

科目名 (英)	総合演習(キャリアプランニング) I		必修 選択	必修・選 択必修・ 選択等	年次	1年	担当教員	穴戸 周
学科・コース	カフェ・パティシエ科		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 水曜日 4限
教員の略歴	製菓衛生師。ドンク・ジョアン・ウェスティンホテル仙台にて製パン製造部門に勤務。2008年クインビーガーデンコンテスト銀賞							
授業の学習内容	学校生活におけるルール、規律を中心に学ぶ。 コミュニケーションを中心に行い、社会人としての常識・技術・知識・マナーなどを学ぶ。							
到達目標	積極的に声掛けしていき、学生が自発的に行動(挨拶・返事)出来るようになる。							
評価方法と基準	授業参加率・授業態度・ レポート提出 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24日	演習	自己紹介 クラス内コミュニケーション					
2	5月8日	演習	学生便覧説明 1					
3	5月15日	演習	学生便覧説明 2					
4	5月22日	演習	挨拶					
5	5月29日	演習	学園祭ミーティング					
6	6月12日	演習	学園祭反省					
7	6月19日	演習	コミュニケーション1		Hand book of life stle			
8	6月26日	演習	コミュニケーション2		Hand book of life stle			
9	7月3日	演習	コミュニケーション3		Hand book of life stle			
10	7月10日	演習	コミュニケーション4		Hand book of life stle			
11	7月17日	演習	コミュニケーション5		Hand book of life stle			
12	7月24日	演習	コミュニケーション6		Hand book of life stle			
13	8月28日	演習	コミュニケーション7		Hand book of life stle			
14	9月4日	演習	コミュニケーション8		Hand book of life stle			
15	9月11日	実践	コミュニケーション9		Hand book of life stle			
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】 <input checked="" type="checkbox"/>								
本校教材								

科目名 (英)	タブレット&AI基礎演習	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	丸山千恵
	(Tablet & AI Basic)	授業 形態	講義) 演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	短期・後期・通年・集中等 月曜日4限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科						
教員の略歴	職業訓練校及び専門学校等にて、MOS検定、ITパスポートなどの各種試験対策や実技指導を担当。						
授業の学習内容	タブレットの基本的な操作方法を理解し、ノートアプリを使ってアイデアやメモを効率的に記録し、収集した情報をビジネスアプリであるWord・Excel・Powerpointで編集・活用できるよう学習する。どこにでも持ち運べるタブレットの操作方法を身につけることであらゆる場所・ビジネスシーンで情報を収集、活用できるようになることを目的とする。						
到達目標	iPadにて、ノートアプリ「Goodnotes」の使い方を理解し、活用できる。 iPadにて、WEB版のWord・Excel・Powerpointの使い方を理解し、活用できる。 iPadにて、「Goodnotes」で集めた情報を、Word・Excel・PowerPointで編集し、活用できる。						
評価方法と基準	(1)平常点(関心・意欲・態度) 40% (2)試験(時間内に各アプリを使用し、指示された情報の入力や・編集ができるかを問うもの) 60%						

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22日	講義・演習	iPadの基本操作①	iPadの基本操作について理解する
2	5月13日	講義・演習	ノートアプリ「Goodnotes5」基本操作①	「Goodnotes5」について基礎を理解する
3	5月20日	講義・演習	ノートアプリ「Goodnotes5」基本操作②	「Goodnotes5」について基本操作を理解する
4	5月27日	講義・演習	WEB版「Word」タブレット基本操作①	「Word」のタブレット基本操作を理解する
5	6月10日	講義・演習	WEB版「Word」タブレット基本操作②	「Word」のタブレット基本操作を理解する
6	6月17日	講義・演習	WEB版「Excel」タブレット基本操作①	「Excel」のタブレット基本操作を理解する
7	6月24日	講義・演習	WEB版「Excel」タブレット基本操作②	「Excel」のタブレット基本操作を理解する
8	7月1日	講義・演習	WEB版「PowerPoint」タブレット基本操作①	「Powerpoint」のタブレット基本操作を理解する
9	7月8日	講義・演習	WEB版「PowerPoint」タブレット基本操作②	「Powerpoint」のタブレット基本操作を理解する
10	7月15日	試験	試験・試験解答	なし
11	7月22日	講義・演習	Azure	
12	8月19日	講義・演習	Azure	
13	8月26日	講義・演習	Azure	
14	9月2日	講義・演習	Azure	
15	9月9日	講義・演習	Azure	
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)	食品衛生学	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	田中 宏明
学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	短期・後期・通年・集中等 曜日・時限 月曜日3限目
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は食品衛生コンサルティング会社を経営						
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。						
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解						
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（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	5月13日	講義・PBL	授業ガイダンス/授業の目的/食衛生学の概要		レポート	
2	5月20日	講義・PBL	食の安全性の確保と提供するものの責務		レポート	
3	5月27日	講義・PBL	食品と微生物①：微生物の種類と増殖条件		レポート	
4	6月10日	講義・PBL	食品と微生物②：食品の腐敗		レポート	
5	6月17日	講義・PBL	食品と化学物質；添加物①		レポート	
6	6月24日	講義・PBL	食品と化学物質；添加物②		レポート	
7	7月1日	講義・PBL	食品と化学物質；重金属と放射性物質		レポート	
8	7月8日	講義・PBL	飲食による健康被害と食中毒の概要		レポート	
9	7月15日	講義・PBL	細菌性食中毒①：感染型食中毒の概要と事例		レポート	
10	7月22日	講義・PBL	細菌性食中毒②：食品毒素型食中毒の概要と事例		レポート	
11	8月19日	講義・PBL	細菌性食中毒③：生体内毒素型食中毒の事例/細菌性食中毒の予防		レポート	
12	8月26日	講義・PBL	ウィルス性食中毒		レポート	
13	9月2日	講義・PBL	振り返り		レポート	
14	9月9日	講義・PBL	前期末試験		試験	
15	9月17日	講義・PBL	試験解説		レポート	
準備学習 時間外学習						
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>						

科目名 (英)	食農専門理論 I	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	佐藤(藤)
	(Theory of Agriculture I)	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
学科・コース	カフェ・パティシエ科						
教員の略歴	秋保の農園で、土作りからこだわって野菜の栽培、販売まで担当する。						
授業の学習内 容	播種、施肥方法、土壌といった栽培にかかわる事柄を専門的に学ぶ。農家に必要な知識を学ぶ。						
到達目標	安心、安全な食材の作りを知る。一人前の農家になる。						
評価方法と基準	レポート 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	目標設定と種まき圃場作り理論	目標設定と種まき圃場作り理論を理解できる
2		講義	目標設定と種まき圃場作り理論2	目標設定と種まき圃場作り理論2を理解できる
3		講義	種まきと夏野菜の定植理論	種まきと夏野菜の定植理論を理解できる
4		講義	種まきと夏野菜の定植理論2	種まきと夏野菜の定植理論2を理解できる
5		講義	マルチを作った野菜作り理論	マルチを作った野菜作り理論を理解できる
6		講義	マルチを作った野菜作り理論2	マルチを作った野菜作り理論2を理解できる
7		講義	伊豆沼視察理論	作業内容事前確認
8		講義	伊豆沼視察理論2	作業内容事前確認
9		講義	作物の手入れ、収穫理論	作物の手入れ、収穫理論を理解できる
10		講義	作物の手入れ、収穫理論2	作物の手入れ、収穫理論2を理解できる
11		講義	収穫、片付け手入れ理論	収穫、片付け手入れ理論を理解できる
12		講義	収穫、片付け手入れ理論2	収穫、片付け手入れ理論2を理解できる
13		講義	手入れ、夏野菜収穫理論	手入れ、夏野菜収穫理論を理解できる
14		講義	手入れ、夏野菜収穫理論2	手入れ、夏野菜収穫理論2を理解できる
15		講義	農場でとれたものでレポート	レポートフォーマット記入 提出
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				

科目名 (英)	食農専門理論Ⅱ	必修 選択	必修 選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	佐藤(藤)
	(Theory of Agriculture I)	授業 形態	講義 選択 実 習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通 年・集中等
学科・コース	カフェ・パティシエ科						
教員の略歴	秋保の農園で、土作りからこだわって野菜の栽培、販売まで担当する。						
授業の学習内容	播種、施肥方法、土壌といった栽培にかかわる事柄を専門的に学ぶ。農家に必要な知識を学ぶ。						
到達目標	安心、安全な食材の作りを知る。一人前の農家になる。						
評価方法と基準	レポート 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	水耕栽培 オンライン授業	水耕栽培 オンライン授業を理解できる
2		講義	秋保視察	作業内容事前確認
3		講義	秋保視察	作業内容事前確認
4		講義	秋保視察	作業内容事前確認
5		講義	年間目標設定について	年間目標設定についてを理解できる
6		講義	こだわり農業について	こだわり農業についてを理解できる
7		講義	伊豆沼視察	作業内容事前確認
8		講義	農作物の流通について	農作物の流通についてを理解できる
9		講義	秋保視察	作業内容事前確認
10		講義	秋保視察	作業内容事前確認
11		講義	秋保視察	作業内容事前確認
12		講義	水耕栽培について	水耕栽培についてを理解できる
13		講義	水耕栽培について	水耕栽培についてを理解できる
14		講義	試験(佐藤先生)	レポートフォーマット記入 提出
15		講義	試験返却 解説(佐藤先生)	レポートフォーマット記入 提出
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				

科目名 (英)	ベーシックデザイン (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	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	食に関する色彩学(色の基礎知識、フード、季節、行事、照明など)の知識や、Wordを使用してチラシやメニュー等の美味しそう且つ見やすいレイアウトについて学びます。							
到達目標	料理を広めるためのチラシ・メニューなどの表現技術を習得。 料理がより美味しく見せるための食に関する色彩の知識を習得。							
評価方法と基準	1) レポート80% ※2課題提出 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22日	講義/演習	デザインとは何かを述べられる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	チラシ・メニューのデザインたくさん見て、どのようなものがあるか整理する。
2	5月13日	講義/演習	イメージの違いを述べられる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	習得したイメージに合ったチラシ・メニューのデザインを見つける。
3	5月20日	講義/演習	美味しそうな画像の撮り方ができる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	“美味しそう” に撮れるアングルを探す。
4	5月27日	講義/演習	美味しそうな色の使い方ができる。 メニューのレイアウトのコツを習得できる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。
5	6月10日	講義/演習	照明・季節感について述べられる。 メニューのレイアウトのコツを習得できる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。季節感を飲食店で観察する。
6	6月17日	演習	課題1・2：チラシ/メニューを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
7	6月24日	演習	課題1・2チラシ/メニューを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
8	7月1日	講義/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。
9	7月8日	講義/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。
10	7月15日	講義/演習	混色と知覚的效果について述べるができる。	混色と対比のワークシートを使って復習する
11	7月22日	講義/演習	色の感情効果について、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。
12	8月19日	講義/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。
13	8月26日	講義/演習	ベース・アクセント・セパレーション・ドミナント・グラデ・レパ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。
14	9月2日	講義/演習	課題3を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。	授業内で完成しない時は、自宅で仕上げてくる。
15	9月9日	演習	課題1・2・3を通じて、前期で習得したデザインと色の知識を説明と活用できる。	授業内で完成しない時は、自宅で仕上げてくる。
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】 <input checked="" type="checkbox"/>				
Color Master Basic3級対応テキスト、新配色カード199a、はさみ、のり、筆記用具				

科目名 (英)	接客サービス	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	長畑行倫
	Custmor Service I	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3～4限目
学科・コース	カフェ・パティシエ科						
教員の略歴	飲食チェーン店にて新店オープン、業態開発などを経験。その後イタリアンレストランなどで店長/ソムリエとして勤務。						
授業の学習内容	接客サービスにおける基本的な考え方と立ち振る舞いを学ぶ。						
到達目標	接客サービスについて学び、考えることにより自分自身の価値観を超えて顧客のニーズを予測/把握して満たす力を身につける。						
評価方法と基準	実演、筆記試験。						

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24日	実習	接客サービスとは何か/良い接客とは何かを考える	良いと思う店名を調べてくる
2	5月8日	実習	接客の基本と第一印象(待機姿勢、身だしなみ)	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する
3	5月15日	実習	接客用語、アルバイト敬語について	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する
4	5月22日	実習	サービス業の歴史と業態別のニーズ	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する
5	5月29日	実習	サービス業の歴史と業態別のニーズ	自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する
6	6月19日	実習	電話対応の基本フロー	ショップのチラシ画像を集めてくる
7	6月26日	演習	新人オリエンテーションの実例を通して接客を考える	レポート
8	7月3日	実習	レストランの接客に期待されるもの/個別のニーズへの対応	レポート
9	7月10日	実習	グラス、皿の持ち方/洗い方	良いと思う店名を調べてくる
10	7月17日	演習	セールストーク/コーヒー豆店を仮定した接客・販売	良いと思う店名を調べてくる
11	7月24日	実習	飲食店の接客/ロールプレイング①	良いと思う店名を調べてくる
12	7月31日	実習	飲食店の接客/ロールプレイング②	良いと思う店名を調べてくる
13	8月28日	実習	接客マニュアルの賛否	レポート
14	9月4日	試験	試験	
15	9月11日	実習	授業、試験の振り返り	
準備学習 時間外学習			日常生活から感度を高めて心地よい接客、残念な接客について考える	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	基礎製菓実習 I (Basic Confectionery Practice I)		必修 選択	必修・選択 等	年次	1年	担当教員	大平夏美
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	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 木曜日 3~4限
教員の略歴	県内のパティシエ勤務中に製菓衛生師資格取得。その後市内のレストランやカフェで勤務。 2017年ジャパンケーキショー東北ブロックコンテスト連合会会長賞							
授業の学習内容	製菓材料についての基本的な知識を学びながらの実習。的確な材料や製菓器具の扱いを学び、現場で活かせる技術を身につける。							
到達目標	基本的な材料の特性を理解できるようになる。丁寧な計量を身につける。 ジェノワーズの仕込みについて学び、安定した製品を作れるようになる。							
評価方法と基準	規定にそった身だしなみで授業にのぞみ、積極的に実習に参加できているか。 実技試験：50% 筆記試験：30% 出席率・授業態度：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	講義	実習室の使い方やルール、道具の使い方について 【バターと乳化について学ぶ】 サブレ 1種仕込み焼成		
2	4月25日	特別授業	石川雅也シェフ特別授業		
3	5月9日	実習	【卵と小麦粉について学ぶ】 ケークシトロン		
4	5月16日	実習	【凝固剤と砂糖の役割を学ぶ】 ブランマンジェ		
5	5月23日	実習	【生クリームについて学ぶ】 ガトーショコラ		
6	5月30日	実習	【共立て生地について学ぶ】 ジェノワーズ		
7	6月13日	実習	【別立て生地について学ぶ】 ビスキュイルロー		
8	6月20日	実習	【タルト生地について学ぶ】 タルトシトロン		
9	6月27日	実習	【シュー生地について学ぶ】 シューアラクレーム		
10	7月4日	実習	【気泡と油脂の関係性を学ぶ】 ジェノワーズココア		
11	7月18日	実習	【チョコの乳化について学ぶ】 ガナッシュケーキ		
12	7月25日	実習	【試験対策】 筆記&ジェノワーズ		
13	8月29日	実習	【試験対策】 筆記&ジェノワーズ		
14	9月5日	試験	前期本試験		
15	9月12日	実習	試験解説		
準備学習		時間外学習			
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

科目名 (英)	基礎製パン実習 (Basic Practice for Baking)		必修 選択	必修 選択 必修・ 選択等	年次	1年	担当教員	穴戸 周
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 3	開講区分	前期・後期 水曜日 1-3限
教員の略歴	製菓衛生師。ドンク、ジョアン、ウェスティン仙台にて製パン製造勤務。宮城調理製菓専門学校にて製パン教職に携わる。2008年クインビーガーデンコンテスト銀賞							
授業の学習内容	製パンを作るための衛生観念、機材・器具の使用方法からベーカーズパーセント、製パン工程を学ぶ事を目的とする。製パン理論と材料学を学ばせる事で科学的要素を加えながら、基本的なソフト系生地からセミハード系パンを展開。							
到達目標	製パン器具・機材の使用方法を理解して作業が出来るようになる。機械仕込みと手捏ねの仕方を理解して、種類に応じたパン生地の扱い方を習得する。ソフト系生地からセミハード系パンの成形各種から発酵見極め、焼成工程の理解を高める。							
評価方法と基準	定期試験(実技・筆記) 70% 授業参加率・授業態度・ 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24日	実習	実習実の使い方 製パン工程・ベーカーズパーセント 説明 「パン生地の扱い方」					
2	5月8日	実習	ソフト系生地バリエーション ミハード系生地バリエーション I		セ			
3	5月15日	実習	ソフト系生地バリエーション ミハード系生地バリエーション II		セ			
4	5月22日	実習	ソフト系生地バリエーション ミハード系生地バリエーション III		セ			
5	5月29日	実習	ソフト系生地バリエーション ミハード系生地バリエーション IV		セ			
6	6月12日	実習	菓子パン・揚げパン I					
7	6月19日	実習	菓子パン・揚げパン II					
8	6月26日	実習	前期実技試験対策			パン屋食べ歩きレポート		
9	7月3日	試験	前期実技試験					
10	7月10日	試験	試験解説 前期まとめ					
準備学習 時間外学習			製パン工程、種類の理解を深める。					
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>								
担当教員持参								

科目名 (英)	バリスタ実習 I	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	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 火曜日 曜日・時限 1~2限
教員の略歴	平成18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 平成29年 Dare storeオープン						
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	4月23日	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について説明できる
2	5月7日	実習	抽出実習①レシオ / エスプレッソ	ドリンクテイस्टングについて説明できる
3	5月14日	実習	抽出実習①レシオ / エスプレッソ	ドリンクテイस्टングについて説明できる
4	5月21日	実習	抽出実習②器具による風味の違い/エスプレッソ	器具の名称を覚える
5	5月28日	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・抽出の仕組みについて説明できる	器具の名称を覚える
6	6月11日	実習	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について説明できる	温度による風味の違いをまとめる
7	6月18日	実習	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について説明できる	温度による風味の違いをまとめる
8	6月25日	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・タンピングについて説明できる	グラインダーによる違いをまとめる
9	7月2日	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・タンピングについて説明できる	グラインダーによる違いをまとめる
10	7月9日	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について説明できる	抽出時間による変化をまとめる
11	7月16日	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について説明できる	素材時間による変化をまとめる
12	7月23日	実習	抽出実習⑦濃度・収率について / エスプレッソ シルクピバレッジ①について説明できる	濃度・収率についてまとめる
13	8月27日	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①について説明できる	焙煎・焙煎度合いによる違いをまとめる
14	9月3日	実習	前期本試験	
15	9月10日	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②について説明できる	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅱ (Practice for Barista Ⅱ)		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	1	担当教員	田中義也
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	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1~2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)	ビバレッジ実習 I (Practice for Beverage I)		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	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前・後・通年・集中等 曜日・時限 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十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		実習	この授業で何を学ぶか、説明できる	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	製菓特別授業	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	基本のカクテルとバーツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	製菓特別授業	
7		実習	ショップ演習準備	
8		演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを調べる
9		演習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを調べる
10		実習	モクテルとは何か、説明できるようになる	ノンアルコールカクテルを調べる
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	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		実習	試験振り返り まとめ	
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)	調理実習 I (Practice for Cooking)	必修 選択	必修・選択 必修・選択 等	年次	1年
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)
教員の略歴	ローマのミシュラン1つ星『Metomorfosi』シチリアのミシュラン2つ星『La Madia』等7年間イタリアで修行をしながら、現地での生活を通して多くの				
授業の学習内容	調理に必要とする原材料知識や食品取扱に関する知識を学ぶ。(内イタリア料理 1単位)				
到達目標	イタリア料理の基本的な技術を身につける イタリア料理に関する知識を学ぶ				
評価方法と基準	イタリア料理をレシピに従って作ることができたか 衛生面に配慮しながら調理をしていたか 授業で習ったイタリア料理の知識が身についているか				

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
1	5月18日	実習	ブカティーニのアマトリチャーナ ローマ風サルティンボッカ ペペロナータ		
2	6月1日	実習	彩り野菜のスカパーチェ サルシッチャとレモンのリゾット ライスコロツケ		
3	7月6日	実習	カヴァテッリのジェノヴェーゼ シチリア風ピザ パプリカのマリネ		
4	8月31日	実習	メカジキと大麦のサラダ 季節のミネストローネ		
5	9月14日	実習	米なすのバルミジャーナ ローマ風カルボナーラ タラッリ		
6					
7					
8					

9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

準備学習 時間外学習

【使用教科書・教材・参考書】

担当教員 中井寛

開講区分 前期
曜日・時限

家庭料理や郷土料理を学んできた。

学習(学習課題)

科目名 (英)	調理実習 I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川 一也
	(Practicalfor Cooking Practical)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期 金曜4-5限
学科・コース	カフェ・パティシエ科						
教員の略歴	スイスに渡り、ローザンヌのホテル『デ・ラベル』や、ルベンの『レストラン・ビュンネ』で修行後、秋保リゾートホテルクレスト料理長に就任。複数の飲食事業を展開する(株)カリナに勤務後、現在はフードコンサルティング『Hare-masu』の代表として活躍。						
授業の学習内容	調理に必要とする原材料知識や食品の取り扱いに関する知識を学び実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を取得するとともに、調理全般に必要な基礎知識を学びます。(内 フランス料理1単位)						
到達目標	洋食料理を中心に食品の安全、食材の知識、調理法など、実習を通して学び、それらの知識を活かし、パティシエ、レストラン、カフェ・パン業界等で提供出来る料理の仕上がりを目指す。						
評価方法と基準	実技50点・・・ 学期末テスト 態度20点・・・ 学ぼうとする姿勢 出席30点・・・ 出席率80%以上→10点、85%以上→20点、90%以上→30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19日	実習	—	
2	5月10日	実習	野菜の切り方② 人参のポタージュ	新調理師養成教育全書
3	5月24日	実習	ミックスサンド、マヨネーズ、パリ風ポタージュ	新調理師養成教育全書
4	6月14日	実習	海老のグラタン	新調理師養成教育全書
5	6月28日	実習	サーモンムニエル、タルタルソース	新調理師養成教育全書
6	7月12日	実習	シヨップ演習製菓販売日	
7	8月30日	実習	豚ロースのソテー、サラダ添え	新調理師養成教育全書
8	9月6日	実習	期末テスト	新調理師養成教育全書
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

科目名 (英)	調理実習 I (Practical for Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	1年
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)
教員の略歴	仙台にて本格中国料理店『仙臺Chinese funku』を営んでいる。自家製の香辛料や季節の食材を使うなど、こだわり				
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理習得すると調理師として必要な基礎知識を学びます。(内 中国料理 1単位)				
到達目標	1) 和洋中の基本となる調理作業を実践し述べる事が出来る調理師となる。 2) 基本となる調理技術の習得				
評価方法と基準	1) 定期試験 実技80% 2) 授業態度と出席状況 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
1	4月23日	実習	鶏手羽から揚げ 薬味ソース	
2	5月7日	実習	五目炒飯	
3	5月14日	実習	鶏肉とカシューナッツ炒め	
4	5月21日	実習	ニラと豚レバー炒め	
5	5月28日	実習	五目あんかけ焼きそば	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

14				
15				
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

担当教員 芳賀 辰弥

開講区分 前期
曜日・時限 火曜3-5限

の本格中華を展開している。

ともに、

学習(学習課題)
