

科目名 (英)	調理実習 (製菓実習7) (Practice for Basic cooking)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	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)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 目
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内 容	洋菓子店において品揃えを広げる為の幅広いレシピを習得しながら、基本の再確認をする。							
到達目標	素材の持つ基本的な役割を理解して、商品を作り上げることができるようになる。							
評価方法と基準	1).定期試験 実技40%・筆記40% 2)授業態度と参加度 20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	ムース・ババロアの定義が理解できる ポワールシヨコラ	
2	/	実習	ゼリーが固まらない原因が理解できる口	
3	/	実習	アントルメが作成できる	
4	/	実習	アントルメが作成できる	
5	/	実習	チョコレートができるまでを習得できる	チョコレートの製造工程をまとめる
6	/	実習	チョコレートの構造を習得できる	チョコレートの構造をまとめる
7	/	実習	テンパリングを習得できる	
8	/	実習	テンパリングを習得できる	
9	/	実習	クリスマスケーキの現状を習得できる	クリスマスケーキ調査
10	/	実習	クリスマスケーキ考案	クリスマスケーキを考案する
11	/	実習	クリスマスケーキが作成できる	クリスマスケーキを大切な人にプレゼントする
12	/	実習	アントルメ作成(試験課題)	アントルメ作成作業工程考案
13	/	実習	アントルメ作成(試験課題)	試験課題練習
14	/	試験	後期試験①	試験課題練習
15	/	試験	後期試験②	
準備学習 時間外学習			材料それぞれの役割や、何のためにそうしているのかを習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ お菓子の由来物語				

科目名 (英)	ビバレッジ (チョコレート実習4) (Practice for Chocolate4)		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)	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 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 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	ペーパードリッップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリッップ 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pingの必要性と評価の仕方を習得できる	カップpingの評価の仕方をまとめる	
9	6月22日	実習	カップpingでの味の取り方を身につける	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 (製菓実習5) (Basic confection practice 5)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	田邊とも み
学科・コース	カフェ・パティシエ科2年生 パティシエ専攻・ パティシエ&ショコラティエ専攻・パティシエ&調理専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日2・5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	企業様から頂いた課題に対して、企業理念や店舗についてのリサーチに基づき、商品进行考案、チームワークをはぐくみながら制作していく。 また、原価計算表の作成、パワーポイント資料作成、商品のプレゼンテーション発表を行う。 最優秀作品は卒業進級展での展示、JESC奨励賞審査会で発表。 受賞作品担当チームは卒業式に表彰され、次年度入学式にも発表の場がある。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・企業理念に基づいた店舗運営や、産業界が求めている人物像が理解できるようになる。 ・チームワークの重要性を理解し、仲間とのコミュニケーションを図ることができる。 ・商品づくりや原価計算表の作成、パワーポイントでの資料作成、プレゼンテーション発表が出来るようになる。 						
評価方法と基準	1) 定期試験 作品・プレゼンテーション審査60% 2) 授業態度と参加度40%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月12日	実習	企業プロジェクトとは何か理解する。参考作品 デモ。	
2	4月19日	実習	オリエンテーション 店舗見学 課題提供企業 様のリサーチ	企業コンセプトのまとめ
3	4月26日	実習	企業の方向性確認 商品コンセプトを考える 商品の図案、レシピ作成	商品考案資料作成
4	5月10日	実習	レシピ制作・作品制作 チームワークをはぐくむことができる	課題自主制作
5	5月17日	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重 ね理論を理解することができる	課題自主制作
6	5月24日	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重 ね理論を理解することができる	課題自主制作
7	5月31日	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重 ね理論を理解することができる	課題自主制作
8	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	1次審査・作品再考	
11	6月28日	実習	作品制作 チームワークをはぐくむことができる	
12	7月5日	実習	作品完成 チームワークをはぐくむことができる	2次審査 用レシピ
13	8月30日	実習	プレゼンテーションパワーポイント作成・レシピ 作成 PPT資料作成、原価計算ができる	2次審査用パワーポイント作成・レシピ作 成
14	9月6日	実習	プレゼンテーションパワーポイント完成・レシピ 完成・作品完成	プレゼン練習
15	9月13日	試験	前期本試験 作品審査、レシピ確認、プレゼン テーション発表	プレゼン練習
		演習	プレゼンテーション審査会	
準備学習 時間外学習			課題研究により、自ら学習する力をはぐくむ。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製パン実習 (チョコレート実習3) (Practice for Chokolat3)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	林崎道子
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演 習(実習等)	総時間 (単位)	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)	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 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 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】 <input type="checkbox"/>				
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 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 月曜日2限目
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内容	実企業または実店舗を各店設定、分析と対抗できる対策を作成する。							
到達目標	勤務地の周りには必ず脅威になるライバルがいる。ライバルをしっかり分析できるよう、前期で得た基礎を駆使し分析、対策を施せるようになる。							
評価方法と基準	試験は筆記(70%)、授業態度・参加度(30%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	講義	マーケティング分析(1)ができる	マーケティング分析(1)提出
6	/	講義	マーケティング分析(2)ができる	マーケティング分析(2)提出
7	/	講義	マーケティング分析(3)ができる	マーケティング分析(3)提出
8	/	講義	マーケティング分析(4)ができる	マーケティング分析(4)提出
9	/	講義	マーケティング分析(5)ができる	マーケティング分析(5)提出
10	/	講義	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	講義	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	講義	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	講義	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	優秀者資料発表、まとめ	
準備学習 時間外学習			企業で役に立ち、自分の理想のライフプランが形成できる力をつける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion and Graduation Study)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	林崎道子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期(後期・通 年・集中等 月曜日3~5限 目
教員の略歴	元東京製菓学校外部講師経験あり 平成24年～株式会社八八勤務							
授業の学習内 容	チョコレートやアメ、シュガークラフト、マジパンなどの技法を用いたディスプレイ作品の作成。 また、より高い完成度にする為の必要な知識を習得する。							
到達目標	店舗やイベントなどにおける、ディスプレイ作品の制作ができるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験(作品審査) 60% 2) 授業態度と参加度 40%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる	卒業制作デザイン考案
2	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる	卒業制作デザイン考案
3	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる・作品制作	卒業制作デザイン・レシピ考案
4	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる・作品制作	卒業制作デザイン・レシピ考案
5	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
6	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
7	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
8	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
9	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
10	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
11	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	プレゼンテーションシート考案
12	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	プレゼンテーションシート考案・提出
13	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	作品を完成させる
14	/	試験	後期試験 作品完成・作品審査	作品を完成させる
15	/	実習	卒業進級展作品展示	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □ シュガークラフト、マジパン、飴細工、チョコレート細工教本				

科目名 (英)	雑貨ゼミ (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 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・(演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	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げられるように学びます。							
到達目標	今までも本物志向、健康志向など、様々な角度から“食”が話題になっていますが、現在の流行に“インスタ映え”という言葉があり、食に求められてる一つに“見た目の美味しさ”があります。味や盛り付け以外にも、店舗の装飾、ディスプレイなどを工夫することにより、より商品が引き立ち、販売促進につながる“商品をより美味しく見せる知識”を学び、今後の職に活かします。							
評価方法と基準	2. レポート :70% (店舗デザイン) 3. グループワーク中の態度・発表:30% (クリスマスツリーディスプレイ)							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト① リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。		
2	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト② リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。	各国のクリスマス文化を調べる	
3	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト③ 話し合い:クリスマスツリーデザイン案を決定する。	クリスマスデザイン案を完成させる	
4	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト④ 話し合い:企画書全体をまとめ、プレゼンの準備をする。	プレゼン原稿の完成と発表練習	
5	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト⑤ プレゼンテーション:選ばれたデザイン案をもとに、全員で授業外に制作する。12月4日飾りつけ予定。	クリスマスツリー作成	
6	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。	クリスマスツリー作成	
7	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。	クリスマスツリー作成	
8	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】① 人間工学(人の動き)を理解して、店舗の家具や設備のレイアウトに活かすことができる。	クリスマスツリー作成	
9	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】② 課題のリサーチをし、テーマ・コンセプト・ターゲットの絞り込みなどを店舗の特徴を決めることができる。	店舗平面レイアウトの作成	
10	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】① コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。	店舗平面レイアウトの作成	
11	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】② コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。	店舗平面レイアウトを完成させる	
12	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【ファサードデザイン編】① 飲食店の外観をコンセプトや内装装飾のイメージに合わせてデザインできる。後期試験	試験課題作成	
13	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】① 店舗の家具・雑貨・内外装のイメージフォトなどをイメージカラーでできる。後期試験	試験課題作成	
14	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】② 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出	試験課題作成	
15	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】③ 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出		
準備学習 時間外学習			“食”を取り巻く“美味しさを引き出す環境”に関することも理解を深める。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ オリジナルプリントを配布					

科目名 (英)	開業ゼミ (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 カフェバリスタ 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 (製菓実習7) (Practice for Basic cooking)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	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)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 目
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内 容	洋菓子店において品揃えを広げる為の幅広いレシピを習得しながら、基本の再確認をする。							
到達目標	素材の持つ基本的な役割を理解して、商品を作り上げることができるようになる。							
評価方法と基準	1).定期試験 実技40%・筆記40% 2)授業態度と参加度 20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	ムース・ババロアの定義が理解できる ポワールシヨコラ	
2	/	実習	ゼリーが固まらない原因が理解できる口	
3	/	実習	アントルメが作成できる	
4	/	実習	アントルメが作成できる	
5	/	実習	チョコレートができるまでを習得できる	チョコレートの製造工程をまとめる
6	/	実習	チョコレートの構造を習得できる	チョコレートの構造をまとめる
7	/	実習	テンパリングを習得できる	
8	/	実習	テンパリングを習得できる	
9	/	実習	クリスマスケーキの現状を習得できる	クリスマスケーキ調査
10	/	実習	クリスマスケーキ考案	クリスマスケーキを考案する
11	/	実習	クリスマスケーキが作成できる	クリスマスケーキを大切な人にプレゼントする
12	/	実習	アントルメ作成(試験課題)	アントルメ作成作業工程考案
13	/	実習	アントルメ作成(試験課題)	試験課題練習
14	/	試験	後期試験①	試験課題練習
15	/	試験	後期試験②	
準備学習 時間外学習			材料それぞれの役割や、何のためにそうしているのかを習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ お菓子の由来物語				

科目名 (英)	ビバレッジ (チョコレート実習4) (Practice for Chocolate4)		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・バ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)	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 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 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	ペーパードリッップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリッップ 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pingの必要性と評価の仕方を習得できる	カップpingの評価の仕方をまとめる	
9	6月22日	実習	カップpingでの味の取り方を身につける	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 (製菓実習5)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	田邊ともみ
	(Basic confection practice 5)		授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 月曜日3・4限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科2年生 パティシエ専攻・ パティシエ&シヨコラティエ専攻・パティシエ&調理専攻							
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	企業様から頂いた課題に対して、企業理念や店舗についてのリサーチに基づき、商品を考案、チームワークをはぐくみながら制作していく。 また、原価計算表の作成、パワーポイント資料作成、商品のプレゼンテーション発表を行う。 最優秀作品は卒業進級展での展示、JESC奨励賞審査会で発表。 受賞作品担当チームは卒業式に表彰され、次年度入学式にも発表の場がある。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・企業理念に基づいた店舗運営や、産業界が求めている人物像が理解できるようになる。 ・チームワークの重要性を理解し、仲間とのコミュニケーションを図ることができる。 ・商品づくりや原価計算表の作成、パワーポイントでの資料作成、プレゼンテーション発表が出来るようになる。 							
評価方法と基準	1) 定期試験 作品・プレゼンテーション審査60% 2) 授業態度と参加度40%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	#####	実習	企業プロジェクトとは何か理解する。参考作品デモ。	
2	#####	実習	オリエンテーション 店舗見学 課題提供企業様のリサーチ	企業コンセプトのまとめ
3	#####	実習	企業の方向性確認 商品コンセプトを考える商品の図案、レシピ作成	商品考案資料作成
4	#####	実習	レシピ制作・作品制作 チームワークをはぐくむことができる	課題自主制作
5	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる	課題自主制作
6	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる	課題自主制作
7	#####	実習	作品制作 失敗から原因を究明し、研究を重ね理論を理解することができる	課題自主制作
8	6月7日	演習	演習準備	
9	#####	演習	演習準備	
10	#####	実習	1次審査・作品再考	
11	#####	実習	作品制作 チームワークをはぐくむことができる	
12	7月5日	実習	作品完成 チームワークをはぐくむことができる	2次審査 用レシピ
13	#####	実習	プレゼンテーションパワーポイント作成・レシピ作成 PPT資料作成、原価計算ができる	2次審査用パワーポイント作成・レシピ作成
14	9月6日	実習	プレゼンテーションパワーポイント完成・レシピ完成・作品完成	プレゼン練習
15	#####	試験	前期本試験 作品審査、レシピ確認、プレゼンテーション発表	プレゼン練習
		演習	プレゼンテーション審査会	
準備学習 時間外学習			課題研究により、自ら学習する力をはぐくむ。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製パン実習 (チョコレート実習3) (Practice for Chokolat3)	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)	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 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 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】 <input type="checkbox"/>				
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 パティシエ&シヨコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日2限目
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内容	実企業または実店舗を各店設定、分析と対抗できる対策を作成する。							
到達目標	勤務地の周りには必ず脅威になるライバルがいる。ライバルをしっかり分析できるよう、前期で得た基礎を駆使し分析、対策を施せるようになる。							
評価方法と基準	試験は筆記(70%)、授業態度・参加度(30%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	講義	マーケティング分析(1)ができる	マーケティング分析(1)提出
6	/	講義	マーケティング分析(2)ができる	マーケティング分析(2)提出
7	/	講義	マーケティング分析(3)ができる	マーケティング分析(3)提出
8	/	講義	マーケティング分析(4)ができる	マーケティング分析(4)提出
9	/	講義	マーケティング分析(5)ができる	マーケティング分析(5)提出
10	/	講義	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	講義	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	講義	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	講義	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	優秀者資料発表、まとめ	
準備学習 時間外学習			企業で役に立ち、自分の理想のライフプランが形成できる力をつける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion and Graduation Study)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	林崎道子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期(後期・通 年・集中等 月曜日3~5限 目
教員の略歴	元東京製菓学校外部講師経験あり 平成24年～株式会社八八勤務							
授業の学習内 容	チョコレートやアメ、シュガークラフト、マジパンなどの技法を用いたディスプレイ作品の作成。 また、より高い完成度にする為の必要な知識を習得する。							
到達目標	店舗やイベントなどにおける、ディスプレイ作品の制作ができるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験(作品審査) 60% 2) 授業態度と参加度 40%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる	卒業制作デザイン考案
2	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる	卒業制作デザイン考案
3	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる・作品制作	卒業制作デザイン・レシピ考案
4	/	実習	卒業制作のデザイン・レシピ考案ができる・作品制作	卒業制作デザイン・レシピ考案
5	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
6	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
7	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
8	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
9	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
10	/	実習	作品制作の技術を習得できる	作品制作
11	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	プレゼンテーションシート考案
12	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	プレゼンテーションシート考案・提出
13	/	実習	作品制作・プレゼンテーションシート作成ができる	作品を完成させる
14	/	試験	後期試験 作品完成・作品審査	作品を完成させる
15	/	実習	卒業進級展作品展示	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □ シュガークラフト、マジパン、飴細工、チョコレート細工教本				

科目名 (英)	雑貨ゼミ (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 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・(演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等
教員の略歴	店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。							
授業の学習内容	ディスプレイの基礎知識、イメージ、ディスプレイ素材など装飾に関することを学び、表現するワークをします。またワークを通じて店舗デザインにおける人間工学や基礎知識を習得し、商品の販売促進に繋がられるように学びます。							
到達目標	今までも本物志向、健康志向など、様々な角度から“食”が話題になっていますが、現在の流行に“インスタ映え”という言葉があり、食に求められてる一つに“見た目の美味しさ”があります。 味や盛り付け以外にも、店舗の装飾、ディスプレイなどを工夫することにより、より商品が引き立ち、販売促進につながる“商品をより美味しく見せる知識”を学び、今後の職に活かします。							
評価方法と基準	2. レポート :70% (店舗デザイン) 3. グループワーク中の態度・発表:30% (クリスマスツリーディスプレイ)							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト① リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。		
2	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト② リサーチ:各チームごとに、各国のクリスマス・文化・食・文学を調べる。	各国のクリスマス文化を調べる	
3	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト③ 話し合い:クリスマスツリーデザイン案を決定する。	クリスマスデザイン案を完成させる	
4	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト④ 話し合い:企画書全体をまとめ、プレゼンの準備をする。	プレゼン原稿の完成と発表練習	
5	/	演習	クリスマスツリーディスプレイ プロジェクト⑤ プレゼンテーション:選ばれたデザイン案をもとに、全員で授業外に制作する。12月4日飾りつけ予定。	クリスマスツリー作成	
6	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。	クリスマスツリー作成	
7	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【前期復習編】前期のデザイン構成について復習する。課題:『カフェ(飲食店)または物販店をプロデュースする』を出題。	クリスマスツリー作成	
8	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】① 人間工学(人の動き)を理解して、店舗の家具や設備のレイアウトに活かすことができる。	クリスマスツリー作成	
9	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【内装基本デザイン編】② 課題のリサーチをし、テーマ・コンセプト・ターゲットの絞り込みなどを店舗の特徴を決めることができる。	店舗平面レイアウトの作成	
10	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】① コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。	店舗平面レイアウトの作成	
11	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【店舗内装編】② コンセプトに基づき、店舗の家具や設備・間仕切り壁などの平面レイアウトを考案できる。	店舗平面レイアウトを完成させる	
12	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【ファサードデザイン編】① 飲食店の外観をコンセプトや内装装飾のイメージに合わせてデザインできる。後期試験	試験課題作成	
13	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】① 店舗の家具・雑貨・内外装のイメージフォトなどをイメージカラーでできる。後期試験	試験課題作成	
14	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】② 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出	試験課題作成	
15	/	演習	カフェ(飲食店)をプロデュースする【まとめ】③ 店舗ファサード・店内外デザインをまとめることができる。⇒提出		
準備学習 時間外学習			“食”を取り巻く“美味しさを引き出す環境”に関することも理解を深める。		
【使用教科書・教材・参考書】 □ オリジナルプリントを配布					

科目名 (英)	開業ゼミ (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 カフェバリスタ 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1限目
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内 容	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				