

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 パティシエ&ショコラティエ専攻	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 (Basic Design)		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
	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 月曜日 2限目
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 (Health Regulation)		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 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 1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	<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 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 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 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 実教出版編修部発行				

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
		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 パティシエ&シヨコラティエ専攻						
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、危害発生防止の為に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	
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 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・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 (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 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 月曜日1・2限 目
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)	調理実習 (チョコレート実習2) (Practice for Chocorate2)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	菊地右
	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 (ビバレッジ実習1) (Practice for Beverage1)		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 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・(実習・ 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1~2限 目
教員の略歴	平成27年~瀬清月記 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	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	/	演習	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	/	演習	紅茶(ミルクティー、煮出し) * 作り方のよる味の違いを知ることができる	紅茶(ミルクティー、煮出し)作り方のよる味の違いをノートにまとめる
3	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	後期本試験(1)	ノンアルコールカクテル実演練習
13	/	演習	後期本試験(2)	
14	/	演習	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	/	演習	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生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	必修・選択必 修・選択等	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 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スティング	
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	演習	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	実習	演習準備	
8	#####	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 る抽出時 間による 変化をま 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 ティスティング①	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 ティスティング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	#####	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カップングの重要性 / 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 (製菓実習1) (Basic confection Practice1)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
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 木曜日1~4限目
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士						
授業の学習内 容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本なお菓子を作ることができる。 さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。						
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。						
評価方法と基準	1) 定期実技試験 80% 2) 定期筆記試験 10% 3) 授業態度、出席日数 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	4月8日	講義	実習について・プリンアラモード・絞りの練習				
2	4月15日	実習	特別授業				
3	4月22日	実習	フルーツロール(ジェノワーズの原理を理解できる)	実習製品の製法、原価計算をまとめる			
4	5月6日	実習	オムレットケーキ(ジェノワーズの応用を習得できる)	原材料についてまとめる			
5	5月13日	実習	特別授業				
6	5月20日	実習	演習準備				
7	5月27日	実習	シューアラクレーム(パーダシューの原理をつかむことができる)				
8	6月3日	実習	パナナティラミス(メレンゲの原理を学ぶことができる)				
9	6月10日	実習	演習準備				
10	6月17日	実習	ムースココ(ダックワーズを製法を学ぶことができる)				
11	6月24日	実習	オペラシトロン(ジョCONDを学ぶことができる)				
12	7月1日	実習	ケーブドソルベフレーズ(コンフィチュールの製法を学ぶことができる)				
13	7月8日	実習	タルトパンプルムース(フォンサージュを学ぶことができる)				
14	8月26日	実習	試験解説 / ウィークエンドシトロン	試験に向けて自主学習			
15	9月2日	試験	前期本試験・(ジェノワーズ、絞り3種)、製菓理論				
16	9月9日	演習	試験振り返り				
準備学習 時間外学習				各自自主練習を行う			
【使用教科書・教材・参考書】 □							

科目名 (英)	製菓実習 (製菓実習3)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
	(Basic confection practice3)		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 木曜日1~4限 目
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							
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	菓子作りそれぞれの材料の特徴、性質を学び、理解を深めたうえで、製法を身につけていく。そして、食品を扱う 上での衛生を意識するよう学ぶ。							
到達目標	デコレーションケーキを一人一台きれいに作れるようになる。(ジェノワーズ、ナッペ、絞り、パイピング、テンパ リング)							
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	スフレロール/絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
2	/	実習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
3	/	実習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
4	/	実習	シャルロットポワールができる	レポート
5	/	実習	フルーツタルトができる	レポート
6	/	実習	オペラ①ができる	レポート
7	/	実習	オペラ②ができる	レポート
8	/	実習	ムースショコラができる	レポート
9	/	実習	ムースショコラができる	レポート
10	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
11	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
12	/	実習	クリスマスケーキができる	試験課題練習
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			何度も反復することでできてきます。前期の内容も復習しながら授業を進めていきます。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製パン実習 (製パン実習2) (Practice for Baking2)	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 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)	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 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 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】 □				
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	小野暢子
	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
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	テーマに沿って自分のイメージを作り上げていく。細かな部分、大きな部分、全体のバランスを確認しながらマジパン細工の技法を習得していきます。1人1台の進級制作を作ります。							
到達目標	進級制作としてマジパン細工のデッサンから自分で考え、一人で1台の作品を作りあげていきます。色々なパーツの作り方、マジパンスティックの扱い方、細工に欠かせない技法を含めて習得していきます。							
評価方法と基準	1) 定期試験 作品完成度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	マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる	
2	/	実習	マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる	
3	/	実習	テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる	
4	/	実習	テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる	
5	/	実習	色々なパーツの作り方を習得できる	パーツ作成
6	/	実習	色々なパーツの作り方を習得できる	パーツ作成
7	/	実習	土台の焼成。パーツ作りを習得できる	パーツ作成
8	/	実習	土台の焼成。パーツ作りを習得できる	パーツ作成
9	/	実習	パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる	パーツ作成
10	/	実習	パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる	パーツ作成
11	/	実習	カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。	パイピング
12	/	実習	カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。	パイピング
13	/	実習	仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる	作品を完成させる
14	/	実習	仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる	作品を完成させる
15	/	実習	最終仕上げ	
準備学習 時間外学習			細工の技法を様々な場で活用できるようになる	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
マジパン細工教本				

科目名 (英)	コンピュータ演習 (Practice of Computer)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	小野寺幸子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&シヨコラリエ専攻	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 4限目
教員の略歴	株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大ほかでパソコンの研修を担当							
授業の学習内容	社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。 Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎は一番大事です。 簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトに必要なExcelの表を自在に操作、編集できるようにする。Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。 授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。							
到達目標	10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる							
評価方法と基準	1) 定期試験: Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物: 20% (授業内での課題の取り組みで評価)							

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	演習	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解 オートフォーマット	タイピング練習問題課題①
2	4月27日	演習	書式設定、便利な機能の使い方、基本文書の作成練習	Word演習問題課題①
3	5月11日	演習	オブジェクト(ワードアート、クリップアート)を活用した文書作成①	
4	5月18日	演習	演習準備	
5	5月25日	演習	オブジェクト(SmartArt、図、図形)を活用した文書作成②	Word演習問題課題②
6	6月1日	演習	Excelの基本操作、数式、書式設定	タイピング練習問題課題②
7	6月8日	演習	演習準備	
8	6月15日	演習	企業プロジェクトテーマの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
9	6月22日	演習	"企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成	
10	6月29日	演習	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	
11	7月6日	演習	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する。まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
12	7月13日	演習	演習準備	
13	8月31日	演習	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習問題③
14	9月7日	試験	後期本試験 Wordでの文書作成テスト	
15	9月14日	演習	PowerPointでの課題作成(発表)提出	10分間タイピングテスト
準備学習 時間外学習			演習問題等で操作をマスターする。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 実教出版株式会社 "ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2016"				

科目名 (英)	デザイン論 (Basic Design)		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
	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 月曜日 2限目
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 (Health Regulation)		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 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 1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	<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 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 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 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 実教出版編修部発行				

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 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	<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	
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 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・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 (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 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 月曜日1・2限 目
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)	調理実習 (チョコレート実習2) (Practice for Chocorate2)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	菊地右
	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 (ビバレッジ実習1) (Practice for Beverage1)		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 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・(実習・ 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1~2限 目
教員の略歴	平成27年~瀬清月記 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	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	/	演習	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	/	演習	紅茶(ミルクティー、煮出し) * 作り方のよる味の違いを知ることができる	紅茶(ミルクティー、煮出し)作り方のよる味の違いをノートにまとめる
3	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	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	/	演習	後期本試験(1)	ノンアルコールカクテル実演練習
13	/	演習	後期本試験(2)	
14	/	演習	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	/	演習	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生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	必修・選択必 修・選択等	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 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スティング	
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	演習	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	実習	演習準備	
8	#####	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 る抽出時 間による 変化をま 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 ティスティング①	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 ティスティング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	#####	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カップングの重要性 / 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 (製菓実習1) (Basic confection Practice1)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
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 木曜日1~4限目
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士						
授業の学習内 容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本なお菓子を作ることができる。さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。						
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。						
評価方法と基準	1) 定期実技試験 80% 2) 定期筆記試験 10% 3) 授業態度、出席日数 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	4月8日	講義	実習について・プリンアラモード・絞りの練習				
2	4月15日	実習	特別授業				
3	4月22日	実習	フルーツロール(ジェノワーズの原理を理解できる)	実習製品の製法、原価計算をまとめる			
4	5月6日	実習	オムレットケーキ(ジェノワーズの応用を習得できる)	原材料についてまとめる			
5	5月13日	実習	特別授業				
6	5月20日	実習	演習準備				
7	5月27日	実習	シューアラクレーム(パーダシューの原理をつかむことができる)				
8	6月3日	実習	パナナティラミス(メレンゲの原理を学ぶことができる)				
9	6月10日	実習	演習準備				
10	6月17日	実習	ムースココ(ダックワーズを製法を学ぶことができる)				
11	6月24日	実習	オペラシトロン(ジョCONDを学ぶことができる)				
12	7月1日	実習	ケーブドソルベフレーズ(コンフィチュールの製法を学ぶことができる)				
13	7月8日	実習	タルトパンプルムース(フォンサージュを学ぶことができる)				
14	8月26日	実習	試験解説 / ウィークエンドシトロン	試験に向けて自主学習			
15	9月2日	試験	前期本試験・(ジェノワーズ、絞り3種)、製菓理論				
16	9月9日	演習	試験振り返り				
準備学習 時間外学習			各自自主練習を行う				
【使用教科書・教材・参考書】 □							

科目名 (英)	製菓実習 (製菓実習3) (Basic confection practice3)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
	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 木曜日1~4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	菓子作りそれぞれの材料の特徴、性質を学び、理解を深めたうえで、製法を身につけていく。そして、食品を扱う 上での衛生を意識するよう学ぶ。							
到達目標	デコレーションケーキを一人一台きれいに作れるようになる。(ジェノワーズ、ナッペ、絞り、パイピング、テンパ リング)							
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	スフレロール/絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
2	/	実習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
3	/	実習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
4	/	実習	シャルロットポワールができる	レポート
5	/	実習	フルーツタルトができる	レポート
6	/	実習	オペラ①ができる	レポート
7	/	実習	オペラ②ができる	レポート
8	/	実習	ムースショコラができる	レポート
9	/	実習	ムースショコラができる	レポート
10	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
11	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
12	/	実習	クリスマスケーキができる	試験課題練習
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			何度も反復することでできてきます。前期の内容も復習しながら授業を進めていきます。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製パン実習 (製パン実習2) (Practice for Baking2)	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 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)	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 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 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	小野暢子
	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
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	テーマに沿って自分のイメージを作り上げていく。細かな部分、大きな部分、全体のバランスを確認しながらマジパン細工の技法を習得していきます。1人1台の進級制作を作ります。							
到達目標	進級制作としてマジパン細工のデッサンから自分で考え、一人で1台の作品を作りあげていきます。色々なパーツの作り方、マジパンスティックの扱い方、細工に欠かせない技法を含めて習得していきます。							
評価方法と基準	1) 定期試験 作品完成度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	マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる	
2	/	実習	マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる	
3	/	実習	テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる	
4	/	実習	テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる	
5	/	実習	色々なパーツの作り方を習得できる	パーツ作成
6	/	実習	色々なパーツの作り方を習得できる	パーツ作成
7	/	実習	土台の焼成。パーツ作りを習得できる	パーツ作成
8	/	実習	土台の焼成。パーツ作りを習得できる	パーツ作成
9	/	実習	パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる	パーツ作成
10	/	実習	パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる	パーツ作成
11	/	実習	カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。	パイピング
12	/	実習	カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。	パイピング
13	/	実習	仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる	作品を完成させる
14	/	実習	仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる	作品を完成させる
15	/	実習	最終仕上げ	
準備学習 時間外学習			細工の技法を様々な場で活用できるようになる	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
マジパン細工教本				