			今まで学んできた知識や技術を実践で活かすことができるようになる	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 講師作成レシピ				

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 パティシエ&調理専攻	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	4月8日	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	4月15日	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	4月22日	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	5月6日	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	5月13日	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	5月20日	演習	演習準備		
7	5月27日	演習	顧客の心理を掴む②ことができる		
8	6月3日	演習	効果のある動き 紅茶を淹れてみよう ティスティングの基本を習得できる		
9	6月10日	演習	学園祭準備		
10	6月17日	演習	実技試験練習(動作確認)		
11	6月24日	演習	実技試験練習(タイム感)		
12	7月1日	演習	実技試験練習(仕上げ)		
13	8月26日	演習	筆記ミニテスト(40点満点)		
14	9月2日	演習	実技試験(50点満点)		
15	9月9日	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】 <input type="checkbox"/>					
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 パティシエ&調理専攻	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 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	/	演習	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	後期試験	
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	年次	2	担当教員	石川一也
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期(後期・ 通年・集中 曜日1・2・3限目
教員の略歴	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	基本的な実習態度、作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理基本・食文化概論に触れながら、て必要な基礎知識を学びます。水耕栽培で野菜の美味しさと栽培用法も習得する。						
到達目標	将来カフェ営業として必要な、基礎的なカフェ調理動作・挨拶や返事、身だしなみやは勿論 カフメニュー作成コスト意識も学ぶ実践内容。						
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	9月30日	実習	野菜作り 水耕栽培基本を学ぶ	配布レシピ参照	
2	10月7日	実習	カフェメニュー バスクチーズケーキ人 1台作成持ち帰り可能	配布レシピ参照	
3	10月14日	実習	カフェメニュータコライス 安納芋ポター ジュ	調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく	
4	10月21日	実習	カフェメニューロコモコ丼	企画書レシピ参照	
5	10月28日	実習	フィレオフィッシュサンドイッチ・スープ	企画書レシピ参照	
6	11月4日	実習	佐野シェフ 天井カフェプレート	油の特性と変化	
7	11月11日	実習	サンドイッチ(ホット&コールド)	企画書レシピ参照	
8	11月18日	実習	包丁研ぎ・フレンチカフェメニュー 肉料 理	企画書レシピ参照	
9	11月25日	実習	包丁研ぎ・フレンチカフェメニュー魚料理	企画書レシピ参照	
10	12月2日	実習	パエリア スペイン料理	企画書レシピ参照	
11	12月9日	実習	クリスマスメニュー	企画書レシピ参照	
12	12月16日	実習	We are メニュー作成	企画書レシピ参照	
13	1月13日	実習	We are メニュー作成	企画書レシピ参照	
14	1月20日	実習	前期試験	企画書レシピ参照	
15	1月27日	実習	試験解説およびまとめ		
準備学習 時間外学習			調理の基本を習得する。		
【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)	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 パティシエ&調理専攻	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
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が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。		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 パティシエ&調理専攻	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				

科目名 (英)	調理実習 (調理実習3)		必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	石川一也
	(Practice for Basic cooking 3)		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	後期
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻						曜日・時限	
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	/	実習	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)	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 パティシエ&調理専攻	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	4月9日	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	基本のカクテルとパーツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5	5月7日	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	#####	演習	演習準備	
8	#####	演習	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	6月4日	演習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10	#####	演習	演習準備	
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	テスト準備	テストのプレゼンを考える
14	9月3日	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 パティシエ&調理専攻	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 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	4月20日	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	4月27日	実習	ペーパードリップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリップ マシンの使い方をまとめる
3	5月11日	実習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン	焙煎度合いをまとめる
4	5月18日	演習	演習準備	
5	5月25日	実習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン	焙煎度合いをまとめる
6	6月1日	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) ラテカプチーノ作り	焙煎度合いと種類をまとめる
7	6月8日	演習	演習準備	
8	6月15日	実習	カップpingの必要性和評価の仕方を習得できる	カップpingの評価の仕方をまとめる
9	6月22日	実習	カップpingでの味の取り方を身につけるには ミルクビバレッジの練習	ミルクビバレッジの自主練習
10	6月29日	実習	コーヒーのクオリティコントロール①ができる	ミルクビバレッジの自主練習
11	7月6日	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	7月13日	演習	演習準備	
13	8月31日	実習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
14	9月7日	実習	レポート課題発表 実技練習	試験課題練習
15	9月14日	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 (製菓実習5)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	田邊ともみ
	(Basic confection practice 5)		授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 月曜日3・4限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻							
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士							
授業の学習内容	企業様から頂いた課題に対して、企業理念や店舗についてのリサーチに基づき、商品を考案、チームワークをはぐくみながら制作していく。 また、原価計算表の作成、パワーポイント資料作成、商品のプレゼンテーション発表を行う。 最優秀作品は卒業進級展での展示、JESC奨励賞審査会で発表。 受賞作品担当チームは卒業式に表彰され、次年度入学式にも発表の場がある。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・企業理念に基づいた店舗運営や、産業界が求めている人物像が理解できるようになる。 ・チームワークの重要性を理解し、仲間とのコミュニケーションを図ることができる。 ・商品づくりや原価計算表の作成、パワーポイントでの資料作成、プレゼンテーション発表が出来るようになる。 							
評価方法と基準	1) 定期試験 作品・プレゼンテーション審査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	企業プロジェクトとは何か理解する。参考作品デモ。		
2	#####	実習	オリエンテーション 店舗見学 課題提供企業様のリサーチ		企業コンセプトのまとめ
3	#####	実習	企業の方向性確認 商品コンセプトを考える商品の図案、レシピ作成		商品考案資料作成
4	#####	実習	レシピ制作・作品制作 チームワークをはぐくむことができる		課題自主制作
5	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる		課題自主制作
6	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる		課題自主制作
7	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる		課題自主制作
8	6月7日	演習	演習準備		
9	#####	演習	演習準備		
10	#####	実習	1次審査・作品再考		
11	#####	実習	作品制作 チームワークをはぐくむことができる		
12	7月5日	実習	作品完成 チームワークをはぐくむことができる		2次審査用レシピ作成・プレゼン練習
13	#####	実習	プレゼンテーションパワーポイント作成・レシピ作成 PPT資料作成、原価計算ができる		2次審査用パワーポイント作成・レシピ作成
14	9月6日	実習	プレゼンテーションパワーポイント完成・レシピ完成・作品完成		プレゼン練習
15	#####	試験	前期本試験 作品審査、レシピ確認、プレゼンテーション発表		プレゼン練習
		演習	プレゼンテーション審査会		
準備学習 時間外学習			課題研究により、自ら学習する力をはぐくむ。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	製パン実習 (製菓実習8) (Practice for Beverage)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小野暢子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 水曜日2~3限 目
教員の略歴	平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。							
授業の学習内 容	今までの知識技術などを踏まえさまざまな形でのケーキを作れるように基礎をしっかりと把握しながら実習を進めていきます。							
到達目標	自分自身で製品を考え製作できる知識や技術を習得していきます。卒業にむけて今までの基礎を反復しながら応用のあるケーキ作りができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技90% 2) 授業態度と出席率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	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
2	/	実習	プリンアラモードケーキ仕立てができる	レポート
3	/	実習	マングができる	レポート
4	/	実習	ミュスカができる	レポート
5	/	実習	ヌガーノワゼットができる	レポート
6	/	実習	パンプキンができる	レポート
7	/	実習	カシスルイポスができる	レポート
8	/	実習	モンブランができる	レポート
9	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
10	/	実習	シブーストができる	レポート
11	/	実習	ザッハトルテができる	レポート
12	/	実習	クリスマスケーキができる	レポート
13	/	実習	試験対策	試験課題練習
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	試験解説	
準備学習 時間外学習			今まで学んできた知識や技術を実践で活かすことができるようになる	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 講師作成レシピ				

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 パティシエ&調理専攻	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	4月8日	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	4月15日	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	4月22日	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	5月6日	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	5月13日	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	5月20日	演習	演習準備				
7	5月27日	演習	顧客の心理を掴む②ことができる				
8	6月3日	演習	効果のある動き 紅茶を淹れてみよう テイスティングの基本を習得できる				
9	6月10日	演習	学園祭準備				
10	6月17日	演習	実技試験練習(動作確認)				
11	6月24日	演習	実技試験練習(タイム感)				
12	7月1日	演習	実技試験練習(仕上げ)				
13	8月26日	演習	筆記ミニテスト(40点満点)				
14	9月2日	演習	実技試験(50点満点)				
15	9月9日	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 パティシエ&調理専攻	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 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	/	演習	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	後期試験	
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	年次	2	担当教員	石川一也
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期(後期・ 通年・集中 曜日1・2・3限目
教員の略歴	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	基本的な実習態度、作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理基本・食文化概論に触れながら、て必要な基礎知識を学びます。水耕栽培で野菜の美味しさと栽培用法も習得する。						
到達目標	将来カフェ営業として必要な、基礎的なカフェ調理動作・挨拶や返事、身だしなみやは勿論 カフメニュー作成コスト意識も学ぶ実践内容。						
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	9月30日	実習	野菜作り 水耕栽培基本を学ぶ	配布レシピ参照	
2	10月7日	実習	カフェメニュー バスクチーズケーキ人 1台作成持ち帰り可能	配布レシピ参照	
3	10月14日	実習	カフェメニュータコライス 安納芋ポター ージュ	調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく	
4	10月21日	実習	カフェメニューロコモコ丼	企画書レシピ参照	
5	10月28日	実習	フィレオフィッシュサンドイッチ・スープ	企画書レシピ参照	
6	11月4日	実習	佐野シェフ 天井カフェプレート	油の特性と変化	
7	11月11日	実習	サンドイッチ(ホット&コールド)	企画書レシピ参照	
8	11月18日	実習	包丁研ぎ・フレンチカフェメニュー 肉料 理	企画書レシピ参照	
9	11月25日	実習	包丁研ぎ・フレンチカフェメニュー魚料理	企画書レシピ参照	
10	12月2日	実習	パエリア スペイン料理	企画書レシピ参照	
11	12月9日	実習	クリスマスメニュー	企画書レシピ参照	
12	12月16日	実習	We are メニュー作成	企画書レシピ参照	
13	1月13日	実習	We are メニュー作成	企画書レシピ参照	
14	1月20日	実習	前期試験	企画書レシピ参照	
15	1月27日	実習	試験解説およびまとめ		
準備学習 時間外学習			調理の基本を習得する。		
【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)	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 パティシエ&調理専攻	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
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が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。		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 パティシエ&調理専攻	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				