

科目名 (英)	調理実習 (製パン実習5) (Practice for baking5)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	境智崇
	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 水曜日1~4限 目
教員の略歴	ブロートドルフ オーナーシェフ							
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	4月8日	実習	調理パン等が習得できる	反省シート記入
2	4月15日	実習	フランスパン、高加水パンが習得できる	反省シート記入
3	4月22日	実習	レシピ作成、2次加工品などが理解できる	反省シート記入
4	5月19日	演習	演習準備	
5	5月26日	実習	菓子パン、調理パン、焼成冷凍パンについて理解できる	反省シート記入
6	6月2日	実習	パンドカンパーニュ、フリユイが習得できる	反省シート記入
7	6月9日	演習	演習準備	
8	6月16日	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
9	6月23日	実習	企業プロジェクトにむけて	パワーポイントの作成
10	6月30日	実習	企業プロジェクトにむけて	パワーポイントの作成
11	7月7日	実習	企業プロジェクトにむけて	プレゼン練習
12	7月14日	演習	ショップ演習準備	
13	8月25日	実習	企業プロジェクト課題予行練習	プレゼン練習
14	9月1日	試験	企業プロジェクト課題発表	
15	9月8日	実習	結果発表と批評	
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】 □				
講師持参による				

科目名 (英)	ビバレッジ (製パン実習6) (Practice for baking 6)		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3~5曜日
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	4月12日	実習	ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。		
2	4月26日	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
3	5月10日	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
4	5月24日	実習	パン・オ・ゴルゴンゾーラ、ラウゲンブレツツェルが習得できる。		パン屋に行きレポート作成
5	6月7日	演習	演習準備		
6	6月21日	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
7	6月28日	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
8	7月5日	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
9	8月30日	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
10	9月6日	実習	前期本試験		
11	/				
12	/				
13	/				
14	/				
15	/				
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】 <input type="checkbox"/>					

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 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 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つける訓練をする。							
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	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	カップングの必要性と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	
9	6月22日	実習	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	
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つける		
【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7) (Practice for baking7)		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	前期・後期・通 年・集中等 水曜日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	/	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	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)	製パン実習 (製パン実習8)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小島 進
	(Practice for baking8)	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
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)	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 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 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	演習準備		
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 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)	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る
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 (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 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	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 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	/	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 (製パン実習5) (Practice for baking5)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	境智崇
	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 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	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	4月8日	実習	調理パン等が習得できる	反省シート記入
2	4月15日	実習	フランスパン、高加水パンが習得できる	反省シート記入
3	4月22日	実習	レシピ作成、2次加工品などが理解できる	反省シート記入
4	5月19日	演習	演習準備	
5	5月26日	実習	菓子パン、調理パン、焼成冷凍パンについて理解できる	反省シート記入
6	6月2日	実習	パンドカンパーニュ、フリユイが習得できる	反省シート記入
7	6月9日	演習	演習準備	
8	6月16日	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
9	6月23日	実習	企業プロジェクトにむけて	パワーポイントの作成
10	6月30日	実習	企業プロジェクトにむけて	パワーポイントの作成
11	7月7日	実習	企業プロジェクトにむけて	プレゼン練習
12	7月14日	演習	ショップ演習準備	
13	8月25日	実習	企業プロジェクト課題予行練習	プレゼン練習
14	9月1日	試験	企業プロジェクト課題発表	
15	9月8日	実習	結果発表と批評	
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】 □ 講師持参による				

科目名 (英)	ビバレッジ (製パン実習6) (Practice for baking 6)		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3~5曜日
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	4月12日	実習	ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。	
2	4月26日	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
3	5月10日	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
4	5月24日	実習	パン・オ・ゴルゴンゾーラ、ラウゲンブレツツェルが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
5	6月7日	演習	演習準備	
6	6月21日	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
7	6月28日	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
8	7月5日	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
9	8月30日	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
10	9月6日	実習	前期本試験	
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
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】 <input type="checkbox"/>				

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 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 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つける訓練をする。						
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	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	カップングの必要性と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	
9	6月22日	実習	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	
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つける		
【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7) (Practice for baking7)		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	前期・後期・通 年・集中等 水曜日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	/	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	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)	製パン実習 (製パン実習8)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	小島 進
	(Practice for baking8)	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
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ユスティック、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)	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 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 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	演習準備	
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 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)	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	前期・後期・通 年・集中等 金曜日1～3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	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る
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 (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 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	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 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	/	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				