

科目名 (英)	調理実習 ( Practice for basic cooking )	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 カフェ総合専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 ( 4 )	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 ( Practice for basic cooking )	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 カフェ総合専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 ( 4 )	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 ( Practice for Beverage )		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 カフェ総合専攻	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 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十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	/	演習	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	/	演習	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
3	/	演習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ウイスキーとは何かを調べる
4	/	演習	基本のカクテルとバーツールを覚える	ブランデーとは何かを調べる
5	/	演習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ジンとは何かを調べる
6	/	演習	コーヒーカクテルの知識のインプット	
7	/	演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	
8	/	演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ウォッカとは何かを調べる
9	/	演習	オリジナルドリンク作成	ラムとは何かを調べる
10	/	演習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	テキーラとは何かを調べる
11	/	演習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	リキュールとは何かを調べる
12	/	演習	テスト準備	テストのプレゼンを考える
13	/	演習	テスト準備	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	/	講義	テスト解説	
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】 □ 適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	バリスタ実習 ( Practice for Barista )	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 カフェ総合専攻	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	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% 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	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	4月23日	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	5月14日	演習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる	焙煎度合いをまとめる
4	5月21日	演習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる	焙煎度合いをまとめる
5	5月26日	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	焙煎度合いと種類をまとめる
6	6月4日	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	焙煎度合いと種類をまとめる
7	6月11日	演習	カップピングの必要性と評価の仕方を習得できる	カップピングの評価の仕方をまとめる
8	6月18日	演習	カップピングでの味の取り方を身につけるにはミルクビブレッジの練習↓	ミルクビブレッジの自主練習
9	6月25日	演習	コーヒーのクオリティコントロール①ができる	ミルクビブレッジの自主練習
10	7月2日	演習	コーヒーのクオリティコントロール②ができる	ミルクビブレッジの自主練習
11	7月9日	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	7月16日	演習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
13	8月27日	演習	レポート課題発表 実技練習	試験課題練習
14	9月3日	試験	前期本試験	
15	9月10日	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			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 ( Basic confection practice )	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 カフェ総合専攻	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 水曜日3・4限目
教員の略歴	洋菓子店主任歴任、現お菓子教室主催・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	理論をしっかりと踏まえ理解しながら作り上げ、1つ1つの工程を丁寧かつスピーディーに強調性も身に着けられる実習をしていきます。						
到達目標	製菓の技術の応用と、基本を生かした実践力のある構成のメニューを習得できる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技 60 % 2) 授業態度・提出物 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	ポワソンドブリル(フィユタージュの種類、折込、成形の仕方を習得できる)		
2	/	実習	フレジェ(クレームの組み合わせによる製法、種類を覚えることができる)	組み立ての考え(プリント)①	
3	/	実習	パンブルムース(凝固剤の使い分け、と状態を見極められる)	組み立ての考え(プリント)②	
4	/	実習	パンブルムース(凝固剤の使い分け、と状態を見極められる)	組み立ての考え(プリント)③	
5	/	実習	パプロバ(メレンゲの種類による製法を覚えられる)	クリームの種類(プリント)	
6	/	実習	ガトーフランポワーズ・次週の仕込み(いろいろな仕込みの仕方、丁寧に作業することの重要性を実践できる)	レポート	
7	/	実習	ガトーフランポワーズ・次週の仕込み(いろいろな仕込みの仕方、丁寧に作業することの重要性を実践できる)	レポート	
8	/	実習	プリンアラモードケーキ仕立て(1つの商品に集約したデコレーションを考えられる)見せ方を習得できる)	レポート	
9	/	実習	フランボワジェ(フレーバーのあるバタークリームの製法、何層にもある組み立てを実践できる)	レポート	
10	/	実習	ティラミスロール(別立て生地、ロールの巻き方の復習ができる)	レポート	
11	/	実習	マルジョレーヌ(シュクセの製法、クリームの種類の習得ができる)	レポート	
12	/	実習	テスト対策		
13	/	実習	テスト対策		
14	/	実習	前期本試験		
15	/	実習	テスト解説		
準備学習 時間外学習			製菓における基本知識の習得		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	製菓実習 ( 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 カフェ総合専攻	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)	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 カフェ総合専攻	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3・4限目
教員の略歴	元東北ロイヤルパークホテルベーカリーシェフ、現在「プティ・シアン」オーナー							
授業の学習内 容	前期より高度なパンを勉強し、社会に出て即実践的なパンをつくれるようにする。							
到達目標	授業の中で、前期よりスピード・正確さをより高めることができる。							
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、 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
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、 グ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	/	試験	前期本試験	
15	/	実習	生クリーム食パン、ピーナッ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】 □ 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 カフェ総合専攻	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 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	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	/	実習	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 カフェ総合専攻	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 金曜日 2限目
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)	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 カフェ総合専攻	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店設定、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	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)	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	鈴木好文
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻	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5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	/	実習	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	実習	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	実習	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	実習	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	実習	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	/	実習	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	/	実習	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	/	実習	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	/	実習	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	/	実習	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	実習	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	実習	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	実習	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	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 カフェ総合専攻	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	/	実習	抽出カリブレーションを習得できる	
2	/	実習	ショップ演習	
3	/	実習	パンフェス準備	
4	/	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	/	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
6	/	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
7	/	実習	テイスティング④の技術を習得できる	テイスティング④のまとめ
8	/	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
9	/	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
10	/	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
11	/	実習	ショップ演習	
12	/	実習	ストーリー作成④の技術を習得できる	ストーリー④を完成させる
13	/	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	/	試験	後期試験	
15	/	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 ( 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 カフェ総合専攻	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 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ら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 曜日・時限
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻						
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。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 ( 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 カフェ総合専攻	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 木曜日 3限目
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えておく	
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えておく	
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えておく	
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	メニュー構成2を作成できる	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 カフェ総合専攻	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				