

科目名 (英)	調理実習 (バリスタ実習5) (Practice for Barista5)		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 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・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	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。							
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技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	／	演習	一年次の復習と確認(実技)	カクテルの名前の由来を調べる
2	／	演習	一年次の復習と確認(実技)	カクテルの名前の由来を調べる
3	／	演習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ウイスキーとは何かを調べる
4	／	演習	基本のカクテルとバーツールを覚える	ブランデーとは何かを調べる
5	／	演習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ジンとは何かを調べる
6	／	演習	コーヒーカクテルの知識のインプット	
7	／	演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	
8	／	演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ウォッカとは何かを調べる
9	／	演習	オリジナルドリンク作成	ラムとは何かを調べる
10	／	演習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	テキーラとは何かを調べる
11	／	演習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	リキュールとは何かを調べる
12	／	演習	テスト準備	テストのプレゼンを考える
13	／	演習	テスト準備	テストのプレゼンを考える
14	／	試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15	／	講義	テスト解説	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】				
適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	バリスタ実習5 (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	2年	担当教員	細貝 涼哉
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 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3～4限目
教員の略歴	平成29年～「インヴィトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ							
授業の学習内容	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付ける訓練をする。							
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% 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	4月9日	演習	一年間の到達点の共有。エスプレッソマシンの実践的な使い方①を習得できる	
2	4月23日	演習	ペーパードリップ マシンの使い方②を習得できる	ペーパードリップ マシンの使い方をまとめる
3	5月14日	演習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン	焙煎度合いをまとめる
4	5月21日	演習	ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン	焙煎度合いをまとめる
5	5月26日	演習	自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ作り	焙煎度合いと種類をまとめる
6	6月4日	演習	自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ作り	焙煎度合いと種類をまとめる
7	6月11日	演習	カップpingの必要性和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
8	6月18日	演習	カップpingでの味の取り方を身につけるには ミルクビバレッジの練習↓	ミルクビバレッジの自主練習
9	6月25日	演習	コーヒーのクオリティコントロール①ができる	ミルクビバレッジの自主練習
10	7月2日	演習	コーヒーのクオリティコントロール②ができる	ミルクビバレッジの自主練習
11	7月9日	演習	コーヒーのクオリティコントロール③ができる	レポート
12	7月16日	演習	コーヒーの濃度の考え方を習得できる	レポート
13	8月27日	演習	レポート課題発表 実技練習	試験課題練習
14	9月3日	試験	前期本試験	
15	9月10日	演習	レポート返却 後期の目標 焙煎の知識を習得できる	
準備学習 時間外学習			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付ける。	
【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2) (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻	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・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	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。							
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技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	／	演習	紅茶(ストレートティー)*茶葉による味の違いを習得	
2	／	演習	紅茶(ミルクティー、煮出し)*作り方による味の違いを知ることができる	
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	
4	／	演習	飲料メニュー、メニューの作り方を習得できる①	
5	／	演習	飲料メニュー、メニューの作り方を習得できる②	
6	／	演習	飲料メニュー、メニューの作り方を習得できる③	
7	／	演習	飲料メニュー、メニューの作り方を習得できる④	
8	／	演習	飲料メニュー、メニューの作り方を習得できる⑤	
9	／	演習	ノンアルコールカクテル①カクテルの製法を実践できる	
10	／	演習	ノンアルコールカクテル②カクテルの製法を実践できる	
11	／	演習	ノンアルコールカクテル③カクテルの製法を実践できる	
12	／	演習	ノンアルコールカクテル④カクテルの製法を実践できる	
13	／	演習	試験練習	
14	／	試験	試験	
15	／	講義	試験解答	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】				
適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	バリスタ実習 (バリスタ実習4)	必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	2年	担当教員	田中義也
	(Practice for Barista4)	授業 形態	講義・演習・実習 等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 火曜日 1限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻						
教員の略歴	平成23年～(有)ネルソンコーヒー(自家焙煎会社)でバリスタを経て焙煎責任者として勤務したのち平成27年に独立。現在に至る。						
授業の学習内容	様々な味わいのコーヒーやフレーバーサンプルのテイスティングを通じて味覚の経験値を 引き上げる。						
到達目標	コーヒーを単に「コーヒー味のもの」ととらえるのではなく、その多様性を正しく理解また経験し、 お客様に伝える為の土台をつくることができる。						
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		演習	フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ① 味覚を磨く事ができる。	フレーバーの特徴をまとめる
2		演習	フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ② 味覚を磨く事ができる。	フレーバーの特徴をまとめる
3		演習	フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ③ 味覚を磨く事ができる。	フレーバーの特徴をまとめる
4		演習	フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ④ 味覚を磨く事ができる。	フレーバーの特徴をまとめる
5		演習	フィルターコーヒーのテイスティング① テイスティング技術が習得できる	フレーバーの特徴をまとめる
6		演習	フィルターコーヒーのテイスティング② テイスティング技術が習得できる	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
7		演習	フィルターコーヒーのテイスティング③ テイスティング技術が習得できる	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
8		演習	フィルターコーヒーのテイスティング④ テイスティング技術が習得できる。	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
9		演習	エスプレッソのテイスティング① テイスティング技術が習得できる。	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
10		演習	エスプレッソのテイスティング② テイスティング技術が習得できる。	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
11		演習	エスプレッソのテイスティング③ テイスティング技術が習得できる。	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
12		演習	エスプレッソのテイスティング④ テイスティング技術が習得できる。	テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる
13		演習	試験前解説	
14		試験	前期本試験	
15		演習	まとめ	
準備学習 時間外学習			味覚を養う	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	製菓実習 (調理実習3)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	関雅人
	(Practice for Basic cooking 3)	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 火曜日2、3限
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 専攻						
教員の略歴	平成元年 調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務後、専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師免許取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。						
到達目標	料理を作るだけの実習ではなく、料理を取り巻く献立や食事環境、ホスピタリティ接客などを授業内で学びます。						
評価方法と基準	1) 実技60% 2) 身だしなみ10% 3) 包丁管理 10% 4) 衛生・片付け 10% 5) 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		実習	中国料理実習	
2		実習	5月11日ショップ演習 仕込み	
3		実習	中国料理実習	
4		実習	日本料理実習	
5		実習	中国料理実習	
6		実習	阿部先生 中国料理実習	
7		実習	中国料理実習	
8		実習	日本料理実習	
9		実習	7月6日ショップ演習 仕込み	
10		実習	日本料理実習	
11		実習	中国料理実習	
12		実習	フランス料理実習	
13		実習	中国料理実習	
14		実習	前期末試験	
15		実習	日本料理実習	
準備学習 時間外学習				
【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 (調理実習3) (Practice for Basic cooking 3)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	石川先生
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 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1～4限目
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師免許取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	創作性を伸ばす為、まずは基礎的な知識を1年次には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年次の実習を基礎として各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。							
到達目標	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。							
評価方法と基準	1) 実技60% 2) 身だしなみ10% 3) 包丁管理 10% 4) 衛生・片付け 10% 5) 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		実習	日本料理実習	
2		実習	フランス料理実習	
3		実習	ショップ演習 実施日	
4		実習	中国料理実習	
5		実習	日本料理実習	
6		実習	学園祭 準備	
7		実習	白川シェフ フランス料理特別授業	
8		実習	吉田シェフ フランス料理特別授業	
9		実習	中国料理実習	
10		実習	ショップ演習 実施日	
11		実習	日本料理実習	
12		実習	フランス料理実習	
13		実習	日本料理実習	
14		実習	前期試験	
15		実習	日本料理実習	
準備学習 時間外学習				
【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
	(Practice for baking 6)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻						
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	4月18日	実習	ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。	
2	5月2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16日	実習	ショップ演習準備	
4	5月30日	実習	パン・オ・ゴルゴンゾーラ、 ラウゲンブレッツェルが習得できる。	パン屋に行きレポート作成
5	6月13日	実習	学園祭準備	
6	6月27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	7月4日	実習	ショップ演習準備	
8	7月11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29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5日	実習	前期本試験	
11	／			
12	／			
13	／			
14	／			
15	／			
16	／			
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 (シヨップフェスタ) (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	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27年～榊清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得						
授業の学習内容	サービスの実習、テーブルレイアウト、会場設営等						
到達目標	店舗で実際に働く時に、初期にもっとも必要なのは して見ることのできる状態を保つことと 当日の結果のフィードバックできる基礎をおぼえることが大事と考えることから、期間内2度の 演習も含めて体感して学び、認識できるようになる。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技90% 2) 授業態度と参加度10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		演習	サービス実技1(立ち方、歩き方、礼の仕方が習得できる)	
2		演習	準備1(テーブルレイアウトができるようになる)	テーブルレイアウト①提出
3		演習	準備2(テーブルレイアウトができるようになる)	テーブルレイアウト②提出
4		演習	準備3(会場設営ができるようになる)	
5		演習	準備4(会場設営ができるようになる)	
6		演習	フィードバック1(ショップ演習で得たこと、学園祭に活かせることを習得することができる)	レポート
7		演習	準備5(シュミレーションはなぜ行うのか理解できる)	
8		演習	フィードバック2(次の主役に伝えること、自分の卒業後に活かせることを習得することができる)	レポート
9		演習	サービス実技2(スピードと丁寧の境界線が理解できる)	レポート
10		演習	サービス実技3(試験内容説明、実践できる)	レポート
11		演習	サービス実技4(ひと通りの内容を確認しながら実践できる)	レポート
12		演習	サービス実技5(試験内容を時間を測って実践できる)	レポート
13		演習	サービス実技6(試験準備)	
14		演習	前期本試験	
15		演習	まとめ(試験結果発表、次年度へのアドバイス)	
準備学習 時間外学習			事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	企業課題 (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 カフェ総合 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27年～(榊清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内容	経営戦略、マーケティング、ビジネスモデル							
到達目標	マネジメントとはマーケティングとイノベーションを常に行うことである。 自分の生活をよりよくする為に、企業、社会、他者に貢献していくことが必須である。 その為に経営学で我々が必要な事の基礎を学び、活用できるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技90% 2) 授業態度と参加度10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		講義	経営学ってなに？ 経営学を理解できる	経営学についてまとめる
2		講義	企業ってなに？ 企業を理解する	企業についてまとめる
3		講義	経営戦略ってなに？1 経営戦略の手法を習得できる	経営戦略についてまとめる
4		講義	経営戦略ってなに？2 経営戦略の手法を習得できる	経営戦略についてまとめる
5		講義	経営戦略ってなに？3 経営戦略の手法を習得できる	経営戦略についてまとめる
6		講義	マーケティングってなに？1 マーケティングの手法を習得できる	マーケティングについてまとめる
7		講義	マーケティングってなに？2 マーケティングの手法を習得できる	マーケティングについてまとめる
8		講義	マーケティングってなに？3 マーケティングの手法を習得できる	マーケティングについてまとめる
9		講義	ビジネスモデルってなに？1 ビジネスモデルを習得できる	ビジネスモデルについてまとめる
10		講義	ビジネスモデルってなに？2 ビジネスモデルを習得できる	ビジネスモデルについてまとめる
11		講義	ビジネスモデルってなに？3 ビジネスモデルを習得できる	ビジネスモデルについてまとめる
12		講義	生産管理ってなに？ 生産管理の方法が理解できる。	生産管理についてまとめる
13		講義	組織ってなに？組織が理解できる。	組織についてまとめる
14		試験	前期本試験	
15		講義	まとめ、金融・ファイナンスについて理解できる	金融・ファイナンスについてまとめる
準備学習 時間外学習			事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	企業課題 (ショッピングマネジメント) (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
		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 金曜日2限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 専攻						
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	三船彩香
		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	前期・後期・通年・兼中等 金曜日1～3限 目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 専攻						
教員の略歴	令和2年まで「インヴィトロコーヒーロースター」勤務 バリスタ						
授業の学習内容	カップリングはもちろん、ペーパードリップとエスプレッソ両方でブレンドのベストポイントを探る。						
到達目標	オリジナルのブレンドを作成し「コーヒーバッグ(ドリップバッグ)」として製品化する。なぜその味を表現したいのか、飲み手にどう感じて欲しいかといった、伝えたいストーリーを膨らませ、プレゼンテーションできるようになる。						
評価方法と基準	1)授業態度と参加度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	9月30日	実習	抽出カリブレーションを習得できる		
2	10月7日	実習	演習準備		
3	10月21日	実習	パンフェス準備		
4	10月28日	実習	テイスティング①の技術を習得できる	テイスティング①のまとめ	
5	11月11日	実習	企業研究		
6	11月18日	実習	テイスティング②の技術を習得できる	テイスティング②のまとめ	
7	11月25日	実習	テイスティング③の技術を習得できる	テイスティング③のまとめ	
8	12月2日	実習	演習準備		
9	12月9日	実習	ストーリー作成①の技術を習得できる	ストーリー①を完成させる	
10	12月16日	実習	ストーリー作成②の技術を習得できる	ストーリー②を完成させる	
11	12月23日	実習	演習準備		
12	1月6日	実習	ストーリー作成③の技術を習得できる	ストーリー③を完成させる	
13	1月20日	実習	完成したブレンドのプレゼンテーションができる	試験課題練習	
14	2月2日	試験	後期試験		
15	2月10日	実習	総評 振り返り		
準備学習 時間外学習			オリジナルブレンドコーヒー制作過程の習得		
【使用教科書・教材・参考書】					
なし					

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 カフェ総合 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 2限目
教員の略歴	店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのインテリアデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。							
授業の学習内容	1年次の復習(カラー)、デザインの基礎知識(色・形・素材に関する知識)、イメージの構成、ディスプレイ構成など、ディスプレイ装飾に関する基礎知識を習得し、表現するワークを通じて商品の販売促進に繋がれるように学びます。							
到達目標	少し前から、流行に“インスタ映え”という言葉があり、食に求められてる一つに“見た目の美味しさ”があります。味や盛り付け以外にも、商品ディスプレイなどを工夫することにより、より商品が引き立ち、販売促進につながる“商品をより美味しく見せる知識”を学び、今後の職に活かことができます。							
評価方法と基準	1)レポート90% ※3課題を提出 2)授業態度と参加度10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		講義／ワーク	美味しさの要因・ディスプレイの重要性・デザインとは何か？を述べられる。	デザインの重要性について復習する。
2		講義／ワーク	デザイン要素である『色』『形』『素材』について学び、ディスプレイで実践できる。	店舗に行って、色や形、使われている素材について観察する。
3		講義／ワーク	食べ物と照明・記憶色・色のメッセージについて述べられる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。
4		演習	ショップ演習準備	
5		講義／ワーク	課題1のロマンティック・エレガント・ナチュラルについて実践できる。	よく行く店舗はどんなイメージかを観察する。
6		講義／ワーク	課題1のクリア・カジュアル・エスニックについて実践できる。	よく行く店舗はどんなイメージかを観察する。
7		演習	6/12分学園祭	
8		講義／ワーク	課題1のモダン・クラシック・レトロについて実践できる。	よく行く店舗はどんなイメージかを観察する。
9		講義／ワーク	季節感、正月、バレンタイン、ハロウィン、クリスマスなどのイベントイメージについて実践できる。	季節感や年間行事はどんなアイテム・雑貨で表現されているか調べる。
10		講義／ワーク	ディスプレイ構成について実践できる。	街中にあるディスプレイを観察し、構成について研究する。
11		講義／ワーク	課題2: 1～5月の主な年間行事表すそれぞれのアイテムを構成できる。	季節感や年間行事はどんなアイテム・雑貨で表現されているか調べる。
12		演習	ショップ演習準備	
13		講義／ワーク	課題2: 6～12月の主な年間行事を表すそれぞれのアイテムを構成できる。	季節感や年間行事はどんなアイテム・雑貨で表現されているか調べる。
14		講義／ワーク	課題3: テーブルディスプレイ企画・提案ができる。	テーブルディスプレイの資料を集めて調査分析する。
15		講義／ワーク	課題3: テーブルディスプレイ企画・提案ができる。	テーブルディスプレイの資料を集めて調査分析する。
準備学習 時間外学習			常に店舗の内外装飾、商品陳列、ディスプレイなどを観察し、なぜ目を引き付けるか研究する。	
【使用教科書・教材・参考書】				
オリジナルテキスト配布 新配色カード199a、はさみ(カッター)、のり、色鉛筆、インク系ペン、筆記用具				

科目名 (英)	雑貨ゼミ (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
		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 火曜日1限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科 カフェ総合 専攻						
教員の略歴	店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。						
授業の学習内容	ディスプレイの基礎知識、イメージ、ディスプレイ素材など装飾に関することを学び、表現するワークをします。またワークを通じて店舗デザインにおける人間工学や基礎知識を習得し、商品の販売促進に繋がられるように学びます。						
到達目標	今までも本物志向、健康志向など、様々な角度から“食”が話題になっていますが、現在の流行に“インスタ映え”という言葉があり、食に求められてる一つに“見た目の美味しさ”があります。味や盛り付け以外にも、店舗の装飾、ディスプレイなどを工夫することにより、より商品が引き立ち、販売促進につながる“商品をより美味しく見せる知識”を学び、今後の職に活かします。						
評価方法と基準	2. レポート : 70% (店舗デザイン) 3. グループワーク中の態度・発表 : 30% (クリスマスツリーディスプレイ)						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1		講義/演習	安里哲也シェフ特別授業		
2		グループワーク	クリスマスディスプレイについて調べることができる。	【宿題】各国のクリスマス文化を調べ、ディスプレイの方向性を決める。	
3		グループワーク	クリスマスディスプレイのデザイン案を考えることができる。	【宿題】授業内でまとまらなかったら、デザイン案をまとめてくる。	
4		グループワーク	クリスマスディスプレイ プレゼンに向けて、企画書全体をまとめ準備することができる。	【宿題】プレゼンに向けて原稿の完成と発表練習をする。	
5		グループワーク (プレゼンテーション)	クリスマスディスプレイ プレゼンテーションで自分たちの考えをきちんと述べられる。		
6		講義/演習	後期課題をする前に、前期のデザイン構成について復習し課題作成に活用できる。	【宿題】提案するショップに関連するショップをリサーチする。	
7		講義/演習	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。		
8		講義/演習	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。	【宿題】提案するショップに必要な設備・家具などを調べる。	
9		講義/演習	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え作成できる。		
10		演習	平面レイアウトを着彩して仕上げ完成させる。	【宿題】ショップの外観のリサーチをする。	
11		講義/演習	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し作成する。		
12		演習	ショップ演習準備		
13		演習	ファサードデザインを着彩して仕上げ完成させる。	【宿題】授業内で完成しない時は、自宅で作成させる。	
14		演習	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コラージュし、仕上げる。	【宿題】授業内で完成しない時は、自宅で作成させる。	
15		演習	店舗ファサード・店内外デザインを企画書にまとめる。⇒提出する。		
準備学習 時間外学習			常に店舗の内外装飾、商品陳列、ディスプレイなどを観察し、なぜ目を引き付けるか研究する。		
【使用教科書・教材・参考書】					
オリジナルテキスト配布 新配色カード199a、(はさみ(カッター))、のり、色鉛筆、インク系ペン、筆記用具					

科目名 (英)	開業ゼミ (ショッププランニング) (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 カフェ総合 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	将来的に店舗の設立や運営を行う際、必ず通る経営学を学び、どんなことが考えられ、じっこうされているか知る。							
到達目標	経営学に関する疑問等をなくし、実務に反映できる基礎を習得する。							
評価方法と基準	試験は筆記試験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	4月14日	講義	経営学を知っておく必要性が理解できる	良いと思う店名を調べてくる
2	4月21日	講義	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる	
3	4月28日	講義	M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる	
4	5月12日	講義	ビジネスモデル1を習得できる	
5	5月19日	講義	ビジネスモデル2を習得できる	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する
6	5月26日	講義	ショップ演習準備	
7	6月2日	講義	生産管理1を習得できる	
8	6月16日	講義	生産管理2を習得できる	ショップのチラシ画像を集めてくる
9	6月23日	講義	学園祭	
10	6月30日	講義	生産管理3を習得できる	
11	7月7日	講義	組織の疑問あれこれ	
12	7月14日	講義	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる	
13	8月25日	演習	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる	
14	9月1日	講義	試験	
15	9月8日	試験	まとめ、後期について、経済コラム	
準備学習 時間外学習			事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	開業ゼミ (ショッピング) (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 カフェ総合 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	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	将来的に店舗の設立や運営を行う際、必ず通る経営学を学び、どんなことが考えられ、じっこうされているか知る。							
到達目標	経営学に関する疑問等をなくし、実務に反映できる基礎を習得する。							
評価方法と基準	試験は筆記試験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	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる	
2		講義	M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる	
3		講義	経営学を知っておく必要性が理解できる	良いと思う店名を調べてくる
4		講義	ビジネスモデル1を習得できる	
5		講義	ビジネスモデル2を習得できる	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する
6		講義	ビジネスモデル3を習得できる	
7		講義	生産管理1を習得できる	
8		講義	生産管理2を習得できる	ショップのチラシ画像を集めてくる
9		講義	生産管理3を習得できる	
10		講義	生産管理4を習得できる	
11		講義	組織の疑問あれこれ	
12		講義	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる	
13		演習	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる	
14		講義	試験	
15		試験	まとめ、後期について、経済コラム	
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				