

科目名 (英)	外国語(英語) (Foreign Language ・English)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平松剣二
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	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	東北学院大学 文学部英文科卒業、科目等履修教員免許取得、高等学校教諭一種免許						
授業の学習内容	英語の知識をつけ、世界の調理の勉強をもっと楽しいものにしてもらえればと思っています。実用的な外国人とのコミュニケーション力の向上も目指します。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 英語の基本文法を理解し、英語の初歩的な文章を書いたり読んだりすることができる。 初歩的な英語会話ができる。具体的には、あいさつや自己紹介、品物の注文などが英語でできる。 						
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	/	講義	Lesson1～3 基本的な挨拶や自己紹介をしてコミュニケーションすることができる。		P4, 6のわからない単語を調べておく
2	/	講義	Lesson5, 6, 8 自分の好きなことを話したり相手にたずねたりすることができる。		p12, 14, 18のわからない単語を調べておく。
3	/	講義	Lesson4, 7, 9 日常生活の会話で使う、大抵、時間に関わる表現でコミュニケーションをすることができる		p8, 16, 22のわからない単語を調べておく
4	/	講義	まとめ		
5	/	講義	Lesson10～12 相手や物事について動詞・形容詞・名詞を使って表現できる。		p24, 26, 28のわからない単語を調べておく
6	/	講義	Lesson13～14 疑問詞を使って相手に尋ねる表現(1)		p32, 34のわからない単語を調べておく
7	/	講義	まとめ		
8	/	講義	Lesson15～17 疑問詞を使って相手に尋ねる表現(2)		p34, 36, 38のわからない単語を調べておく
9	/	講義	Lesson18～19 疑問詞を使って相手に尋ねる表現(3)		p44, 46のわからない単語を調べておく
10	/	講義	Lesson20～22 命令・お願い/値段を使った表現		p48, 52, 54のわからない単語を調べておく
11	/	講義	映画を観ながらこれまでのフレーズを復習		試験に向けての全体復習を始める
12	/	講義	まとめ		
13	/	講義	これまでの復習		試験に向けての復習
14	/	講義	期末試験		試験対策
15	/	講義	試験の解説		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 □					

科目名 (英)	デザイン論	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	今出 千博
	(Basic Design)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成11年～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	色彩学(混色、対比、心理、配色テクニック)、色彩科学(色の成り立ち、光・物体・目の構造)、色彩工学(色の表記法・管理)の3つの分野について、食に関わる知識を絡めながら、色彩の知識を習得し、今後の学びをさらに高めるように活かします。						
到達目標	人間は食に対して太古の昔から色を強く意識して生活しており、現代人も色をいかに意識しているかを気付くことが、色を学ぶ第一歩です。この授業では色に関する知識・テクニックを習得し、今後の食に関する学びに活かします。						
評価方法と基準	1)レポート90% ※1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	色彩の基礎を説明ができ、カラーカードの使い方を実践できる。	PCCSの色相環をワークシートを使って復習する。	
2	/	演習	色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。	色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。	
3	/	演習	色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。	色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。	
4	/	演習	混色とフードカラーについて述べるができる。	混色をワークシートを使って復習する。	
5	/	演習	混色とフードカラーについて述べるができる。	混色をワークシートを使って復習する。	
6	/	演習	フードカラーについて述べるができる。	フードカラーをワークシートを使って復習する。	
7	/	演習	フードカラーについて述べるができる。	フードカラーをワークシートを使って復習する。	
8	/	演習	色の感情効果について、私たちは色から受ける印象で判断していることを述べるができる。	色の感情効果をワークシートを使って復習する。	
9	/	演習	色の意味・連想性・象徴性について、色からメッセージを受け取っていることを説明できる。	色のメッセージをワークシートを使って復習する。	
10	/	演習	配色と色彩調和・色相及びトーンを基準とした配色を実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
11	/	演習	ベースカラー・アクセントカラー・セパレーター・トナント・グラデーション・レベティションを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
12	/	演習	ナチュラル・コンプレックス・トーンオントーン・トーンイントーン・トーンナルを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
13	/	演習	カマイユ・フオカマイユ・トリコロール・ピコロールを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
14	/	演習	課題を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。		
15	/	演習	課題を通じて、前期で習得した配色を実践できる。		
準備学習 時間外学習			習得した知識を日常生活でどのように使用させているかを観察したり、実践することが大切である。		
【使用教科書・教材・参考書】 □					
NPO法人アデック出版局 発行 Color Master Basic 色彩士検定 3級対応テキスト					

科目名 (英)	衛生法規	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐有香
	(Health Regulation)	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 1限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成30年 管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト免許取得						
授業の学習内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・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	/	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
2	/	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
5	/	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
3	/	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
4	/	講義	食品安全基本法の概要が理解できる	同上
6	/	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
7	/	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
8	/	講義	食品表示法の概要が理解できる	表示事項の整理、
9	/	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
10	/	講義	健康増進法の概要が理解できる	同上
11	/	講義	食育基本法の概要が理解できる	同上
12	/	講義	感染症予防法を習得できる	同上
13	/	講義	その他の衛生法規を習得できる	
14	/	試験	期末試験	
15	/	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.1～68 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	公衆衛生学 (Public Health)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐有香
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 火曜日3限目
教員の略歴	平成30年 管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト免許取得						
授業の学習内 容	我が国の健康状況と共に環境等のかかわりを学び、公衆衛生について学んでいく。						
到達目標	食品の安全性と食生活の重要性を理解する上で、我が国の健康状況とともに環境等のかかわりなど広い意味での公衆衛生について理解を深めることができる。						
評価方法と基準	1)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	公衆衛生学の概要 公衆衛生の歴史と現状について理解できる	免許取得フローの整理
2	/	講義	公衆衛生学の概要 衛生行政について、保 健所の機能・業務について理解できる	衛生行政、主な内容について整理
3	/	講義	公衆衛生学の概要 衛生統計を習得できる	衛生統計の整理
4	/	講義	環境衛生 環境衛生を理解し、環境衛生の意 義を習得できる	環境衛生、主な内容について整理
5	/	講義	環境衛生 環境と健康 上下水道、室内、衣 服その他の衛生について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
6	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生害虫 について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
7	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生 害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
8	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生 害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
9	/	講義	環境衛生 公害、地球温暖化等の環境問題 について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
10	/	講義	環境衛生 公害、地球温暖化等の環境問題 について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
11	/	講義	感染症 感染症の予防方法を習得できる	感染症について整理
12	/	講義	生活習慣病について理解できる 労働衛生 作業環境と健康について理解でき る	生活習慣病について整理
13	/	講義	生活習慣病について理解できる 労働衛生 作業環境と健康について理解でき る	生活習慣病について整理
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	試験の解説とまとめ	
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 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	食品学 (Food Science)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	花澤 文乃
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 月曜日3限目
教員の略歴	調理師養成施設にて11年常勤教員（調理技能士、栄養士）						
授業の学習内容	食品に関する成分や特徴などを知り、健全な食生活の保持、美味しさ、食の楽しさなどについて学ぶ。						
到達目標	食品に対し興味と探求心を促し、成分や特性などについて学ぶ。						
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	4月12日	講義	第1章 食品学の概要	五大栄養素について
2	4月19日	講義	第2節 2 嗜好成分	アレルギーについて
3	4月26日	講義	6 食品のもつエネルギー	米について
4	5月10日	講義	第3節 2 食品の特性 (6)芋類 (8)大豆及びその製品	大豆について・レトルト食品について
5	5月17日	講義	(9)その他の豆 (10)加工食品	教科書を使用した準備学習
6	5月24日	講義	第2章 食品の変質とその防止	教科書を使用した準備学習
7	5月31日	講義	第3節 食品の保存方法 2 細菌学的処理による方法	教科書を使用した準備学習
8	6月7日	演習	演習準備	
9	6月14日	演習	演習準備	
10	6月21日	講義	第3章 食品の生産と消費	有機農産物について
11	6月28日	講義	2 有機農産物	大豆製品について
12	7月5日	講義	3 遺伝子組換え食品	教科書を使用した準備学習
13	8月30日	講義	第3節 食品の生産と輸入	試験対策プリント
14	9月6日	試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15	9月13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する意識を高めていく	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
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 実教出版編集部発行				

科目名 (英)	食品衛生学 (Public Health)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐有香
	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 曜日・時限
教員の略歴	平成30年 管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト免許取得						
授業の学習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生の意義について ・食中毒等食品危害について ・食品衛生管理について 						
到達目標	飲食による危害とその要因を理解すると共に、危害発生防止の為の衛生管理の重要性と、その手法について理解する。						
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	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる	
2	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる	
3	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
4	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
5	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
6	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
7	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)	用途と主な物質、使用基準を整理
8	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)	用途と主な物質、使用基準を整理
9	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (使用制限等規格基準と表示)	同上
10	/	講義	有害化学物質について理解できる (環境汚染と食品衛生、農薬等の食品残留)	同上
11	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の衛生的取り扱い、施設・設備の衛生管理)	管理運営基準を調べておく
12	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品営業者の責務、HACCP手法)	
13	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の保存と表示)	
14	/	試験	期末試験	
15	/	講義	試験解説と 全体のまとめ	
16	/			
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.156～208 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	1年	担当教員	花澤 文乃
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・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日4限目
教員の略歴	調理師養成施設にて11年常勤教員（調理技能士、栄養士）						
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	4月12日	講義	第1章 栄養学の概要	五大栄養素について
2	4月19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	4月26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	5月10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	5月17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	5月24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	5月31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	6月7日	演習	演習準備	
9	6月14日	演習	演習準備	
10	6月21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
11	6月28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
12	7月5日	講義	第4章 栄養の摂取 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
13	8月30日	講義	第4節 ライフステージの栄養 第7節 栄養成分表示	試験対策プリント
14	9月6日	試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15	9月13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】 <input type="checkbox"/>				
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 実教出版編集部発行				

科目名 (英)	調理実習 (製パン実習3)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	境 智崇
	(Practice for baking3)			授業 形態	講義・演習・ 実習等		
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻					曜日・時限	水曜日1~4限 目
教員の略歴	ブロードドルフ オーナーシェフ						
授業の学習内容	前期と同じように、実技を中心とした内容を常に反復するスタイルにより、基礎的な技術を学ぶ授業になります。後期ではさらに、応用とスピードに重点を置いて従業を進めます。月単位のミニテストも差し込んでいき、生徒一人一人が自身のレベルを確認していける内容にしていきます。						
到達目標	原材料による製品への効果を学びながら、ルーティン作業の幅を広げ技術力アップ。バゲットやブリオッシュ、パートフィユテなど、パン屋さんの基本的な生地の製造を習得できる。						
評価方法と基準	1) 定期試験(実技、筆記)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	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
2	/	実習	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
3	/	実習	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
4	/	実習	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
5	/	実習	副材料の少ない配合のパンの製造(バゲット生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
6	/	実習	副材料の少ない配合のパンの製造(バゲット生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
7	/	実習	副材料の多い配合のパンの製造(ブリオッシュ生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
8	/	実習	副材料の多い配合のパンの製造(ブリオッシュ生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
9	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(ショボンポム)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
10	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(ショボンポム)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
11	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(タルトアラビヨンド)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
12	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(タルトアラビヨンド)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
13	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(ガレットデロワ)、食パン製造と応用		試験内容の自主練習		
14	/	試験	後期試験				
15	/	実習	試験解説				
準備学習 時間外学習			現場で通用する技術を身につけましょう。				
【使用教科書・教材・参考書】 □							
なし							

科目名 (英)	ビバレッジ (ビバレッジ実習1) (Practice for Beverage)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐佑
	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 水曜日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	紅茶(ストレート、ミルク、煮出し、ブレンド)、ノンアルコールカクテル(考案、政策、提供まで)							
到達目標	卒業後の勤務地で即戦力と判断されるために、飲料の売り上げが店舗に大きな影響を与えることを学び、紅茶のテイastingによる味覚の強化、ノンアルコールカクテル製作の実践で製品の完成予想から逆算して構成ができるように考えられるようにする。そして、サービス実践で、顧客が印象に残る提供者になれる基礎を掴むことができる。							
評価方法と基準	試験はカクテルコンペティション(実技)。2日に分けて実施(80%) 授業態度・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	紅茶(ストレート) * 茶葉による味の違いを習得できる	茶葉による味の違いをノートにまとめる	
2	/	実習	紅茶(ミルクティー、煮出し) * 作り方のよ味の違いを知ることができる	紅茶(ミルクティー、煮出し)作り方のよ味の違いをノートにまとめる	
3	/	実習	紅茶(ブレンド)既存のブレンドティーをテイasting、ブレンド実践できる	ブレンドティーの味をノートにまとめる	
4	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
5	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
6	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
7	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
8	/	実習	ノンアルコールカクテル(1)カクテルの製作方法を知り実践できる	ノンアルコールカクテル商品考案	
9	/	実習	ノンアルコールカクテル(2)商品考案することができる	ノンアルコールカクテル商品考案	
10	/	実習	ノンアルコールカクテル(3)製作、調整することができる	ノンアルコールカクテル商品考案	
11	/	実習	ノンアルコールカクテル(4)実演練習ができる	ノンアルコールカクテル実演練習	
12	/	実習	後期本試験(1)	ノンアルコールカクテル実演練習	
13	/	実習	後期本試験(2)		
14	/	実習	ノンアルコールカクテル(5)実演練習ができる	ノンアルコールカクテル実演練習	
15	/	実習	まとめ(サービス実演による授業)		
準備学習 時間外学習			完成度の高い商品を産み出す基礎を身につける。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ 適宜プリントなどを配ります。					

科目名 (英)	バリスタ実習 (バリスタ実習1)	必修 選択	必修・選択必修 選択等	年次	1年	担当教員	石山 悠介
	(Practice for Barista)	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2~3限 目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成29年～ダイニングカフェ noon 店長。平成19年～有限会社 ネルソン 勤続10年 イービーンズ店 店長						
授業の学習内容	各種器具を使った抽出、その評価の方法を学ぶ。エスプレッソマシンの扱い方の基本。						
到達目標	コーヒー抽出にフォーカスして授業を進める。座学で理論を学び、抽出を実際に行って検証。知識、技術、経験を重ねていく。微妙な味の変化にも気付く味覚を鍛えていく。						
評価方法と基準	1)定期試験 筆記45%・実技40% 2)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	4月20日	実習	オリエンテーション スペシャルティ ユモディティの飲み比べ	
2	4月27日	実習	抽出実習①レシオ / エスプレッソドリンクテイスティング	
3	5月11日	実習	抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕	器具の名称を覚える
4	5月18日	演習	演習準備	
5	5月25日	実習	抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕	器具の名称を覚える
6	6月1日	実習	抽出実習③温度による風味の違い / エスプレッソマシンの扱い方	温度による風味の違いをまとめる
7	6月8日	演習	演習準備	
8	6月15日	実習	抽出実習④グラインドサイズ・グラインダーによる違い / エスプレッソ抽出① ドーミング・タンピング	グラインダーによる違いをまとめる
9	6月22日	実習	抽出実習⑤抽出時間による変化 / エスプレッソ テイスティング①	抽出時間による変化をまとめる
10	6月29日	実習	抽出実習⑥素材の違いによる変化 / エスプレッソ テイスティング②	素材時間による変化をまとめる
11	7月6日	実習	抽出実習⑦濃度・収率について / エスプレッソ シルクビバレッジ①	濃度・収率についてまとめる
12	7月13日	実習	演習準備	
13	8月31日	実習	抽出実習⑧焙煎・焙煎度合いによる違い / エスプレッソマシン オープン・クローズ	焙煎・焙煎度合いによる違いをまとめる
14	9月7日	実習	前期本試験	
15	9月14日	実習	抽出実習⑨カップpingの重要性 / エスプレッソマシン オープン・クローズ	
準備学習 時間外学習			習得した知識を反復することで、確実に知識を身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ コーヒー検定教本・新しいバリスタのかたち等				

科目名 (英)	製菓理論 (製パン実習1)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	小島 賢二
	(Practice for baking1)	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 木曜日2～5限 目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成22年～株式会社メゾンカイザー仙台 代表取締役						
授業の学習 内容	製パン技術者として製造理論や材料の基礎知識が必要です。 原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種工程方法を理解し説明できるようにする。						
到達目標	製パン技術者としての心構え、基本知識を習得できる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技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8日	実習	パンの歴史、パンの業界、パン屋の仕事について学ぶ。パン製造の基礎知識を学ぶ。	基礎知識を復習しておく
2	4月15日	実習	パン作りの基本を学ぶ(パンの取り扱い、道具、製造基礎知識、基本的な成形を理解する)	パン作りの基本をノートにまとめる
3	5月6日	実習	パン生地の作り方を学ぶ。生地生成のメカニズムを知る。	基礎知識を復習しておく
4	5月13日	実習	食パンの製造の仕方が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	食パン自主練習
5	5月20日	演習	演習準備	
6	5月27日	実習	パンの成形について学ぶ。生地の取り扱いを覚える。	基礎知識を復習しておく
7	6月10日	演習	演習準備	
8	6月13日	演習	演習準備	
9	6月17日	実習	パンの焼成について学ぶ。焼成のメカニズムについて学ぶ。	基礎知識を復習しておく
10	7月8日	実習	製造の全行程を個人で行う。製造スケジュールを作成する。	これまでの講義の復習をしておく
11	7月15日	演習	演習準備	
12	7月29日	実習	クロワッサンの製造法が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	クロワッサン自主練習
13	8月26日	実習	製造の全行程を個人で行う。前期試験のスケジュールを作成する。	これまでの講義の復習をしておく
14	9月2日	試験	前期試験(実技、筆記)	前期の試験の自己採点をしておく
15	9月9日	演習	前期試験の振り返りと、後期授業についての説明	これまでの講義の復習をしておく
準備学習 時間外学習			パンの製造工程について理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 講師持参による				

科目名 (英)	製菓実習 (チョコレート実習1) (Chocolate Practice1)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	林崎道子
	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 <small>前期・後期・通 年・集中等 月曜日1・2限 目</small>
教員の略歴	昭和58年～東京製菓学校講師 その後 仙台市内ホテル、レストランを経て平成24年～株式会社八八勤務						
授業の学習 内容	チョコレートの基礎知識を学ぶ						
到達目標	チョコレートの基礎知識を中心に、パティスリーも学ぶことができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 筆記40%・実技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	4月12日	実習	チョコレートの基礎知識を習得できる	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	4月19日	実習	テンパリングの方法(2種類)を習得できる	冷却法、種付け法のまとめ	
3	4月26日	実習	マカロンショコラ、クッキーが習得できる		
4	5月10日	実習	クラシックショコラが習得できる	別立ての製法をノートにまとめる	
5	5月17日	実習	ヌガーグラスショコラ	ヌガーの作り方をノートにまとめる	
6	5月24日	実習	ザッハトルテ、ショコラの飾りが習得できる	ウィーンの伝統菓子を調べる	
7	5月31日	実習	パフェ・オ・ショコラが習得できる		
8	6月7日	演習	演習準備		
9	6月14日	演習	演習準備		
10	6月21日	実習	シュー・オ・ショコラが習得できる	ココアを使用したメニューをリストアップする	
11	6月28日	実習	タルト・オ・ショコラが習得できる		
12	7月5日	実習	チョコレートの飾りが習得できる		
13	8月30日	実習	チョコレートのピエスモンテが習得できる		
14	9月6日	試験	シュー・オ・ショコラ		
15	9月13日	実習	チョコレートのピエスモンテが習得できる		
準備学習 時間外学習			ふりかえりにより解を深め、クオリティーの高い商品づくりを目指す。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	製菓実習 (製パン実習2)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	櫻井 寿隆
	(Practice for Baking2)	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	木曜日1~2限 目
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	製パン技術の基礎と理論を主に実技を通し学び、技術力の基盤を作り上げる。						
到達目標	製パン工程の仕込みから焼成までを自己判断で出来るようになる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技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	4月18日	実習	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	パン工程の予習
2	4月25日	実習	直捏法の基礎と製パン工程が理解できる	パン工程の予習
3	5月9日	実習	生地の種類と用途が理解できる	パン工程の予習
4	5月16日	実習	材料の役割と特性が理解できる	パン工程の予習
5	5月23日	実習	材料の役割と特性が理解できる	パン工程の予習
6	5月30日	実習	発酵とpH値の特性が理解できる	パン工程の予習
7	6月6日	実習	発酵とpH値の特性が理解できる	パン工程の予習
8	6月13日	実習	日本のパンの歴史と位置づけが理解できる	パン工程の予習
9	6月27日	実習	仕込み方法の違いと商品の出来映えがわかるようになる	パン工程の予習
10	7月4日	実習	分割、成型の技術が習得できる	パン工程の予習
11	7月11日	実習	焼成技術と商品への影響	パン工程の予習
12	7月18日	実習	酵母の種類と発酵の違い	パン工程の予習
13	8月29日	実習	前期試験準備	試験課題の練習
14	9月5日	試験	前期試験	
15	9月12日	講義	試験解説	
準備学習 時間外学習			パンの製造工程について理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
講師持参による				

科目名 (英)	製パン実習 (製パン実習4) (Practice for baking4)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1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)	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	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・正確さをより高ることができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験(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	バケットダッチ・カートフェルブロットができる	食パンの工程を調べる
2	/	実習	オニオン食パン・赤ワインのパンができる	ドイツパンについて調べてくる
3	/	実習	ピューリーブロットサンガレル・ウスパナックピデができる	ロールパンの工程を調べる
4	/	実習	BIOロール・レーズンパンができる	ブランチブレッドについて調べる
5	/	実習	BIOロール・レーズンパンができる	ブランチブレッドについて調べる
6	/	実習	ブランチブレッド・ナンができる	クロワッサンの工程を調べる
7	/	実習	ブランチブレッド・ナンができる	クロワッサンの工程を調べる
8	/	実習	クロワッサン・おさつロールができる	クリスマスのパンについて調べる
9	/	実習	クロワッサン・おさつロールができる	クリスマスのパンについて調べる
10	/	実習	シュトーレンができる	菓子パンの種類を調べる
11	/	実習	シュトーレンができる	菓子パンの種類を調べる
12	/	実習	オレンジチョコパン・ピタパンができる	テスト課題の勉強
13	/	実習	オレンジチョコパン・ピタパンができる	テスト課題の勉強
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	試験振り返り	
準備学習 時間外学習			基本能力を身につける	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	就職講座 (ホスピタリティ就職講座) (Hospitality)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	関 雅人
	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 水曜日3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	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。							
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	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	/	演習	キャリアセンターの役割について学習する	SUCCESS NOTEを予習
2	/	演習	就職活動の流れについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
3	/	演習	自己分析・目的意識の明確化について実践する	SUCCESS NOTEを予習
4	/	演習	求人票・サクセスナビの見方について学習する	SUCCESS NOTEを予習
5	/	演習	インターンシップ(業界研修)について	SUCCESS NOTEを予習
6	/	演習	履歴書の書き方、記入例について学習し実践する	SUCCESS NOTEを予習
7	/	演習	志望動機のポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
8	/	演習	封筒の宛名の書き方の注意ポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
9	/	演習	筆記試験の種類と対策について学習する	SUCCESS NOTEを予習
10	/	演習	面接の受け方について実践する	SUCCESS NOTEを予習
11	/	演習	PRポイントの確認について学習する	SUCCESS NOTEを予習
12	/	演習	面接でよく出る質問について学習と実践をする	SUCCESS NOTEを予習
13	/	演習	敬語について学習する	SUCCESS NOTEを予習
14	/	演習	添え状・挨拶状、お礼状について、理解し実践する	SUCCESS NOTEを予習
15	/	演習	就活について、まとめ	
準備学習 時間外学習			就職活動に必要なスキルを身につける	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
SUCCESS NOTE				

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	1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)	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
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	飾りパンの技術と知識を反復する事で作品の精度と完成度の高みを目指す。							
到達目標	Boulangerie店内のディスプレイとして活かせるパン細工ができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験70% 2) レポート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	作品のデザインの構築	デザインを完成させる
2	/	実習	必要なパーツの種類と分解図が描ける	パーツの種類と分解図画を完成させる
3	/	実習	生地の仕込み及び扱い方が習得できる	生地の仕込み方をまとめる
4	/	実習	焼き上げの技術と注意点が習得できる	作品進捗①
5	/	実習	組立ての技術と保存方法が理解できる	作品進捗②
6	/	実習	乾燥による変形と塗装の重要性が理解できる	作品進捗③
7	/	実習	作品の手直しと修理	作品進捗④
8	/	実習	後期試験 作品完成・審査	作品完成
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習			反復練習をすることで完成度をあげる。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 飾りパンのすべて				

科目名 (英)	外国語(英語) (Foreign Language ・English)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平松剣二
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	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	東北学院大学 文学部英文科卒業、科目等履修教員免許取得、高等学校教諭一種免許						
授業の学習内容	英語の知識をつけ、世界の調理の勉強をもっと楽しいものにしてもらえればと思っています。実用的な外国人とのコミュニケーション力の向上も目指します。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 英語の基本文法を理解し、英語の初歩的な文章を書いたり読んだりすることができる。 初歩的な英語会話ができる。具体的には、あいさつや自己紹介、品物の注文などが英語でできる。 						
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	/	講義	Lesson1～3 基本的な挨拶や自己紹介をしてコミュニケーションすることができる。		P4, 6のわからない単語を調べておく
2	/	講義	Lesson5, 6, 8 自分の好きなことを話したり相手にたずねたりすることができる。		p12, 14, 18のわからない単語を調べておく。
3	/	講義	Lesson4, 7, 9 日常生活の会話で使う、大抵、時間に関わる表現でコミュニケーションをすることができる		p8, 16, 22のわからない単語を調べておく
4	/	講義	まとめ		
5	/	講義	Lesson10～12 相手や物事について動詞・形容詞・名詞を使って表現できる。		p24, 26, 28のわからない単語を調べておく
6	/	講義	Lesson13～14 疑問詞を使って相手に尋ねる表現(1)		p32, 34のわからない単語を調べておく
7	/	講義	まとめ		
8	/	講義	Lesson15～17 疑問詞を使って相手に尋ねる表現(2)		p34, 36, 38のわからない単語を調べておく
9	/	講義	Lesson18～19 疑問詞を使って相手に尋ねる表現(3)		p44, 46のわからない単語を調べておく
10	/	講義	Lesson20～22 命令・お願い/値段を使った表現		p48, 52, 54のわからない単語を調べておく
11	/	講義	映画を観ながらこれまでのフレーズを復習		試験に向けての全体復習を始める
12	/	講義	まとめ		
13	/	講義	これまでの復習		試験に向けての復習
14	/	講義	期末試験		試験対策
15	/	講義	試験の解説		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 □					

科目名 (英)	デザイン論	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	今出 千博
	(Basic Design)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成11年～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	色彩学(混色、対比、心理、配色テクニック)、色彩科学(色の成り立ち、光・物体・目の構造)、色彩工学(色の表記法・管理)の3つの分野について、食に関わる知識を絡めながら、色彩の知識を習得し、今後の学びをさらに高めるように活かします。						
到達目標	人間は食に対して太古の昔から色を強く意識して生活しており、現代人も色をいかに意識しているかを気付くことが、色を学ぶ第一歩です。この授業では色に関する知識・テクニックを習得し、今後の食に関する学びに活かします。						
評価方法と基準	1)レポート90% ※1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	色彩の基礎を説明ができ、カラーカードの使い方を実践できる。	PCCSの色相環をワークシートを使って復習する。	
2	/	演習	色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。	色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。	
3	/	演習	色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。	色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。	
4	/	演習	混色とフードカラーについて述べるができる。	混色をワークシートを使って復習する。	
5	/	演習	混色とフードカラーについて述べるができる。	混色をワークシートを使って復習する。	
6	/	演習	フードカラーについて述べるができる。	フードカラーをワークシートを使って復習する。	
7	/	演習	フードカラーについて述べるができる。	フードカラーをワークシートを使って復習する。	
8	/	演習	色の感情効果について、私たちは色から受ける印象で判断していることを述べるができる。	色の感情効果をワークシートを使って復習する。	
9	/	演習	色の意味・連想性・象徴性について、色からメッセージを受け取っていることを説明できる。	色のメッセージをワークシートを使って復習する。	
10	/	演習	配色と色彩調和・色相及びトーンを基準とした配色を実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
11	/	演習	ベースカラー・アクセントカラー・セパレーター・トナント・グラデーション・レベティションを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
12	/	演習	ナチュラル・コンプレックス・トーンオントーン・トーンイントーン・トーンナルを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
13	/	演習	カマイユ・フオカマイユ・トリコロール・ピコロールを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
14	/	演習	課題を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。		
15	/	演習	課題を通じて、前期で習得した配色を実践できる。		
準備学習 時間外学習			習得した知識を日常生活でどのように使用させているかを観察したり、実践することが大切である。		
【使用教科書・教材・参考書】 □					
NPO法人アデック出版局 発行 Color Master Basic 色彩士検定 3級対応テキスト					

科目名 (英)	衛生法規	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐有香
	(Health Regulation)	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 1限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成30年 管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト免許取得						
授業の学習内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・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	/	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
2	/	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
5	/	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
3	/	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
4	/	講義	食品安全基本法の概要が理解できる	同上
6	/	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
7	/	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
8	/	講義	食品表示法の概要が理解できる	表示事項の整理、
9	/	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
10	/	講義	健康増進法の概要が理解できる	同上
11	/	講義	食育基本法の概要が理解できる	同上
12	/	講義	感染症予防法を習得できる	同上
13	/	講義	その他の衛生法規を習得できる	
14	/	試験	期末試験	
15	/	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.1～68 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	公衆衛生学 (Public Health)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐有香
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 火曜日3限目
教員の略歴	平成30年 管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト免許取得						
授業の学習内 容	我が国の健康状況と共に環境等のかかわりを学び、公衆衛生について学んでいく。						
到達目標	食品の安全性と食生活の重要性を理解する上で、我が国の健康状況とともに環境等のかかわりなど広い意味での公衆衛生について理解を深めることができる。						
評価方法と基準	1)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	公衆衛生学の概要 公衆衛生の歴史と現状について理解できる	免許取得フローの整理
2	/	講義	公衆衛生学の概要 衛生行政について、保 健所の機能・業務について理解できる	衛生行政、主な内容について整理
3	/	講義	公衆衛生学の概要 衛生統計を習得できる	衛生統計の整理
4	/	講義	環境衛生 環境衛生を理解し、環境衛生の意 義を習得できる	環境衛生、主な内容について整理
5	/	講義	環境衛生 環境と健康 上下水道、室内、衣 服その他の衛生について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
6	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生 害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
7	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生 害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
8	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生 害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
9	/	講義	環境衛生 公害、地球温暖化等の環境問題 について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
10	/	講義	環境衛生 公害、地球温暖化等の環境問題 について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
11	/	講義	感染症 感染症の予防方法を習得できる	感染症について整理
12	/	講義	生活習慣病について理解できる 労働衛生 作業環境と健康について理解でき る	生活習慣病について整理
13	/	講義	生活習慣病について理解できる 労働衛生 作業環境と健康について理解でき る	生活習慣病について整理
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	試験の解説とまとめ	
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 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	食品学 (Food Science)	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	花澤 文乃
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 月曜日3限目
教員の略歴	調理師養成施設にて11年常勤教員（調理技能士、栄養士）						
授業の学習内 容	食品に関する成分や特徴などを知り、健全な食生活の保持、美味しさ、食の楽しさなどについてを学 ぶ。						
到達目標	食品に対し興味と探求心を促し、成分や特性などについて学ぶ。						
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	4月12日	講義	第1章 食品学の概要	五大栄養素について
2	4月19日	講義	第2節 2 嗜好成分	アレルギーについて
3	4月26日	講義	6 食品のもつエネルギー	米について
4	5月10日	講義	第3節 2 食品の特性 (6)芋類 (8)大豆及びその製品	大豆について・レトルト食品について
5	5月17日	講義	(9)その他の豆 (10)加工食品	教科書を使用した準備学習
6	5月24日	講義	第2章 食品の変質とその防止	教科書を使用した準備学習
7	5月31日	講義	第3節 食品の保存方法 2 細菌学的処理による方法	教科書を使用した準備学習
8	6月7日	演習	演習準備	
9	6月14日	演習	演習準備	
10	6月21日	講義	第3章 食品の生産と消費	有機農産物について
11	6月28日	講義	2 有機農産物	大豆製品について
12	7月5日	講義	3 遺伝子組換え食品	教科書を使用した準備学習
13	8月30日	講義	第3節 食品の生産と輸入	試験対策プリント
14	9月6日	試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15	9月13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】 <input type="checkbox"/>				
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 実教出版編集部発行				

科目名 (英)	食品衛生学	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐有香
	(Public Health)	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限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成30年 管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員、フードスペシャリスト免許取得						
授業の学習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生の意義について ・食中毒等食品危害について ・食品衛生管理について 						
到達目標	飲食による危害とその要因を理解すると共に、危害発生防止の為の衛生管理の重要性と、その手法について理解する。						
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	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる	
2	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる	
3	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
4	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
5	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
6	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
7	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)	用途と主な物質、使用基準を整理
8	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)	用途と主な物質、使用基準を整理
9	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (使用制限等規格基準と表示)	同上
10	/	講義	有害化学物質について理解できる (環境汚染と食品衛生、農薬等の食品残留)	同上
11	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の衛生的取り扱い、施設・設備の衛生管理)	管理運営基準を調べておく
12	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品営業者の責務、HACCP手法)	
13	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の保存と表示)	
14	/	試験	期末試験	
15	/	講義	試験解説と全体のまとめ	
16	/			
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.156～208 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	1年	担当教員	花澤 文乃
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・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日4限目
教員の略歴	調理師養成施設にて11年常勤教員（調理技能士、栄養士）						
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	4月12日	講義	第1章 栄養学の概要	五大栄養素について
2	4月19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	4月26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	5月10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	5月17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	5月24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	5月31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	6月7日	演習	演習準備	
9	6月14日	演習	演習準備	
10	6月21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
11	6月28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
12	7月5日	講義	第4章 栄養の摂取 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
13	8月30日	講義	第4節 ライフステージの栄養 第7節 栄養成分表示	試験対策プリント
14	9月6日	試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15	9月13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】 <input type="checkbox"/>				
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 実教出版編集部発行				

科目名 (英)	調理実習 (製パン実習3)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	境 智崇
	(Practice for baking3)			授業 形態	講義・演習・ 実習等		
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻					曜日・時限	水曜日1~4限 目
教員の略歴	ブロードドルフ オーナーシェフ						
授業の学習内容	前期と同じように、実技を中心とした内容を常に反復するスタイルにより、基礎的な技術を学ぶ授業になります。後期ではさらに、応用とスピードに重点を置いて従業を進めます。月単位のミニテストも差し込んでいき、生徒一人一人が自身のレベルを確認していける内容にしていきます。						
到達目標	原材料による製品への効果を学びながら、ルーティン作業の幅を広げ技術力アップ。バゲットやブリオッシュ、パートフィユテなど、パン屋さんの基本的な生地の製造を習得できる。						
評価方法と基準	1) 定期試験(実技、筆記)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	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
2	/	実習	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
3	/	実習	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
4	/	実習	様々な種類の成形(食パン生地での応用と菓子パン、調理パンの製造)、基本材料別によるパンの製造(塩、糖、油、酵母、粉)、食パン製造		製造工程の復習		
5	/	実習	副材料の少ない配合のパンの製造(バゲット生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
6	/	実習	副材料の少ない配合のパンの製造(バゲット生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
7	/	実習	副材料の多い配合のパンの製造(ブリオッシュ生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
8	/	実習	副材料の多い配合のパンの製造(ブリオッシュ生地での応用)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
9	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(ショソンポム)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
10	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(ショソンポム)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
11	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(タルトアラビヨンド)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
12	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(タルトアラビヨンド)、食パン製造と応用		製造工程の復習		
13	/	実習	パートフィユテを使ったお菓子の製造(ガレットデロワ)、食パン製造と応用		試験内容の自主練習		
14	/	試験	後期試験				
15	/	実習	試験解説				
準備学習 時間外学習			現場で通用する技術を身につけましょう。				
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし							

科目名 (英)	ビバレッジ (ビバレッジ実習1) (Practice for Beverage)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐佑
	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 水曜日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	紅茶(ストレート、ミルク、煮出し、ブレンド)、ノンアルコールカクテル(考案、政策、提供まで)							
到達目標	卒業後の勤務地で即戦力と判断されるために、飲料の売り上げが店舗に大きな影響を与えることを学び、紅茶のテイastingによる味覚の強化、ノンアルコールカクテル製作の実践で製品の完成予想から逆算して構成ができるように考えられるようにする。そして、サービス実践で、顧客が印象に残る提供者になれる基礎を掴むことができる。							
評価方法と基準	試験はカクテルコンペティション(実技)。2日に分けて実施(80%) 授業態度・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	紅茶(ストレート) * 茶葉による味の違いを習得できる	茶葉による味の違いをノートにまとめる	
2	/	実習	紅茶(ミルクティー、煮出し) * 作り方のよ味の違いを知ることができる	紅茶(ミルクティー、煮出し)作り方のよ味の違いをノートにまとめる	
3	/	実習	紅茶(ブレンド)既存のブレンドティーをテイasting、ブレンド実践できる	ブレンドティーの味をノートにまとめる	
4	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
5	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
6	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
7	/	実習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成	
8	/	実習	ノンアルコールカクテル(1)カクテルの製作方法を知り実践できる	ノンアルコールカクテル商品考案	
9	/	実習	ノンアルコールカクテル(2)商品考案することができる	ノンアルコールカクテル商品考案	
10	/	実習	ノンアルコールカクテル(3)製作、調整することができる	ノンアルコールカクテル商品考案	
11	/	実習	ノンアルコールカクテル(4)実演練習ができる	ノンアルコールカクテル実演練習	
12	/	実習	後期本試験(1)	ノンアルコールカクテル実演練習	
13	/	実習	後期本試験(2)		
14	/	実習	ノンアルコールカクテル(5)実演練習ができる	ノンアルコールカクテル実演練習	
15	/	実習	まとめ(サービス実演による授業)		
準備学習 時間外学習			完成度の高い商品を産み出す基礎を身につける。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ 適宜プリントなどを配ります。					

科目名 (英)	バリスタ実習 (バリスタ実習1) (Practice for Barista)		必修 選択	<small>必修・選択必修・選択等</small>	年次	1年	担当教員	石山 悠介
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	授業 形態	<small>講義・演習・実習等</small>	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	<small>前期・後期・通年・集中等</small> 曜日・時限 火曜日2～3限 目
教員の略歴	平成29年～ダイニングカフェ noon 店長。平成19年～有限会社 ネルソン 勤続 10年 イービーンズ店 店長							
授業の学習内容	各種器具を使った抽出、その評価の方法を学ぶ。エスプレッソマシンの扱い方の基本。							
到達目標	コーヒー抽出にフォーカスして授業を進める。座学で理論を学び、抽出を実際に行って検証。知識、技術、経験を重ねていく。微妙な味の変化にも気付く味覚を鍛えていく。							
評価方法と基準	1)定期試験 筆記45%・実技40% 2)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	オリエンテーション スペシャルティ ユモディティの飲み比べ	
2	#####	実習	抽出実習①レシオ / エスプレッソドリンクテイasting	
3	#####	実習	抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕	器具の名称を覚える
4	#####	演習	演習準備	
5	#####	実習	抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕	器具の名称を覚える
6	6月1日	実習	抽出実習③温度による風味の違い / エスプレッソマシンの扱い方	温度による風味の違いをまとめる
7	6月8日	演習	演習準備	
8	#####	実習	抽出実習④グランドサイズ・グラインダーによる違い / エスプレッソ抽出① ドーミング・タンピング	グラインダーによる違いをまとめる
9	#####	実習	抽出実習⑤抽出時間による変化 / エスプレッソ テイasting①	抽出時間による変化をまとめる
10	#####	実習	抽出実習⑥素材の違いによる変化 / エスプレッソ テイasting②	素材時間による変化をまとめる
11	7月6日	実習	抽出実習⑦濃度・収率について / エスプレッソ シルクビバレッジ①	濃度・収率についてまとめる
12	#####	実習	演習準備	
13	#####	実習	抽出実習⑧焙煎・焙煎度合いによる違い / エスプレッソマシン オープン・クローズ	焙煎・焙煎度合いによる違いをまとめる
14	9月7日	実習	前期本試験	
15	#####	実習	抽出実習⑨カップpingの重要性 / エスプレッソマシン オープン・クローズ	
準備学習 時間外学習			習得した知識を反復することで、確実に知識を身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
コーヒー検定教本・新しいバリスタのかたち等				

科目名 (英)	製菓理論 (製パン実習1)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	小島 賢二
	(Practice for baking1)	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 木曜日2～5限 目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻						
教員の略歴	平成22年～株式会社メゾンカイザー仙台 代表取締役						
授業の学習 内容	製パン技術者として製造理論や材料の基礎知識が必要です。 原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種工程方法を理解し説明できるようにする。						
到達目標	製パン技術者としての心構え、基本知識を習得できる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技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8日	実習	パンの歴史、パンの業界、パン屋の仕事について学ぶ。パン製造の基礎知識を学ぶ。	基礎知識を復習しておく
2	4月15日	実習	パン作りの基本を学ぶ(パンの取り扱い、道具、製造基礎知識、基本的な成形を理解する)	パン作りの基本をノートにまとめる
3	5月6日	実習	パン生地の作り方を学ぶ。生地生成のメカニズムを知る。	基礎知識を復習しておく
4	5月13日	実習	食パンの製造の仕方が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	食パン自主練習
5	5月20日	演習	演習準備	
6	5月27日	実習	パンの成形について学ぶ。生地の取り扱いを覚える。	基礎知識を復習しておく
7	6月10日	演習	演習準備	
8	6月13日	演習	演習準備	
9	6月17日	実習	パンの焼成について学ぶ。焼成のメカニズムについて学ぶ。	基礎知識を復習しておく
10	7月8日	実習	製造の全行程を個人で行う。製造スケジュールを作成する。	これまでの講義の復習をしておく
11	7月15日	演習	演習準備	
12	7月29日	実習	クロワッサンの製造法が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	クロワッサン自主練習
13	8月26日	実習	製造の全行程を個人で行う。前期試験のスケジュールを作成する。	これまでの講義の復習をしておく
14	9月2日	試験	前期試験(実技、筆記)	前期の試験の自己採点をしておく
15	9月9日	演習	前期試験の振り返りと、後期授業についての説明	これまでの講義の復習をしておく
準備学習 時間外学習			パンの製造工程について理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 講師持参による				

科目名 (英)	製菓実習 (チョコレート実習1) (Chocolate Practice1)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	林崎道子
	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 <small>前期・後期・通 年・集中等 月曜日1・2限 目</small>
教員の略歴	昭和58年～東京製菓学校講師 その後 仙台市内ホテル、レストランを経て平成24年～株式会社八八勤務						
授業の学習 内容	チョコレートの基礎知識を学ぶ						
到達目標	チョコレートの基礎知識を中心に、パティスリーも学ぶことができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 筆記40%・実技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	4月12日	実習	チョコレートの基礎知識を習得できる	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	4月19日	実習	テンパリングの方法(2種類)を習得できる	冷却法、種付け法のまとめ	
3	4月26日	実習	マカロンショコラ、クッキーが習得できる		
4	5月10日	実習	クラシックショコラが習得できる	別立ての製法をノートにまとめる	
5	5月17日	実習	ヌガーグラスショコラ	ヌガーの作り方をノートにまとめる	
6	5月24日	実習	ザッハトルテ、ショコラの飾りが習得できる	ウィーンの伝統菓子を調べる	
7	5月31日	実習	パフェ・オ・ショコラが習得できる		
8	6月7日	演習	演習準備		
9	6月14日	演習	演習準備		
10	6月21日	実習	シュー・オ・ショコラが習得できる	ココアを使用したメニューをリストアップする	
11	6月28日	実習	タルト・オ・ショコラが習得できる		
12	7月5日	実習	チョコレートの飾りが習得できる		
13	8月30日	実習	チョコレートのピエスモンテが習得できる		
14	9月6日	試験	シュー・オ・ショコラ		
15	9月13日	実習	チョコレートのピエスモンテが習得できる		
準備学習 時間外学習			ふりかえりにより解を深め、クオリティーの高い商品づくりを目指す。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし					

科目名 (英)	製菓実習 (製パン実習2)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	櫻井 寿隆
	(Practice for Baking2)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻					曜日・時限	木曜日1~4限 目
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	製パン技術の基礎と理論を主に実技を通し学び、技術力の基盤を作り上げる。						
到達目標	製パン工程の仕込みから焼成までを自己判断で出来るようになる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技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	4月18日	実習	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	パン工程の予習
2	4月25日	実習	直捏法の基礎と製パン工程が理解できる	パン工程の予習
3	5月9日	実習	生地の種類と用途が理解できる	パン工程の予習
4	5月16日	実習	材料の役割と特性が理解できる	パン工程の予習
5	5月23日	実習	材料の役割と特性が理解できる	パン工程の予習
6	5月30日	実習	発酵とpH値の特性が理解できる	パン工程の予習
7	6月6日	実習	発酵とpH値の特性が理解できる	パン工程の予習
8	6月13日	実習	日本のパンの歴史と位置づけが理解できる	パン工程の予習
9	6月27日	実習	仕込み方法の違いと商品の出来映えがわかるようになる	パン工程の予習
10	7月4日	実習	分割、成型の技術が習得できる	パン工程の予習
11	7月11日	実習	焼成技術と商品への影響	パン工程の予習
12	7月18日	実習	酵母の種類と発酵の違い	パン工程の予習
13	8月29日	実習	前期試験準備	試験課題の練習
14	9月5日	試験	前期試験	
15	9月12日	講義	試験解説	
準備学習 時間外学習			パンの製造工程について理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
講師持参による				

科目名 (英)	製パン実習 (製パン実習4)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	櫻井寿隆
	(Practice for baking4)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科 製パン専攻	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	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・正確さをより高ることができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験(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	バケットダッチ・カートフェルブロットができる	食パンの工程を調べる
2	/	実習	オニオン食パン・赤ワインのパンができる	ドイツパンについて調べてくる
3	/	実習	ピューリーブロットサンガレル・ウスパナックピデができる	ロールパンの工程を調べる
4	/	実習	BIOロール・レーズンパンができる	ブランチブレッドについて調べる
5	/	実習	BIOロール・レーズンパンができる	ブランチブレッドについて調べる
6	/	実習	ブランチブレッド・ナンができる	クロワッサンの工程を調べる
7	/	実習	ブランチブレッド・ナンができる	クロワッサンの工程を調べる
8	/	実習	クロワッサン・おさつロールができる	クリスマスのパンについて調べる
9	/	実習	クロワッサン・おさつロールができる	クリスマスのパンについて調べる
10	/	実習	シュトーレンができる	菓子パンの種類を調べる
11	/	実習	シュトーレンができる	菓子パンの種類を調べる
12	/	実習	オレンジチョコパン・ピタパンができる	テスト課題の勉強
13	/	実習	オレンジチョコパン・ピタパンができる	テスト課題の勉強
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	試験振り返り	
準備学習 時間外学習			基本能力を身につける	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	就職講座 (ホスピタリティ就職講座) (Hospitality)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	関 雅人
	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 水曜日3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	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。							
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	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	/	演習	キャリアセンターの役割について学習する	SUCCESS NOTEを予習
2	/	演習	就職活動の流れについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
3	/	演習	自己分析・目的意識の明確化について実践する	SUCCESS NOTEを予習
4	/	演習	求人票・サクセスナビの見方について学習する	SUCCESS NOTEを予習
5	/	演習	インターンシップ(業界研修)について	SUCCESS NOTEを予習
6	/	演習	履歴書の書き方、記入例について学習し実践する	SUCCESS NOTEを予習
7	/	演習	志望動機のポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
8	/	演習	封筒の宛名の書き方の注意ポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
9	/	演習	筆記試験の種類と対策について学習する	SUCCESS NOTEを予習
10	/	演習	面接の受け方について実践する	SUCCESS NOTEを予習
11	/	演習	PRポイントの確認について学習する	SUCCESS NOTEを予習
12	/	演習	面接でよく出る質問について学習と実践をする	SUCCESS NOTEを予習
13	/	演習	敬語について学習する	SUCCESS NOTEを予習
14	/	演習	添え状・挨拶状、お礼状について、理解し実践する	SUCCESS NOTEを予習
15	/	演習	就活について、まとめ	
準備学習 時間外学習			就職活動に必要なスキルを身につける	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
SUCCESS NOTE				

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	1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)	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
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	飾りパンの技術と知識を反復する事で作品の精度と完成度の高みを目指す。							
到達目標	Boulangerie店内のディスプレイとして活かせるパン細工ができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験70% 2) レポート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	作品のデザインの構築	デザインを完成させる
2	/	実習	必要なパーツの種類と分解図が描ける	パーツの種類と分解図画を完成させる
3	/	実習	生地の仕込み及び扱い方が習得できる	生地の仕込み方をまとめる
4	/	実習	焼き上げの技術と注意点が習得できる	作品進捗①
5	/	実習	組立ての技術と保存方法が理解できる	作品進捗②
6	/	実習	乾燥による変形と塗装の重要性が理解できる	作品進捗③
7	/	実習	作品の手直しと修理	作品進捗④
8	/	実習	後期試験 作品完成・審査	作品完成
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習			反復練習をすることで完成度をあげる。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 飾りパンのすべて				