

科目名 (英)	調理実習 (Practice for Basic cooking)	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	2年	担当教員	櫻井 寿隆
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成12年～ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て、平成16年～10年間独立開業、平成26年～ベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。						
授業の学習内 容	製パンの技術の基礎を習得し、世界各国の製パン技術と知識を学び応用力を身につける。						
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	/	講義	講師によるデモンストレーションで到達目標が明確になる	天然酵母の予習
2	/	実習	天然酵母の定義が理解できる	種起こしの方法の予習
3	/	実習	種起こしの方法と管理ができる	自然酵母について予習
4	/	実習	自然酵母の使用法と保存方法が理解できる	自然酵母について予習
5	/	実習	自然酵母でつくるパンの特徴が理解できる	自然酵母について予習
6	/	実習	自然酵母でつくるパンの特徴が理解できる	自然酵母について復習
7	/	実習	バランスのとれたルセットの作成ができる	レシピ表の作成
8	/	実習	バランスのとれたルセットの作成ができる	レシピ表の作成
9	/	実習	原価計算の方法と売価設定ができるようになる	レシピ表の作成
10	/	実習	食事パンとその材料が理解できる	パワーポイントの作成
11	/	実習	ヴィエノワズリーとその材料が理解できる	パワーポイントの作成
12	/	実習	ルセットの調整と風味の調和ができるようになる	プレゼン練習
13	/	実習	企業プロジェクト課題予行練習	プレゼン練習
14	/	実習	企業プロジェクト課題発表	
15	/	実習	結果発表と批評	
準備学習 時間外学習			自分の作った作品のプレゼンができるように準備する	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 講師持参による				

科目名 (英)	ビバレッジ (Practice for Beverage)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小島 進
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	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3~4限 目
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	教室・実習室使用のルール	
2	/	実習	ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
3	/	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
4	/	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
5	/	実習	パン・オ・ゴルゴンゾーラ、ロウゲンブレツェルが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
6	/	実習	カレーパン、カートフェルブロットが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
7	/	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
8	/	実習	チーズとほうれん草のリュスティック、クルリッシーニが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
9	/	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
10	/	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
11	/	実習	カンパーニュショコラ、ピザが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
12	/	実習	オニオン食パン、ドーナツが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
13	/	実習	バゲットアラシエンヌ、スコーンが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
14	/	実習	前期本試験	
15	/	実習	生クリーム食パン、ピーナツパンが習得できる。	
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】 □				

科目名 (英)	バリスタ実習	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
	(Practice for Barista)	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 火曜日3～4限 目
学科・コース	カフェ・パティシエ科パティシエ専攻						
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	実際の現場で求められるコーヒーを使った総合的なサービスを考えられる人材になる為の力を身につける。発展的なエスプレッソマシンの使い方とバリスタとしてコーヒーの原材料であるコーヒー豆の焙煎加工の知識を習得する。コーヒーにプラスして製菓実習にてコーヒーに留まらないサービスの発想が出来るようになる。						
到達目標	滞りのないコーヒー提供のオペレーション、バリスタとして原材料の理解、実店舗を意識したメニューの考案ができるようになる。						
評価方法と基準	製菓実習で制作するレシピも含むレポート提出50% 出席率50%						

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	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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
5	/	演習	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
6	/	演習	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	/	演習	カップングの必要性和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
8	/	演習	カップング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
9	/	演習	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
10	/	演習	コーヒーのクオリティコントロール②ができる	ミルクビバレッジの自主練習
11	/	演習	コーヒーのクオリティコントロール③ができる	レポート
12	/	演習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
13	/	演習	レポート課題発表 実技練習	験課題練習
14	/	試験	前期本試験	
15	/	演習	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			味覚を養う	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製パン実習 (Practice for baking)	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 製パン専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限
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	ショップ演習及び各種イベントを通じて製造工程のくみ上げを学ぶ。 生産性等の実数計算を学び、時間の有効的な過ごし方を身につけさせる。						
到達目標	製造にかかわる数字の理解と処理の方法を学び、売上に準じた製造を行うことができる。						
評価方法と基準	1)レポート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	製造数を基にした必要材料の計算ができるようになる。	原価計算表の作成
2	/	実習	製造数を基にした必要材料の計算ができるようになる。	原価計算表の作成
3	/	実習	製造数を基にした必要材料の計算ができるようになる。	原価計算表の作成
4	/	実習	発酵時間のタイムラグの活用術	発酵タイムラグ活用法を5つあげる
5	/	実習	生産性を高める為の実数が理解できる	
6	/	実習	売上目標とロスの関係が理解できる	
7	/	実習	製造工程の作成方法を習得できる	製造工程表作成
8	/	実習	製造工程の作成方法を習得できる	製造工程表作成
9	/	実習	製造工程の作成方法を習得できる	製造工程表作成
10	/	実習	実習に基づいた稼働時間の比較を習得できる	稼働時間の比較を表にまとめる
11	/	実習	実習に基づいた稼働時間の比較を習得できる	稼働時間の比較を表にまとめる
12	/	実習	総まとめ	
13	/	実習	試験準備	試験課題練習
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義/実習	試験解説	
準備学習 時間外学習			数字の相互関係を理解し目標設定ができるようになる。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	店舗運営 (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 製パン専攻	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 金曜日 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	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 して見ることの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	/	実習	サービス実技1(立ち方、歩き方、礼の仕方が習得できる)		
2	/	実習	準備1(テーブルレイアウトができるようになる)		テーブルレイアウト①提出
3	/	実習	準備2(テーブルレイアウトができるようになる)		テーブルレイアウト②提出
4	/	実習	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	/	実習	フィードバック1(ショップ演習で得たこと、学園祭に活かせることを習得することができる)		レポート
7	/	演習	準備5(シミュレーションはなぜ行うのか理解できる)		
8	/	実習	フィードバック2(次の生徒に伝えること、自分の卒業後に活かせることを習得することができる)		レポート
9	/	実習	サービス実技2(スピードと丁寧の境界線が理解できる)		レポート
10	/	実習	サービス実技3(試験内容説明、実践できる)		レポート
11	/	実習	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)		レポート
12	/	実習	サービス実技5(試験内容を時間を測って実践できる)		レポート
13	/	実習	サービス実技6(試験準備)		
14	/	実習	前期本試験		
15	/	実習	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)	企業課題 (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 製パン専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分
教員の略歴	平成27年～榎清月記 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	経営戦略、マーケティング、ビジネスモデル						
到達目標	マネジメントとはマーケティングとイノベーションを常に行うことである。 自分の生活をよりよくする為に、企業、社会、他者に貢献していくことが必須である。 その為に経営学で我々が必要な事の基礎を学び、活用できるようになる。						
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	/	講義	経営学ってなに？ 経営学を理解できる	経営学についてまとめる
2	/	講義	企業ってなに？ 企業を理解する	企業についてまとめる
3	/	講義	経営戦略ってなに？1 経営戦略の手法を習得できる	経営戦略についてまとめる
4	/	講義	経営戦略ってなに？2 経営戦略の手法を習得できる	経営戦略についてまとめる
5	/	講義	経営戦略ってなに？3 経営戦略の手法を習得できる	経営戦略についてまとめる
6	/	講義	マーケティングってなに？1 マーケティングの手法を習得できる	マーケティングについてまとめる
7	/	講義	マーケティングってなに？2 マーケティングの手法を習得できる	マーケティングについてまとめる
8	/	講義	マーケティングってなに？3 マーケティングの手法を習得できる	マーケティングについてまとめる
9	/	講義	ビジネスモデルってなに？1 ビジネスモデルを習得できる	ビジネスモデルについてまとめる
10	/	講義	ビジネスモデルってなに？2 ビジネスモデルを習得できる	ビジネスモデルについてまとめる
11	/	講義	ビジネスモデルってなに？3 ビジネスモデルを習得できる	ビジネスモデルについてまとめる
12	/	講義	生産管理ってなに？ 生産管理の方法が理解できる。	生産管理についてまとめる
13	/	講義	組織ってなに？組織が理解できる。	組織についてまとめる
14	/	試験	前期本試験	
15	/	講義	まとめ、金融・ファイナンスについて理解できる	金融・ファイナンスについてまとめる
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)	業界研修 (Business Internship)	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 製パン専攻	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 曜日・時限 金曜日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。 30時間は学内にて講義を受講し、90時間は学外にてインターンシップ。						
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	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・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	櫻井寿隆
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	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
教員の略歴	平成12年～ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て、平成16年～10年間独立開業、平成26年～ベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。						
授業の学習内 容	ヨーロッパのパンを中心に世界各国のパンとヴィエノワズリーを学ぶ。 伝統製法を学びつつ、現代技法との違いを認識し習得。						
到達目標	卒業後の就職に向け、現場で必要とされる基礎能力を高め応用力を身につけることができる。 必要な技術と知識の中で苦手とするものを改善できるようになる。						
評価方法と基準	1) 定期試験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	各個人の基礎能力の確認	
2	/	実習	不得意な部分の認識と指導	不得意な部分の自主練習
3	/	実習	不得意な部分の認識と指導	不得意な部分の自主練習
4	/	実習	自然酵母の取り扱い方と製法を習得できる	自然酵母の取り扱い方と製法をノートにまとめ
5	/	実習	自然酵母の化学を習得できる	自然酵母についてノートにまとめる
6	/	実習	ヨーロッパのパンの伝統を習得できる	ヨーロッパのパンについてノートにまとめる
7	/	実習	ヨーロッパのパンの伝統を習得できる	ヨーロッパのパンについてノートにまとめる
8	/	実習	主食としてのパンと素材を習得できる	
9	/	実習	発酵菓子についてを習得できる	発酵菓子についてノートにまとめる
10	/	実習	発酵菓子についてを習得できる	発酵菓子についてノートにまとめる
11	/	実習	中世ヨーロッパから学ぶヴィエノワズリーを習得できる	ヴィエノワズリーについてノートにまとめる
12	/	実習	ヴィエノワズリーとヨーロッパの歴史を習得できる	試験課題の練習
13	/	実習	Boulangerieの商品構成が習得できる	
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	Boulangerieの商品構成が習得できる	
準備学習 時間外学習			ヨーロッパスタイルのパンとヴィエノワズリーの製法を習得する	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 講師持参によるルセットと技術本				

科目名 (英)	雑貨ゼミ (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 製パン専攻	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	店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのインテリア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	1年次の復習(カラー)、デザインの基礎知識(色・形・素材に関する知識)、イメージの構成、ディスプレイ構成など、ディスプレイ装飾に関する基礎知識を習得し、表現するワークを通じて商品の販売促進に繋がれるように学びます。						
到達目標	少し前から、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、商品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	1)レポート90% ※3課題を提出 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	美味しさの要因・ディスプレイの重要性・デザインとは何か？を述べられる。	デザインの重要性について復習する。
2	/	演習	色のことについて説明できる。	色について復習する。
3	/	演習	色のことについて説明できる。	色について復習する。
4	/	演習	デザイン要素である『形』『素材』について学び、ディスプレイで実践できる。	店舗に行って、形や使われている素材について観察する。
5	/	演習	デザイン要素である『形』『素材』について学び、ディスプレイで実践できる。	店舗に行って、形や使われている素材について観察する。
6	/	演習	美味しさを左右する色・色と味について述べられる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。
7	/	演習	美味しさを左右する色・色と味について述べられる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。
8	/	演習	食べ物と照明・記憶色・色のメッセージについて述べられる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。
9	/	演習	課題1のロマンティック・エレガント・ナチュラル・クリアについて実践できる。	よく行く店舗はどんなイメージかを観察する。
10	/	演習	課題1のカジュアル・エスニック・モダン・クラシック・レトロについて実践できる。	よく行く店舗はどんなイメージかを観察する。
11	/	演習	季節感、正月、バレンタイン、ハロウィン、クリスマスなどのイベントイメージについて実践できる。	季節感や年間行事はどんなアイテム・雑貨で表現されているか調べる。
12	/	演習	課題2: 1～5月の主な年間行事表すそれぞれのアイテムを構成できる。	季節感や年間行事はどんなアイテム・雑貨で表現されているか調べる。
13	/	演習	課題2: 6～12月の主な年間行事を表すそれぞれのアイテムを構成できる。	季節感や年間行事はどんなアイテム・雑貨で表現されているか調べる。
14	/	演習	課題3: テーブルディスプレイ企画・提案ができる。	テーブルディスプレイの資料を集めて調査分析する。
15	/	演習	課題3: テーブルディスプレイ企画・提案ができる。	テーブルディスプレイの資料を集めて調査分析する。
準備学習 時間外学習			常に店舗の内外装飾、商品陳列、ディスプレイなどを観察し、なぜ目を引き付けるか研究する。	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
オリジナルテキスト配布 新配色カード199a、はさみ(カッター)、のり、色鉛筆、インク系ペン、筆記用具				

科目名 (英)	雑貨ゼミ	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
	(Goods & Display)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻					曜日・時限	火曜日1限目
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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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	/	講義/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 (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 製パン専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分
教員の略歴	平成27年～榊清月記 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	1人1店舗を決められたテーマに沿って考案、作成、毎回他者の意見を聞きながら訂正、仕上げを していく。						
到達目標	自分の店舗を作る目的は、責任感を養うことが大きな理由である。 1人で行う作業を通して自分と向き合い、店舗のプランニング基礎を実践できるようになる。						
評価方法と基準	1)レポート90% 8/30に用紙配布、9/6までに提出 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	店舗スタイルによる運営方法の違いが理解できる	復習:実際に行ったことがある店舗のスタイルがどのように運営させられているか考える	
2	/	演習	基幹コンセプト1を作成できる	渡されたコンセプトシートの重要部分を書いてくる	
3	/	演習	基幹コンセプト2を作成できる	コンセプトに合ったイメージを作り上げる	
4	/	演習	店名、キャッチコピー1を作成できる	他の店舗のネーミングを見てコンセプトに合っているか考えてみる	
5	/	演習	店名、キャッチコピー2を作成できる	自分が作る店舗には誰が来て欲しいか考えておく	
6	/	演習	設置場所による影響の考察をする	売れるメニューと好きなメニューの違いを考慮しておく	
7	/	演習	設置場所による影響の考察をする	売れるメニューと好きなメニューの違いを考慮しておく	
8	/	演習	設置場所による影響の考察をする	売れるメニューと好きなメニューの違いを考慮しておく	
9	/	演習	メニュー構成1を作成できる	他の人に自分のメニュー構成を見てもらっておく	
10	/	演習	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	一般家庭用の家具屋雑貨店で価格を見ておく	
11	/	演習	営業時間とこれまで作成した内容の修正	一般家庭用の家具屋雑貨店で価格を見ておく	
12	/	演習	店舗運営にかかる費用等を算出できる		
13	/	演習	仕上げ(授業後に試験用紙配付)		
14	/	演習	店舗開店準備1(チラシ作成)ができる		
15	/	演習	まとめ(レポート返却、他者によるフィードバック)		
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)	開業ゼミ (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 製パン専攻	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	/	演習	基幹コンセプト作り	
2	/	演習	基幹コンセプト作り	
3	/	演習	基幹コンセプト作り	
4	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	営業時間、休業日の考え方が習得できる	
7	/	演習	店内プランニングが作成できる	店内プランニング
8	/	演習	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	/	演習	メニュー構成ができる	メニュー提出
10	/	演習	メニュー構成ができる	メニュー提出
11	/	演習	メニュー構成ができる	メニュー提出
12	/	演習	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	/	演習	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				