

科目名 (英)	調理実習 (製菓実習7) (Practice of Basic Confection)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	田邊
	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 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等
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	・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践							
到達目標	一からデザートを考える力を身に着ける。 素材・食材の扱い方を学ぶ。							
評価方法と基準	定期試験 筆記・授業態度・出席率							

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	10月4日	実習	ショップ演習クリスマスケーキ決める。		
2	10月11日	実習	ウェスティン仙台ホテル様1次審査		
3	10月18日	実習	クリスマスケーキ試作		
4	10月25日	実習	クリスマスケーキ試作		
5	11月1日	実習	クリスマスケーキ試作		
6	11月8日	実習	クリスマスケーキ試作		
7	11月15日	実習	クリスマスケーキ試作		
8	11月22日	実習	ウェスティン仙台ホテル様最終プレゼン審査		
9	11月29日	実習	クリスマスケーキ試作		
10	12月6日	実習	クリスマスケーキ試作		
11	12月13日	実習	クリスマスケーキ試作		
12	12月20日	実習	ショップ演習準備？		
13	1月17日	実習	製菓実習 餡細工		
14	1月24日	実習	製菓実習 餡細工		
15	1月31日	実習	製菓実習 餡細工		
準備学習 時間外学習			材料などの役割を習得する		
【使用教科書・教材・参考書】					
必要に応じてプリントを配布					

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	樋口
	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時間 (2単位)	開講区分	前期・後期・通年・集中等
教員の略歴		製菓衛生師・ANAケータリングサービス(ペストリー部兼調理統括室) ウェスティンホテル仙台(エグゼクティブシェフ)						
授業の学習内容		・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践 ・チョコレートの基礎、知識技術の取得・応用力の考察と実践 ・五感を刺激し、クリエイティブな思考を常に意識させる						
到達目標		・チョコレートの種類と特徴の理解 ・チョコレート製品別、製造工程管理、保管管理の理解 ・リメイクの仕方…発想力、閃き、固定概念の打破。 ・よく考え、発言し、精査する。チームのモチベーション向上がクオリティー向上に繋がり、顧客満足度向上						
評価方法と基準		定期試験 筆記・授業態度・出席率						

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	10月5日	実習	マドレーヌ&漬け込みフルーツ&シュクレを学ぶ。		
2	10月12日	実習	パウンドケーキ&フィユタージュについて学ぶ。		
3	10月19日	実習	リンツァートルテについて学ぶ。		
4	10月26日	実習	ミルフィーユについて学ぶ。		
5	11月2日	実習	ダックワーズについて学ぶ。		
6	11月9日	実習	ビスコッティについて学ぶ。		
7	11月16日	実習	フォレノワールについて学ぶ。		
8	11月30日	実習	ボンボンショコラ モールド シェルの作成		
9	12月7日	実習	ボンボンショコラ モールド センター・蓋 完成		
10	12月14日	実習	ボンボンショコラ トリュフ		
11	12月21日	実習	ショッパ演習		
12	1月11日	実習	ボンボンショコラ パートドフリュイ & ガナッシュ モールドショ		
13	1月18日	実習	ボンボンショコラ トランペ		
14	1月25日	座学	試験 筆記試験		
15	2月1日	実習	テスト解説		
準備学習 時間外学習			材料などの役割を習得する		
【使用教科書・教材・参考書】					
必要に応じてプリントを配布					

科目名 (英)	製菓実習 (製菓実習5) (Basic confection practice)		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	2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 水曜日 2・3限目
教員の略歴	洋菓子店主任歴任、現お菓子教室主催・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	理論をしっかり和踏まえ理解しながら作り上げ、1つ1つの工程を丁寧かつスピーディーに強調性も身に着けられる実習をしています。							
到達目標	製菓の技術の応用と、基本を生かした実践力のある構成のメニューを習得できる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技 60 % 2) 授業態度・提出物 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	ボワソンドブリル(フィユタージュの種類、折込、成形の仕方を習得できる)	
2	／	実習	フレジェ(クレームの組み合わせによる製法、種類を覚えることができる)	組み立ての考え (プリント) ①
3	／	実習	パンプルムース(凝固剤の使い分け、と状態を見極められる)	組み立ての考え (プリント) ②
4	／	実習	パンプルムース(凝固剤の使い分け、と状態を見極められる)	組み立ての考え (プリント) ③
5	／	実習	パブロバ(メレンゲの種類による製法を覚えられる)	クリームの種類 (プリント)
6	／	実習	ガトーフランボワーズ・次週の仕込み(いろいろな仕込みの仕方、丁寧に作業することの重要性を実践できる)	レポート
7	／	実習	ガトーフランボワーズ・次週の仕込み(いろいろな仕込みの仕方、丁寧に作業することの重要性を実践できる)	レポート
8	／	実習	プリンアラモードケーキ仕立て(1つの商品に集約したデコレーションを考えられる)見せ方を習得できる)	レポート
9	／	実習	フランボワジェ(フレーパーのあるバタークリームの製法、何層にもある組み立てを実践できる)	レポート
10	／	実習	ティラミスロール(別立て生地、ロールの巻き方の復習ができる)	レポート
11	／	実習	マルジョレーヌ(シュクセの製法、クリームの種類の習得ができる)	レポート
12	／	実習	テスト対策	
13	／	実習	テスト対策	
14	／	実習	前期本試験	
15	／	実習	テスト解説	
準備学習 時間外学習			製菓における基本知識の習得	
【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) (Chocolate Practice3)		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 曜日・時限 金曜日3・4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、ショコラティエの基本作業を学ぶ。							
到達目標	チョコレートの基礎知識を中心に、チョコレートの飾りとピエスを学ぶことができる。							
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9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16日	実習	製菓特別授業	
3	4月23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
4	4月30日	実習	ルーローショコラを習得できる	サンファリーヌ小麦粉を使わない製法のまとめ
5	5月7日	実習	クラシックショコラを習得できる	別立ての製法をノートにまとめる
6	5月14日	実習	製菓特別授業	
7	5月21日	実習	ショップ演習	
8	5月28日	演習	トリュフキャラメルを習得できる	キャラメルの製法をノートにまとめる
9	6月4日	演習	ザッハトルテを習得できる	ヌガーの作り方をノートにまとめる
10	6月11日	実習	学園祭準備	
11	6月18日	実習	ショコラの飾りが習得できる エバンタイユなど	
12	6月25日	実習	マカロンショコラ	
13	8月27日	実習	モールを使ったボンボンが習得できる ジャンドゥーヤ	
14	9月3日	試験	ガナッシュを使った絞り	
15	9月10日	実習	モンテリマルショコラを習得できる ヌガーを使用した伝統ボンボン	
準備学習 時間外学習			反復練習でクオリティーをあげる	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	店舗運営 (ショップフェスタ) (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	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 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 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 金曜日 3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	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 曜日・時限	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 パティシエ&ショコラティエ専攻						
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	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 曜日・時限	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)	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ら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 パティシエ&ショコラティエ専攻						
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カラーージュし、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 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 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 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	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	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる	
2	4月21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	
3	4月28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
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	ビジネスモデル3を習得できる	
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	生産管理3を習得できる	
10	6月30日	講義	生産管理4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)	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	田中義也
	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 1限目
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8 (Practice of Basic Confection)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	樋口
	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時間 (2単位)	開講区分	前期・後期・通年・集中等
教員の略歴		製菓衛生師・ANAケータリングサービス(ペストリー部兼調理統括室) ウェスティンホテル仙台(エグゼクティブシェフ)						
授業の学習内容		・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践 ・チョコレートの基礎、知識技術の取得・応用力の考察と実践 ・五感を刺激し、クリエイティブな思考を常に意識させる						
到達目標		・チョコレートの種類と特徴の理解 ・チョコレート製品別、製造工程管理、保管管理の理解 ・リメイクの仕方…発想力、閃き、固定概念の打破。 ・よく考え、発言し、精査する。チームのモチベーション向上がクオリティー向上に繋がり、顧客満足度向上						
評価方法と基準		定期試験 筆記・授業態度・出席率						

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	10月5日	実習	マドレーヌ&漬け込みフルーツ&シュクレを学ぶ。		
2	10月12日	実習	パウンドケーキ&フィユタージュについて学ぶ。		
3	10月19日	実習	リンツアートルテについて学ぶ。		
4	10月26日	実習	ミルフィーユについて学ぶ。		
5	11月2日	実習	ダックワーズについて学ぶ。		
6	11月9日	実習	ビスコッティについて学ぶ。		
7	11月16日	実習	フォレノワールについて学ぶ。		
8	11月30日	実習	ボンボンショコラ モールド シェルの作成		
9	12月7日	実習	ボンボンショコラ モールド センター・蓋 完成		
10	12月14日	実習	ボンボンショコラ トリュフ		
11	12月21日	実習	ショッ プ演習		
12	1月11日	実習	ボンボンショコラ パートドフリュイ & ガナッシュ モールドショ		
13	1月18日	実習	ボンボンショコラ トランペ		
14	1月25日	座学	試験 筆記試験		
15	2月1日	実習	テスト解説		
準備学習 時間外学習			材料などの役割を習得する		
【使用教科書・教材・参考書】					
必要に応じてプリントを配布					

科目名 (英)	製菓実習6 (ピエスモンテ) (Basic confection practice 6)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	加藤稔之
	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 水曜日1・2限目
教員の略歴		ルイ・ドウ・レトワール オーナーシェフ						
授業の学習内容		飴細工の基本を学びながらパーツづくりを反復練習していきます。 最終的にはパーツを組み合わせて、1つの作品(ピエスモンテ)を作り上げます。						
到達目標		ウエディングケーキの飾りに使用するようなブーケを、飴細工で作れるようになる。 ピエスモンテが作れるようになる。						
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	4月21日	実習	飴細工を始める前に留意すること。必要な材料、道具の使い方、飴の炊き方。流し飴で写真立てが作れるようになる。	
2	4月26日	実習	流し飴(シュクル・クーレ)の習得できる。気泡飴、土台が作れるようになる。	
3	5月12日	実習	引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、バラの花、葉を作る。校内コンテスト告知。	バラの自主練習
4	5月19日	演習	ショップ演習準備	
5	5月26日	実習	吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球を作る。	リボンの自主練習
6	6月2日	実習	吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球の応用。	球の自主練習
7	6月9日	演習	学園祭準備	
8	6月16日	実習	校内コンテスト デザイン考案。デザイン力を身につける。	コンテストデザイン案の作成
9	6月23日	実習	第1回校内コンテスト バラの花作成	コンテストに向けて自主練習
10	6月30日	実習	バラの花、葉、土台、支柱、球ができるようになる。	コンテストに向けて自主練習
11	7月7日	実習	バラの花、葉、土台、支柱、球ができるようになる。	コンテストに向けて自主練習
12	7月14日	演習	ショップ演習準備	
13	8月25日	実習	テスト課題練習	コンテストに向けて自主練習
14	9月1日	実習	テスト課題練習	コンテストに向けて自主練習
15	9月8日	試験	前期本試験 第2回校内コンテスト 2時間30分	
準備学習 時間外学習			反復練習で精度を上げる。	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	製菓実習7 (Practice of Basic Confection)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	佐伯
	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
教員の略歴	製菓衛生師/ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台							
授業の学習内容	・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践							
到達目標	一からデザートを考える力を身に着ける。 素材・食材の扱い方を学ぶ。							
評価方法と基準	定期試験 筆記・授業態度・出席率							

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	ショップ演習クリスマスケーキ決める。		
2		実習	ウェスティン仙台ホテル様1次審査		
3		実習	クリスマスケーキ試作		
4		実習	クリスマスケーキ試作		
5		実習	クリスマスケーキ試作		
6		実習	クリスマスケーキ試作		
7		実習	クリスマスケーキ試作		
8		実習	ウェスティン仙台ホテル様最終プレゼン審査		
9		実習	クリスマスケーキ試作		
10		実習	クリスマスケーキ試作		
11		実習	クリスマスケーキ試作		
12		実習	ショップ演習準備		
13		実習	製菓実習 餡細工		
14		実習	製菓実習 餡細工		
15		実習	製菓実習 餡細工		
準備学習 時間外学習			材料などの役割を習得する		
【使用教科書・教材・参考書】					
必要に応じてプリントを配布					

科目名 (英)	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 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 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26日	実習	調理パン等が習得できる	反省シート記入
2	5月10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	5月17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24日	演習	ショップ演習準備	
5	5月31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14日	実習	バンドカンパーニュ、フリュイが習得できる	反省シート記入
7	6月21日	演習	学園祭	
8	6月28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	7月5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	7月12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19日	実習	企業プロジェクトにむけて	プレゼン練習
12	8月23日	演習	ショップ演習準備	
13	8月30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6日	試験	企業プロジェクト課題発表	
15	9月13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)	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 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3～5限目
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)	製パン実習7 (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 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 水曜日1～4限 目
教員の略歴		アルティザンブーランジェコンクール2016北海道審査員特別賞受賞、ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会、会員、BrotDorf経営						
授業の学習内容		宮城県産リンゴ サワールージュを使用した商品の開発						
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	フランスパン	製造工程の復習
2		演習	角食パン	製造工程の復習
3		実習	菓子パン	製造工程の復習
4		実習	ラウゲンプレッツェル、ケーゼ、シュパッツ	製造工程の復習
5		実習	フォルコンブロット、フォルコンブロッチェン	製造工程の復習
6		実習	カイザーゼンメル、サンドイッチ	製造工程の復習
7		実習	パネトーネ	製造工程の復習
8		実習	シュトレン	製造工程の復習
9		演習	パンドロデヴ	製造工程の復習
10		実習	イギリスパン	製造工程の復習
11		実習	レーズンブレッド	製造工程の復習
12		実習	菓子パン	製造工程の復習
13		実習	後期試験	製造工程の復習
14		実習	試験解説	製造工程の復習
15				
準備学習 時間外学習			製品への反省、改善点など次回の授業時にレポートとして出して理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	製パン実習8 (Practice for baking8)		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 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3～5限目
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	ミッシュブロット、パンヴィエノワ	パン屋に行きレポート提出
2		実習	チャバッタアルラッテ、ピザ	パン屋に行きレポート提出
3		実習	コーヒーロール、ビーネンシュティツヒ	パン屋に行きレポート提出
4		実習	赤ワインのパン、あん食パン	パン屋に行きレポート提出
5		実習	ブランチブレッド、ドーナッツ	パン屋に行きレポート提出
6		実習	シュトーレン、パネトーネ	パン屋に行きレポート提出
7		実習	クリスマスブレッド、カートフェルブロット	パン屋に行きレポート提出
8		実習	ビュリーブロットサンガレル、おさつロール	パン屋に行きレポート提出
9		実習	モーンクーヘン、ウスパナツクピデ、やわらかチーズパン	パン屋に行きレポート提出
10		実習	バゲット(ダッチ)、ベジタブルブレッド	パン屋に行きレポート提出
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)	調理実習3 ※オムニバスにて開講 Total Basic Cooking Practical		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2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)	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
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)	調理実習3 ※オムニバスにて開講 Practice for creative cooking		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 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 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)	ビバレッジ実習3 (Practice for Beverage)		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 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 曜日・時限	前期・後期・通年・ 集中等 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)	ビバレッジ実習2 (Practice for Beverage)		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 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 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5		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
	(Practice for Barista)		授業 形態	講義・演習・実習 等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限
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				