

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	鈴木好文
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 目
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内 容	洋菓子店において品揃えを広げる為の幅広いレシピを習得しながら、基本の再確認をする。							
到達目標	素材の持つ基本的な役割を理解して、商品を作り上げることができるようになる。							
評価方法と基準	1).定期試験 実技40%・筆記40% 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	ムース・ババロアの定義が理解できる ポワールシヨコラ	
2	/	実習	ゼリーが固まらない原因が理解できる口	
3	/	実習	アントルメが作成できる	
4	/	実習	アントルメが作成できる	
5	/	実習	チョコレートができるまでを習得できる	チョコレートの製造工程をまとめる
6	/	実習	チョコレートの構造を習得できる	チョコレートの構造をまとめる
7	/	実習	テンパリングを習得できる	
8	/	実習	テンパリングを習得できる	
9	/	実習	クリスマスケーキの現状を習得できる	クリスマスケーキ調査
10	/	実習	クリスマスケーキ考案	クリスマスケーキを考案する
11	/	実習	クリスマスケーキが作成できる	クリスマスケーキを大切な人にプレゼントする
12	/	実習	アントルメ作成(試験課題)	アントルメ作成作業工程考案
13	/	実習	アントルメ作成(試験課題)	試験課題練習
14	/	試験	後期試験①	試験課題練習
15	/	試験	後期試験②	
準備学習 時間外学習			材料それぞれの役割や、何のためにそうしているのかを習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ お菓子の由来物語				

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	鈴木好文
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 金曜日1~2限 目
教員の略歴	平成27年~カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内 容	洋菓子店において品揃えを広げる為の幅広いレシピを習得しながら、基本の再確認をする。							
到達目標	素材の持つ基本的な役割を理解して、商品を作り上げることができるようになる。							
評価方法と基準	1).定期試験 実技40%・筆記40% 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	ムース・パバロアの定義が理解できる	ショップ演習メニュー、価格を覚える
2	/	実習	凝固材について理解できる メロンゼリー アントルメの構成が理解できる 抹茶と練乳のムース①	凝固材についてまとめる
3	/	実習	凝固材について理解できる メロンゼリー アントルメの構成が理解できる 抹茶と練乳のムース②	
4	/	実習	プチガトーの構成が習得できる カフェ・オ・レ①	パンフェスメニュー、価格を覚える
5	/	実習	プチガトーの構成が習得できる カフェ・オ・レ②	区民祭りメニュー、価格を覚える
6	/	実習	テンパリングを習得できる チョコレート飾り	
7	/	実習	テンパリングを習得できる チョコレート飾り	テンパリングについてまとめる
8	/	実習	ボンボンショコラを習得できる	レポート
9	/	実習	ボンボンショコラを習得できる	
10	/	実習	アントルメが作成できる ショコラ・オランジュ①	ショップ演習メニュー、価格を覚える
11	/	実習	アントルメが作成できる ショコラ・オランジュ②	
12	/	実習	クリスマスケーキの飾りを作成できる	クリスマスケーキ考案
13	/	実習	試験準備 アントルメ構図・パーツ作り	アントルメ考案
14	/	試験	アントルメが作成できる	試験練習
15	/	試験	アシェットデセールが作成できる	
準備学習 時間外学習			材料それぞれの役割や、何のためにそうしているのかを習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ お菓子の由来物語				

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	小野暢子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 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	/	講義・演習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
2	/	講義・演習	プリンアラモードケーキ仕立てができる	レポート
3	/	講義・演習	マングができる	レポート
4	/	講義・演習	ミュスカができる	レポート
5	/	講義・演習	ヌガーノワゼットができる	レポート
6	/	講義・演習	パンプキンができる	レポート
7	/	講義・演習	カシスルイボスができる	レポート
8	/	講義・演習	モンブランができる	レポート
9	/	講義・演習	ミルフィーユができる	レポート
10	/	講義・演習	シブーストができる	レポート
11	/	講義・演習	ザッハトルテができる	レポート
12	/	講義・演習	クリスマスケーキができる	レポート
13	/	講義・演習	試験対策	試験課題練習
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義・演習	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)	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 パティシエ&シヨコラティエ専攻	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 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	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	カップピングの必要性和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	/	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)	製菓実習 ※オムニバスにて開講 (Basic confection practice)		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 パティシエ&ショコラティエ専攻		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 月曜日3~4限 目
教員の略歴	平成27年~カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得後ホテル等でパティシエとして勤務 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内 容	産学連携教育 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、商品进行考案、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、JESCO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	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
2	/	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	企業コンセプトのまとめ
3	/	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	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	/	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
9	/	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	1次審査用パワーポイント資料作成
10	/	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	1次審査用レシピ作成・プレゼン練習
11	/	実習	1次審査・作品再考	
12	/	実習	作品制作クオリティーの高い商品づくりができる	2次審査用パワーポイント作成・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完成・レシピ完成・作品完成	プレゼン練習
14	/	実習	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
15	/	実習	プレゼンテーション審査会(15:00~16:30)	
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)	製菓実習 ※オムニバスにて開講 (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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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	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	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	パンプルムース(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	パンプルムース(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	加藤稔之
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 月曜日1・2限目
教員の略歴	平成26年～ルイ・ドゥ・レトワール オーナーパティシエ						
授業の学習内容	飴細工の基本を学びながらパーツづくりを反復練習していきます。 最終的にはパーツを組み合わせて、1つの作品(ピエスモンテ)を作り上げます。						
到達目標	ウエディングケーキの飾りに使用するようなブーケを、飴細工で作れるようになる。						
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	/	講義・演習	飴細工を始める前に留意すること。必要な材料、道具の使い方、飴の炊き方。流し飴で写真立てが作れるようになる。	
2	/	実習	流し飴(シュクル・クーレ)の習得できる。気泡飴、土台が作ることができる。	気泡飴・土台の自主練習
3	/	実習	引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、バラの花、葉を作る。校内コンテスト告知。	バラの自主練習
4	/	実習	引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、バラの花、葉を作ることができる。	バラの自主練習
5	/	実習	引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、リボンを作ることができる。	リボンの自主練習
6	/	実習	引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、リボンを作ることができる。	リボンの自主練習
7	/	実習	吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球を作る。	球の自主練習
8	/	実習	吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球を作る。	球の自主練習
9	/	実習	校内コンテスト デザイン考案。デザイン力を身につけることができる。	コンテストデザイン案の作成
10	/	実習	バラの花、葉ができるようになる。	コンテストに向けて自主練習
11	/	実習	土台・支柱ができるようになる。	コンテストに向けて自主練習
12	/	実習	球ができるようになる。	コンテストに向けて自主練習
13	/	実習	テスト課題練習	コンテストに向けて自主練習
14	/	実習	テスト課題練習	コンテストに向けて自主練習
15	/	試験	前期本試験 校内コンテスト 2時間30分	
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)	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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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	/	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)	テーブルレイアウト①提出
3	/	演習	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	/	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	/	演習	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	/	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)	レポート
10	/	演習	サービス実技3(試験内容説明、実践できる)	レポート
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)	レポート
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)	レポート
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)	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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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～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	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 パティシエ&シヨコラティエ専攻	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	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 パティシエ&シヨコラティエ専攻	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～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得 平成21年1級菓子製造技能士取得						
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	林崎道子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 月曜日3~5限 目
教員の略歴	元東京製菓学校外部講師経験あり 平成24年～株式会社八八勤務							
授業の学習内 容	チョコレートやアメ、シュガークラフト、マジパンなどの技法を用いたディスプレイ作品の作成。 また、より高い完成度にする為の必要な知識を習得する。							
到達目標	店舗やイベントなどにおける、ディスプレイ作品の制作ができるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験(作品審査) 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	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる	卒業制作デザイン考案
2	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる	卒業制作デザイン考案
3	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる・作品制作	卒業制作デザイン・レシピ考案
4	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる・作品制作	卒業制作デザイン・レシピ考案
5	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
6	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
7	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
8	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
9	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
10	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
11	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	プレゼンテーションシート考案
12	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	プレゼンテーションシート考案・提出
13	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	作品を完成させる
14	/	試験	後期試験 作品完成・作品審査	作品を完成させる
15	/	実習	卒業進級展作品展示	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □ シュガークラフト、マジパン、飴細工、チョコレート細工教本				

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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	色のことについて説明できる。	色について復習する。
3	/	講義/ワーク	色のことについて説明できる。	色について復習する。
4	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	講義/ワーク	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	/	ワーク	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	/	ワーク	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	/	ワーク	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 (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&ショコラティエ専攻	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	/	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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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				