

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	年次	1年	担当教員	穴戸 周
	General Seminar(Career Planning) I		授業形態	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年
学科・コース	フードマネジメント科							
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		演習	自己紹介 クラス内コミュニケーション		各自自己紹介資料作成			
2		演習	学生便覧説明 1					
3		演習	学生便覧説明 2					
4		演習	挨拶について					
5		演習	学園祭ミーティング					
6		演習	学園祭反省					
7		演習	コミュニケーション1		Hand book of life stle			
8		演習	コミュニケーション2		Hand book of life stle			
9		演習	コミュニケーション3		Hand book of life stle			
10		演習	コミュニケーション4		Hand book of life stle			
11		演習	コミュニケーション5		Hand book of life stle			
12		演習	コミュニケーション6		Hand book of life stle			
13		演習	コミュニケーション7		Hand book of life stle			
14		演習	コミュニケーション8		Hand book of life stle			
15		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】								
本校教材								

科目名 (英)	グローバルコミュニケーション (Global Communication)		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	Mark Zolotar
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 曜日・時限
教員の略歴	2013年カナダビクトリア大学修士課程修了、その後日本の英会話教室、専門学校等でこどもから大人までの英語授業を担当。 2018年英会話教室を開業(CEO)、現在は自身の英会話教室と合わせて、ILCに所属する英会話講師。							
授業の学習 内容	将来、多国籍の人々と仕事をするために、自身の考えを相手に伝え、相手の言葉も理解する「グローバルマインド」と「コミュニケーション力」を兼ね備える。 総合的な英語力①Listening (リスニング力) ②Writing (筆記力) ③Reading (読解力) ④Speaking (会話力) を身につける。 週1回4コマ実施							
到達目標	よく使われる日常的表現と基本的な言い回しは理解し、用いることもできる。 自分や他人を紹介することができ、個人的情報について、質問をしたり、答えたりできる。会話相手がゆっくり、はっきりと話して、サポートをしてくれるなら簡単なやり取りをすることができる。							
評価方法と基準	定期試験(全4回) 100% CEFR Level A1							
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	Be 動詞(am, are)の肯定形、否定形を学ぶ/出身地をたずねる表現を学ぶ 個人的な情報をたずねる・説明する表現を学ぶ 疑問代名詞[What]の使い方を学ぶ			Be動詞について		
2		講義	i/ と /I/の発音を学ぶ 個人的な経歴等のプロフィールを読む・書く大文字、ピリオドの使い方を学ぶ			IとLについての発音の違いについて理解できる		
3		講義	「はい」「いいえ」で答える質問における [Is / Are]の使い方を学ぶ 家族について話す プレゼンテーション			[Is / Are]の使い方について理解できる		
4		講義	[Is / Are]の否定形を学ぶ友達や家族について話す 年齢、誕生日に関する表現を学ぶ言い直すに関する言葉を学ぶ			[Is / Are]の使い方について理解できる		
5		講義	友達の画像にスレッドを入れたり、書かれている情報を読みとる 場所に関する前置詞を学ぶ プレゼンテーション			前置詞について理解できる		
6		講義	所有形容詞 ('s & s')を学ぶ家について話す [it is]の使い方を学ぶ家具について話す			所有系について理解できる		
7		講義	飲み物・スナックをお勧めする/もらう表現を学ぶ分からない単語について質問する ホームシェアについてのメールを読む、書く			勧める、もらう表現について理解できる		
8		講義/試験	「現在形」陳述文を学ぶ (I, you, we)好きな事について話す 定期試験/振り返り プレゼンテーション			現在形について理解できる		
9		講義	「現在形」疑問文を学ぶ (I, you, we)技術の使い方を説明する 連絡を取り合う方法について話す相手の話を聞いていることを示す			現在形の疑問文について理解できる		
10		講義	商品のレビューを読む、書く プレゼンテーション			商品のレビューの読み書きについて理解できる		
11		講義	「現在形」陳述文(肯定形、否定形)を学ぶ (he, she they)平日、週末のアクティビティについて話す 「現在形」疑問文 (yes/no / WH-question)を学ぶ時間・ルーティンについて話す			肯定形、否定形について理解できる		
12		講義	頻度副詞を使い、質問に短く答える賛成を表す表現を学ぶ 共通点を表す表現を学ぶ 日常のアクティビティについてのレポートを読む、書く			質問の回答の表現方法を理解できる		
13		講義	[There (is, are), (a lot, some no)]の使い方を学ぶ町にある場所について話す プレゼンテーション			Thereの使い方について、理解できる		
14		講義	「可算名詞・不可算名詞」を学ぶ近所にある自然について話す 道順について尋ねる、また教える際に使う表現を学ぶ情報を確認する			可算名詞・不可算名詞について理解できる		
15		講義/試験	場所についての特徴について読む、書く 定期試験/振り返り プレゼンテーション			場所についての特徴を理解できる		

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	「現在進行形」陳述文(肯定形、否定形)を学ぶ自宅周辺の生活について話す 「現在進行形」疑問文を学ぶ旅行について話す	現在進行形について、理解できる
2		講義	[-ing]の発音を学ぶ 電話でニュースを伝える 最近の出来事についてのブログ記事を読む、書く	~ingの発音について、理解できる
3		講義	[Can / Can' t] (能力)を使う陳述文・疑問文を学ぶ自身のスキルや能力について話す プレゼンテーション	[Can / Can' t] (能力)を使う陳述文・疑問文について理解できる
4		講義	[Can / Can' t] (可能性)を使う陳述文・疑問文を学ぶ 職場・学校において、できること・できないことについて話す 自分の意見を述べる/自分はある仕事の適任者であることを説明する	Can / Can' t] (可能性)を使う陳述文・疑問文について理解できる
5		講義	自分の意見について、オンラインでコメントを読む、書く プレゼンテーション	自分の意見の表現について理解できる
6		講義	[This / These]の使い方を学ぶ休暇、旅行について話す [like to, want to, need to, have to]の使い方を学ぶ; 使い分けがわかる旅行計画を立てる	[This / These]の使い方について理解できる
7		講義	お店で情報を確認する/もう一回言ってもらえる表現を学ぶ 旅行ガイドを読む、また場所の説明を書く	もう一回言ってもらえる表現について理解できる
8		講義/試験	[be going to] (陳述文)の使い方を学ぶ 週末に向けたアウトドア活動の計画について話す 定期試験/振り返り/プレゼンテーション	[be going to] (陳述文)の使い方について理解できる
9		講義	[be going to] (疑問文)の使い方を学ぶ旅行の時に着る服装について話す あることをやっではいけない理由を説明する	[be going to] (疑問文)について理解できる
10		講義	オンラインでの招待状を読む、書く プレゼンテーション	オンラインでの招待状の読み書きについて理解できる
11		講義	「過去形」(was / were)の陳述文を学ぶ過去にあった人、ことについて話す 「過去形」(was / were)の疑問文を学ぶ色、記憶について話す	「過去形」(was / were)について理解できる
12		講義	次の発言を考えるとときに使う代用語を学ぶ映画、俳優について話す 思い出の品についての記事やメールを読む、書く	代用語について理解できる
13		講義	「過去形」の陳述文を練習するスナック、軽食について話す プレゼンテーション	「過去形」の陳述文について理解できる
14		講義	「過去形」の疑問文を練習する レストランでの食事について話す [so / really] (強調する)の使い方を学ぶ食べ物・飲み物を注文する	「過去形」の疑問文について理解できる
15		講義/試験	レストランのレビューを読む、書く 定期試験/振り返り プレゼンテーション	教科書の予習・復習
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
Evolve1				

科目名 (英)	タブレット&AI基礎演習 ( Tablet& AI Basic Plactice)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	丸山千恵
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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		演習	iPadの基本操作①		iPadの基本操作について理解する			
2		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		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		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		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		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		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		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		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		試験	試験・試験解答		なし			
11		演習	Azure					
12		演習	Azure					
13		演習	Azure					
14		演習	Azure					
15		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)	情報処理 ( Practice of Computer )		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	小野寺幸子
学科・コース	フードマネジメント科		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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、職業訓練等でパソコンの研修を担当							
授業の学習内容	<p>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で必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。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。</p>							
到達目標	<p>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</p>							
評価方法と基準	<p>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：10% (授業内での課題の取り組みで評価) 3) タイピングの成果：10%</p>							
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	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			10分間タイピングテスト①		
2		演習	文書の効率の良い編集 (オートフォーマット、書式設定)					
3		演習	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		
4		演習	オブジェクト (ワードアート、画像、図形) を活用した文書作成①			10分間タイピングテスト②		
5		演習	表の挿入、編集			Word演習問題課題②		
6		演習	Excelの基本操作、数式、書式設定					
7		演習	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解			10分間タイピングテスト③		
8		演習	”企業プロジェクト” 例題をもとに入力、作成、完成					
9		演習	文書作成のまとめ			総合問題課題		
10		演習	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行			10分間タイピングテスト④		
11		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					
12		演習	まとめとスライド作成の練習			PowerPoint演習問題課題①		
13		演習	テーマ課題作成実習			テーマ課題準備とWord演習		
14		試験	後期本試験 Wordでの文書作成テスト			10分間タイピングテスト⑤		
15		演習・実技	PowerPointでの課題作成 (発表) 提出					
準備学習 時間外学習								
【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Office2021”								

科目名 (英)	衛生法規 (Health regulation)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	田中 宏明
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
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		講義・PBL	授業ガイダンス/授業の目的/食衛生学の概要					
2		講義・PBL	食の安全性の確保と提供するものの責務					
3		講義・PBL	食品と微生物①：微生物の種類と増殖条件					
4		講義・PBL	食品と微生物②：食品の腐敗					
5		講義・PBL	食品と化学物質；添加物①					
6		講義・PBL	食品と化学物質；添加物②					
7		講義・PBL	食品と化学物質；重金属と放射性物質					
8		講義・PBL	飲食による健康被害と食中毒の概要					
9		講義・PBL	細菌性食中毒①：感染型食中毒の概要と事例					
10		講義・PBL	細菌性食中毒②：食品毒素型食中毒の概要と事例					
11		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					
12		講義・PBL	ウイルス性食中毒					
13		講義・PBL	振り返り					
14		講義・PBL	前期末試験					
15		講義・PBL	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)	食品衛生学 (Practical Food Hygienic)		必修 選択	必修	年次	1年
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)
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					
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 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					
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（ 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					
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	
1		講義・PBL	授業ガイダンス/授業の目的/食衛生学の概要			レポ
2		講義・PBL	食の安全性の確保と提供するものの責務			レポ
3		講義・PBL	食品と微生物①：微生物の種類と増殖条件			レポ
4		講義・PBL	食品と微生物②：食品の腐敗			レポ
5		講義・PBL	食品と化学物質；添加物①			レポ
6		講義・PBL	食品と化学物質；添加物②			レポ
7		講義・PBL	食品と化学物質；重金属と放射性物質			レポ
8		講義・PBL	飲食による健康被害と食中毒の概要			レポ
9		講義・PBL	細菌性食中毒①：感染型食中毒の概要と事例			レポ
10		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
11		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
12		講義・PBL	ウイルス性食中毒			レポ
13		講義・PBL	振り返り			レポ
14		講義・PBL	前期末試験			試
15		講義・PBL	試験解説			レポ

準備学習 時間外学習	
------------	--

【使用教科書・教材・参考書】
----------------

担当教員 田中 宏明

開講区分 後期  
曜日・時限

サルティング会社を経営

衛生（飲食によって起  
を因る。

理解）し、またそれを

検査技法の理解

学習(学習課題)

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

ー卜

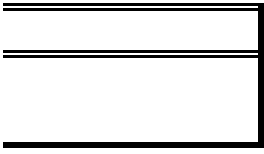
ー卜

ー卜

ー卜

験

ー卜



科目名 (英)	調理理論 (Cooking Theory Introduction)	必修 選択	必修	年次	1年
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (2)
教員の略歴	平成14年 調理師免許取得後、調理師として勤務 平成23年日本料理専門調理師免許取得 平成26:				
授業の学習内容	食品の特性及びその調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。				
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。 各種調理実習と関連付けて、科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。				
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)				

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		演習	砂糖の種類・特徴を理解する	砂糖を使用した調理をま
2		演習	砂糖の調理方法を理解する	砂糖を使用した調理をま
3		演習	豆類の種類・特徴・調理方法を理解する	豆類を使用した調理をま
4		演習	種実類の種類・特徴・調理方法を理解する	種実類を使用した調理を
5		演習	野菜類の種類・特徴・調理方法を理解する(香り・テクスチャーを中心に)	野菜類を使用した調理を
6		演習	野菜類の色の変化や調理による栄養成分の変化を理解する	野菜類を使用した調理を
7		演習	果物の種類・特徴・調理方法を理解する	果物を使用した調理をま
8		演習	きのこ類と藻類の種類・特徴・調理方法を理解する	きのこ類、藻類を使用し
9		演習	魚介類の生食調理と加熱調理を理解する	魚介類を使用した調理を
10		演習	魚介類の加熱調理の方法を理解する	魚介類を使用した調理を
11		演習	食肉類の加熱による変化や軟化を理解する	食肉類を使用した調理を
12		演習	食肉類の調理法を理解する	食肉類を使用した調理を
13		演習	これまでの復習	教科書と配布資料を見直

14		演習	前期試験	
15		演習	試験解説およびまとめ	
準備学習		時間外学習		
【使用教科書・教材・参考書】				

担当教員 高橋 光

開講区分 通年  
曜日・時限

年～専任教員として勤務

学習(学習課題)

実践する

実践する

実践する

実践する

実践する

実践する

実践する

た調理を実践する

実践する

実践する

実践する

実践する

す


科目名 (英)		製菓理論 (confectionery theory)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	菊地 右
学科・コース		フードマネジメント科		授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	通年
教員の略歴		アトリエサンミシエール、アレグロ、ワトルトーキョウ、アイアンバーグにて従事							
授業の学習内容		<目的> 義を通じて菓子製造業に従事する者の資質向上。 的、普遍的な製菓材料知識の習得を意図とする。 <概要> 料学知識、材料特性・特徴と細分化し、より科学的要素を取り入れて指導。 特性を理解し、菓子製造業全般に関わる知識を学ぶ。							講 基礎  材 製菓
到達目標		・製菓理論の概要を理解する。 ・製菓材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を理解する。							
評価方法と基準		1) 定期試験 筆記85% 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		演習	甘味料/砂糖						
2		演習	小麦/でんぷん						
3		演習	卵						
4		演習	卵・油脂						
5		演習	油脂						
6		演習	乳製品						
7		演習	小テスト						
8		演習	チョコレート						
9		演習	果実						
10		演習	凝固剤						
11		演習	種実/風味・調味料						
12		演習	補助材料						
13		演習	小テスト						
14		演習	前期末試験						
15		演習	試験解説						
16									
準備学習 時間外学習									
【使用教科書・教材・参考書】									
製菓衛生師 全書 (下)									

科目名 (英)	製パン理論 (bread making theory)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	宍戸 周
学科・コース	フードマネジメント科		授業形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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	<目的> 講義を通じて菓子製造業に従事する者の資質向上。 基礎的、普遍的な製菓材料知識の習得を意図とする。 <概要> 材料学知識、材料特性・特徴と細分化し、より科学的要素を取り入れて指導。 パン材料から製造方法、手法を学ぶ							製
到達目標	・製パン理論の概要を理解する 製菓材料の種類や成分、特徴、加工上の特性を理解する							
評価方法と基準	1) 定期試験 筆記85% 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		演習	パンの意義/レシピ説明		PPTによるスライド			
2		演習	製パン工程1		PPTによるスライド			
3		演習	製パン工程2		PPTによるスライド			
4		演習	製パン工程3		PPTによるスライド			
5		演習	製パン工程4		PPTによるスライド			
6		演習	製パン工程5		PPTによるスライド			
7		演習	製パン工程6		PPTによるスライド			
8		演習	小テスト					
9		演習	製パン法		PPTによるスライド			
10		演習	製パン法		PPTによるスライド			
11		演習	製パン法		PPTによるスライド			
12		演習	製パン法		PPTによるスライド			
13		演習	小テスト					
14		演習	前期本試験					
15		実践	解説					
準備学習 時間外学習								
【使用教科書・教材・参考書】								
製菓衛生師 全書(下)								

科目名 (英)	接客サービス (Customer Service)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	川村 武明
	学科・コース	フードマネジメント科	授業形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
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 本ソムリエ協会認定ソムリエ							日
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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		実習	接客マニュアルの賛否		レポート			
14		試験	試験					
15		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 ( Basic Confectionery Practice )		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	菊地右
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年
教員の略歴	アトリエサンミシエ、アレグロ、ワトルトーキョウ、アイアンバーグにて従事							
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		実習	実習室の使い方やルール、道具の使い方について 【共立て生地を学ぶ】ジェノワーズのデモ					
2		実習	【卵と小麦粉について学ぶ】 サブレI種仕込み焼成・					
3		実習	【別立て法を学ぶ】 ルーロー・オ・フリユイ					
4		実習	【共立て生地を学ぶ】 ジェノワーズ/ガトーフレーズ					
5		実習	【共立て生地を学ぶ】 ジェノワーズ/ガトーフレーズ					
6		実習	【焼菓子】 マドレーヌ/フィナンシェ					
7		実習	【シュー生地について学ぶ】 シューアラクレーム					
8		実習	【タルト生地(プリゼ) 学ぶ】 タルトポワール					
9		実習	【タルト生地(シュクレ) 学ぶ】 タルトフリユイ					
10		実習	【凝固剤を学ぶ】 ジュレ・ド・パンブルムース					
11		実習	【凝固剤を学ぶ】 ムース・オ・フランボワーズ					
12		実習	【凝固剤を学ぶ】 バヴァロワ					
13		実習	【試験練習】 ガトーフレーズ					
14		実習	前期末試験					
15		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】 製菓衛生師 全書(下)								

科目名 (英)	基礎製パン実習 (Basic Practice for Baking)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	穴戸 周
学科・コース	フードマネジメント科		授業形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期
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		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		実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション I					
3		実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション II					
4		実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション III					
5		実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション IV					
6		実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション V					
7		実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション VI					
8		実習	菓子パン I					
9		試験	菓子パン II					
10		試験	菓子パン III					
11		実習	菓子パン IV					
12		実習	菓子パン V					
13		実習	前期実技試験対策					
14		試験	前期実技試験					
15		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】								
製菓衛生師 全書（下）								

科目名 (英)	基礎チョコレート実習 ( Basic Practice For Chocolat )		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	佐伯 詩織
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台・DOUCE TENTATIONにて従事							
授業の学習内容	チョコレートの基本的な扱い方、およびテンパリングの基礎知識と基本技術							
到達目標	各自、基本となるブラックチョコレートのテンパリング習得							
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		実習	テンパリングについて					
2		実習	テンパリング					
3		実習	生チョコ/マンディアン					
4		実習	生チョコカット/トリュフ					
5		実習	モールドガナッシュ作成					
6		実習	①フタ作成/モールドガナッシュ仕込み					
7		実習	②フタ作成/オレンジット					
8		実習	②フタ作成/オレンジット					
9		実習	カードルガナッシュ					
10		実習	①トランプ					
11		実習	モールドガナッシュ					
12		実習	①フタ					
13		実習	試験練習					
14		実習	後期試験ポンショコラ(モールド)					
15		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】								
製菓衛生師 全書(下)								

科目名 (英)	基礎バリスタ実習 ( Basic Plactice for Barista)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石山悠介
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	前期
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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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】								

科目名 (英)	調理実習 (Basic Practice For Cooking)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川 一也
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期
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・ビュネ』で修行後、秋保リゾートホテルレセント料理長に就任。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旨す。							
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		実習	実習室の使い方					
2		実習	野菜の切り方② 人参のポターージュ		新調理師養成教育全書			
3		実習	ミックスサンド、マヨネーズ、パリ風ポターージュ		新調理師養成教育全書			
4		実習	海老のグラタン		新調理師養成教育全書			
5		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		実習	復習					
7		実習	シヨップ演習製菓販売日		新調理師養成教育全書			
8		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			
9		実習	鶏手羽から揚げ 薬味ソース		新調理師養成教育全書			
10		実習	五目炒飯		新調理師養成教育全書			
11		実習	鶏肉とカシューナッツ炒め		新調理師養成教育全書			
12		実習	ニラと豚レバー炒め		新調理師養成教育全書			
13		実習	五目あんかけ焼きそば		新調理師養成教育全書			
14		実習	期末試験					
15		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)	進級制作 (Promotion Study)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	渡邊靖水
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	1991年実家である甘座へ入社。 1994年～稲田和子氏のPADDY CAKE HOUSEに通いシュガーケーキデコレーター資格修得。 2004年～NHK文化センターの講師を始め、各種専門学校への講師をスタートし今に至る。 今年6月、宮城県洋菓子協会会長就任。							
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 取り扱い、基本バラ(無色)					
2		実習	カラーについて 基本バラ(復習) 基本パーツ(動物など) マジパンスティックの扱い方					
3		実習	復習:バラ、パーツ					
4		実習	復習:バラ、パーツ					
5		実習	デザイン確認・修正 自分のデザインからのパーツ作り					
6		実習	デザイン確認・修正 自分のデザインからのパーツ作り					
7		実習	パーツ作り					
8		実習	パーツ作り					
9		実習	パーツ作り					
10		実習	パーツ作り					
11		実習	パーツ作り					
12		実習	パーツ作り					
13		実習	パーツ作り					
14		実習	仕上げ、パイピング練習					
15		実習	最終仕上げ、パイピング本番					
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】								
必要に応じてプリントを配布								

---

科目名	総合演習(キャリアプランニング)Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (2)
教員の略歴	専門学校卒業後 パティスリー、レストラン等でパティシエとして研鑽を積み、令和				
授業の学習内容	受講者(学生)が「聞く、話す、読む、書く」ということばを使ったコミュニケーションを上手な技法(目の付け所と、やり方)を知り、それを(何度も使うことにより)使う「習慣」を身につす。				
到達目標	2年生として先輩や教務との活発なコミュニケーションを取れることを目指す				
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、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
1		講義	Handbook of Lifestyle	「滋慶学園グループと見学の
2		講義	Handbook of Lifestyle	「3つの教育理念を大切に
3		講義	Handbook of Lifestyle	「実学教育」について理解
4		講義	Handbook of Lifestyle	「人間教育」につい
5		講義	Handbook of Lifestyle	「国際教育」につい
6		講義	Handbook of Lifestyle	「プロへのビジョン」につ
7		講義	Handbook of Lifestyle	「く「やる気」を持って自己
8		講義	Handbook of Lifestyle	「夢を実現する3つの基本フ
9		講義	Handbook of Lifestyle	「3つの基本フォーム」
10		講義	Handbook of Lifestyle	「「想い」をもち、計画を立てるこ
11		講義	Handbook of Lifestyle	「「行動」することの大切
12		講義	Handbook of Lifestyle	「「気づいて改善する」ことの
13		講義	Handbook of Lifestyle	「「繰り返し習慣にする」こと

14		講義	Handbook of Lifestyle	「夢を実現するための3つの行
15		講義	Handbook of Lifestyle	「行動の原則：「目的を持って大事なことな
準備学習		時間外学習		
【使用教科書・教材・参考書】				

担当教員	菊地右
開講区分	通年
曜日・時限	
3年より専任教員	
手にやるための基本的につけることを目指	

キャリア教育II

学習(学習課題)
「理念」について理解できる
「こ」について理解できる
できる
いて理解できる
いて理解できる
いて理解できる
「変革」について理解できる
「ホーム」について理解できる
「」について理解できる
「との大切さ」について理解できる
「さ」について理解できる
「大切さ」について理解できる
「の大切さ」について理解できる

「動原則」について理解できる

「から自分でやろう」について理解できる

科目名 (英)	グローバルコミュニケーション (Global Communication)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	Mark Zolotar
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 曜日・時限
教員の略歴	2013年カナダビクトリア大学修士課程修了、その後日本の英会話教室、専門学校等でこどもから大人までの英語授業を担当。 2018年英会話教室を開業(CEO)、現在は自身の英会話教室と合わせて、ILCに所属する英会話講師。							
授業の学習 内容	将来、多国籍の人々と仕事をするために、自身の考えを相手に伝え、相手の言葉も理解する「グローバルマインド」と「コミュニケーション力」を兼ね備える。 総合的な英語力①Listening (リスニング力) ②Writing (筆記力) ③Reading (読解力) ④Speaking (会話力) を身につける。 週1回4コマ実施							
到達目標	よく使われる日常的表現と基本的な言い回しは理解し、用いることもできる。 自分や他人を紹介することができ、個人的情報について、質問をしたり、答えたりできる。会話相手がゆっくり、はっきりと話して、サポートをしてくれるなら簡単なやり取りをすることができる。							
評価方法と基準	定期試験(全4回) 100% CEFR Level A1							
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	Be 動詞(am, are)の肯定形、否定形を学ぶ/出身地をたずねる表現を学ぶ 個人的な情報をたずねる・説明する表現を学ぶ 疑問代名詞[What]の使い方を学ぶ			Be動詞について		
2		講義	i/ と /I/の発音を学ぶ 個人的な経歴等のプロフィールを読む・書く大文字、ピリオドの使い方を学ぶ			IとLについての発音の違いについて理解できる		
3		講義	「はい」「いいえ」で答える質問における [Is / Are]の使い方を学ぶ 家族について話す プレゼンテーション			[Is / Are]の使い方について理解できる		
4		講義	[Is / Are]の否定形を学ぶ友達や家族について話す 年齢、誕生日に関する表現を学ぶ言い直すに関する言葉を学ぶ			[Is / Are]の使い方について理解できる		
5		講義	友達の画像にスレッドを入れたり、書かれている情報を読みとる 場所に関する前置詞を学ぶ プレゼンテーション			前置詞について理解できる		
6		講義	所有形容詞 ('s & s')を学ぶ家について話す [it is]の使い方を学ぶ家具について話す			所有系について理解できる		
7		講義	飲み物・スナックをお勧めする/もらう表現を学ぶ分からない単語について質問する ホームシェアについてのメールを読む、書く			勧める、もらう表現について理解できる		
8		講義/試験	「現在形」陳述文を学ぶ (I, you, we)好きな事について話す 定期試験/振り返り プレゼンテーション			現在形について理解できる		
9		講義	「現在形」疑問文を学ぶ (I, you, we)技術の使い方を説明する 連絡を取り合う方法について話す相手の話を聞いていることを示す			現在形の疑問文について理解できる		
10		講義	商品のレビューを読む、書く プレゼンテーション			商品のレビューの読み書きについて理解できる		
11		講義	「現在形」陳述文(肯定形、否定形)を学ぶ (he, she they)平日、週末のアクティビティについて話す 「現在形」疑問文 (yes/no / WH-question)を学ぶ時間・ルーティンについて話す			肯定形、否定形について理解できる		
12		講義	頻度副詞を使い、質問に短く答える賛成を表す表現を学ぶ 共通点を表す表現を学ぶ 日常のアクティビティについてのレポートを読む、書く			質問の回答の表現方法を理解できる		
13		講義	[There (is, are), (a lot, some no)]の使い方を学ぶ町にある場所について話す プレゼンテーション			Thereの使い方について、理解できる		
14		講義	「可算名詞・不可算名詞」を学ぶ近所にある自然について話す 道順について尋ねる、また教える際に使う表現を学ぶ情報を確認する			可算名詞・不可算名詞について理解できる		
15		講義/試験	場所についての特徴について読む、書く 定期試験/振り返り プレゼンテーション			場所についての特徴を理解できる		

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	「現在進行形」陳述文(肯定形、否定形)を学ぶ自宅周辺の生活について話す 「現在進行形」疑問文を学ぶ旅行について話す	現在進行形について、理解できる
2		講義	[-ing]の発音を学ぶ 電話でニュースを伝える 最近の出来事についてのブログ記事を読む、書く	~ingの発音について、理解できる
3		講義	[Can / Can' t] (能力)を使う陳述文・疑問文を学ぶ自身のスキルや能力について話す プレゼンテーション	[Can / Can' t] (能力)を使う陳述文・疑問文について理解できる
4		講義	[Can / Can' t] (可能性)を使う陳述文・疑問文を学ぶ 職場・学校において、できること・できないことについて話す 自分の意見を述べる/自分はある仕事の適任者であることを説明する	Can / Can' t] (可能性)を使う陳述文・疑問文について理解できる
5		講義	自分の意見について、オンラインでコメントを読む、書く プレゼンテーション	自分の意見の表現について理解できる
6		講義	[This / These]の使い方を学ぶ休暇、旅行について話す [like to, want to, need to, have to]の使い方を学ぶ; 使い分けがわかる旅行計画を立てる	[This / These]の使い方について理解できる
7		講義	お店で情報を確認する/もう一回言ってもらえる表現を学ぶ 旅行ガイドを読む、また場所の説明を書く	もう一回言ってもらえる表現について理解できる
8		講義/試験	[be going to] (陳述文)の使い方を学ぶ 週末に向けたアウトドア活動の計画について話す 定期試験/振り返り/プレゼンテーション	[be going to] (陳述文)の使い方について理解できる
9		講義	[be going to] (疑問文)の使い方を学ぶ旅行の時に着る服装について話す あることをやっではいけない理由を説明する	[be going to] (疑問文)について理解できる
10		講義	オンラインでの招待状を読む、書く プレゼンテーション	オンラインでの招待状の読み書きについて理解できる
11		講義	「過去形」(was / were)の陳述文を学ぶ過去にあった人、ことについて話す 「過去形」(was / were)の疑問文を学ぶ色、記憶について話す	「過去形」(was / were)について理解できる
12		講義	次の発言を考えるとときに使う代用語を学ぶ映画、俳優について話す 思い出の品についての記事やメールを読む、書く	代用語について理解できる
13		講義	「過去形」の陳述文を練習するスナック、軽食について話す プレゼンテーション	「過去形」の陳述文について理解できる
14		講義	「過去形」の疑問文を練習する レストランでの食事について話す [so / really] (強調する)の使い方を学ぶ食べ物・飲み物を注文する	「過去形」の疑問文について理解できる
15		講義/試験	レストランのレビューを読む、書く 定期試験/振り返り プレゼンテーション	教科書の予習・復習
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
Evolve1				

科目名 (英)	情報処理 ( Practice of Computer )	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	小野寺幸子
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
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、職業訓練等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、パソコンの基礎が一番大事です。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で必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。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: 10% (授業内での課題の取り組みで評価) 3) タイピングの成果: 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	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	10分間タイピングテスト①
2		講義	文書の効率の良い編集(オートフォーマット、書式設定)	
3		講義	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
4		講義	オブジェクト(ワードアート、画像、図形)を活用した文書作成①	10分間タイピングテスト②
5		講義	表の挿入、編集	Word演習問題課題②
6		講義	Excelの基本操作、数式、書式設定	
7		講義	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト③
8		講義	"企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成	
9		講義	文書作成のまとめ	総合問題課題
10		講義	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	10分間タイピングテスト④
11		講義	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	
12		講義	まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
13		講義	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習
14		講義	後期本試験 Wordでの文書作成テスト	10分間タイピングテスト⑤
15		講義	PowerPointでの課題作成(発表)提出	
準備学習 時間外学習				
【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Office2021"				

科目名	栄養学 ( Nutritional Science )		必修 選択	必修	年次
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	講義	総時間 (単位)
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での実務経験あり				
授業の学習内容	各種栄養素の機能および栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を学ぶ。				
到達目標	栄養素の体内での役割を知り、食事と栄養の大切さを理解する。 栄養素について理解を深め、調理の多様化に対応し、バランスのとれた食生活を実践できる。				
評価方法と基準	筆記試験(60%) 出席点(30%) 授業態度(10%)				

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1		講義	オリエンテーション、栄養学を学ぶ意義、日本の食文化の歴史	
2		講義	炭水化物について(糖質、食物繊維)	
3		講義	脂質について	
4		講義	脂肪酸の種類について	
5		講義	たんぱく質について	
6		講義	アミノ酸スコア、水について	
7		講義	ビタミン(脂溶性ビタミン)について	
8		講義	ビタミン(水溶性ビタミン)について	
9		講義	ミネラルについて	
10		講義	エネルギーの収支、栄養素関係値map	
11		講義	食事バランスガイドについて	
12		講義	栄養計算について	

13		講義	まとめプリント①（試験対策）	
14		講義	筆記試験	
15		講義	試験解説、まとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
調理師養成教育全書 2「食品と栄養の特性」				

2年	担当教員	岩木佳乃
30 (1)	開講区分	前期
	曜日・時限	

栄養士経験を経る。

きることを目的とする。

習 時間外学習(学習課題)

教科書の予習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

食材目利き  
手帖

前回の復習をする

前回の復習をする

前回の復習をする

---

---

---

---

科目名 (英)	食品学 (Food Science)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岩木佳乃
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
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		講義	第1章 食品学の概要	五大栄養素を理解できる
2		講義	第2節 2 嗜好成分	アレルギーを理解できる
3		講義	6 食品のもつエネルギー	米を理解できる
4		講義	第3節 2 食品の特性 (6)芋類 (8)大豆及びその製品	大豆を理解できる・レトルト食品を理解できる
5		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		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		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		講義	第3節 食品の保存方法 3 細菌学的処理による方法	食品の保存について実践できる
9		講義	第3節 食品の保存方法 4 細菌学的処理による方法	保存方法の禁忌について理解できる
10		講義	第3章 食品の生産と消費	有機農産物を理解できる
11		講義	2 有機農産物	大豆製品を理解できる
12		講義	3 遺伝子組換え食品	教科書を使用した準備学習
13		講義	第3節 食品の生産と輸入	試験対策プリント
14		試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15		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】				
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)	材料学	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岩木佳乃
	(materials science)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 月曜4限
学科・コース	フードマネジメント科						
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	製菓理論、製パン理論の応用を実験性を用いて学ぶ						
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		講義	第1章 材料学とは	教科書を使用した準備学習
2		講義	第2節 砂糖の種類と性質	教科書を使用した準備学習
3		講義	6 小麦粉とデンプン	教科書を使用した準備学習
4		講義	第3節 卵の機能	教科書を使用した準備学習
5		講義	(9)乳製品の特徴	教科書を使用した準備学習
6		講義	第2章 油脂の性質	教科書を使用した準備学習
7		講義	第3節 膨張剤のしくみ	教科書を使用した準備学習
8		講義	第3節 ゲル化剤の比較	教科書を使用した準備学習
9		講義	第3節 香料と添加物	教科書を使用した準備学習
10		講義	第3章 材料の相互作用	教科書を使用した準備学習
11		講義	2 材料の基礎を理解する	教科書を使用した準備学習
12		講義	3 科学的に説明できる	教科書を使用した準備学習
13		講義	第3節 材料の使い分けができる	教科書を使用した準備学習
14		試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15		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				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名	ショップ演習 I (shop exercises I)	必修 選択	必修	年次
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習	総時間 (単位)
教員の略歴	専門学校卒業後 パティスリー、レストラン等でパティシエとして研鑽を積			
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			
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
1		講義	経営学を知っておく必要性が理解できる	経営学を知
2		講義	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる	企業、株式
3		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	M&Aの仕組みが理解でき
4		講義	ビジネスモデル1を習得できる	ビジネス
5		講義	ビジネスモデル2を習得できる	ビジネス
6		講義	ショップ演習準備	ショップ
7		講義	生産管理1を習得できる	生産管理1
8		講義	生産管理2を習得できる	生産管理2
9	/	講義	学園祭	学園祭
10	/	講義	生産管理3を習得できる	生産管理3
11	/	講義	組織の疑問あれこれ	組織の疑問
12	/	講義	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる	金融・フ

13	／	演習	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる	金融・フテ
14	／	講義	試験	
15	／	試験	まとめ、後期について、経済コラム	
16	／			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

2年	担当教員	菊地右
60 (2)	開講区分 曜日・時限	通年

積み、令和3年より専任教員

れ、じっこうされているか知る。

習 時間外学習(学習課題)

口っておく必要性が理解できる

会社、提携の仕組みが理解できる

れ、種類、ベンチャー企業の仕組み  
る

モデル1を理解できる

モデル2を理解できる

実習準備

れを理解できる

れを理解できる

れを理解できる

問あれこれ

ファイナンスの疑問1を解決できる



科目名	写真撮影 & SNS Photography & SNS	必修 選択	必修	年次
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習	総時間 (単位)
教員の略歴	東北芸術工科大学 映像コース卒業後、印刷会社、フリーランスを経て現在は制			
授業の学習内容	写真撮影を基礎から学び、画像を通じて発信するSNSに活用できることを学ぶ			
到達目標	質感・シズル感などを伝えられ、クリエイティブなアングルと撮影スタイルの探求、オリジナリティを身につける			
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1		実習	写真の基本と写真撮影の基本・実践体験	
2		実習	好まれる写真のポイント・ 実際の撮影でのポイント、必要な要素の説明と	
3		実習	好まれる写真のポイント・ 実際の撮影でのポイント、必要な要素の説明と	
4		実習	これまでの授業を踏まえた撮影実践	ク
5		実習	前回の実習の発表・講評・テスト	
6		講義	SNSとは? 各SNSの特徴(メリット・デメリットなど)	
7		講義	これまでの取り組み・運用・数字の伸びなど (投稿頻度、インサイト、改善・検証)	
8		講義	これまでの取り組み・運用・数字の伸びなど (投稿頻度、インサイト、改善・検証)	
9		講義	コンセプト作り、アカウント作成～運用 運用のポイント(フィード、ストーリーズ、	
10		講義	コンセプト作り、アカウント作成～運用 運用のポイント(フィード、ストーリーズ、	
11		講義	【グループワーク】よいと思うお店などのアカウントを調査・分析してもらい、発表してもら	
12		講義	【グループワーク】よいと思うお店などのアカウントを調査・分析してもらい、発表してもら	

13		講義	【グループワーク】前の実習で作ったものの撮影、投稿文案作成～発表
14		講義	【グループワーク】前の実習で作ったものの撮影、投稿文案作成～発表
15		講義	テスト～テスト解説
準備学習		時間外学習	
【使用教科書・教材・参考書】			

2年	担当教員	藤山武
30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期

キャリア教育 II

作会社にて広告写真を主に活動。

リアルティと個性を表現する方法

習 時間外学習(学習課題)

撮影実習に向けた  
イメージコンテの作成  
グループでの撮影実習



科目名 (英)	ベーシックデザイン	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	今出 千博
	( Basic Design )	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 月曜日 2限目
学科・コース	フードマネジメント科						
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	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	4月18日	講義	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	4月25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。
3	5月2日	講義／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。
4	5月9日	講義／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。
5	5月16日	講義／演習	知覚的効果(対比と同化)について述べるができる。	対比と同化をワークシートを使って復習する。
6	5月23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。
7	5月30日	講義／演習	色の意味・連想性・象徴性について、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。
8	6月13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。
9	6月20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・レペ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。
10	6月27日	講義／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・トータルを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。
11	7月4日	講義／演習	カマイユ・フォカマイユ・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。
12	7月11日	講義／演習	秩序性の原理による配色形式を実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。
13	8月29日	講義／演習	課題1を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。	分からない部分は、自宅で復習する。
14	9月5日	講義／演習	課題1を通じて、前期で習得した配色を実践できる。	分からない部分は、自宅で復習する。
15	9月12日	講義／演習	課題1を通じて、前期で習得した色彩の知識を生かしたショップについて述べられる	授業内で完成しない時は、自宅で仕上げてくる。
16				
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、新配色カード199a				

---

科目名 (英)	ショッププランニング	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	川村武明
	shop planning	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 曜日4限
学科・コース	フードマネジメント科						
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	事業計画書作成の為の基礎知識を学ぶ。						
到達目標	事業計画書作成を通して開業、運営についてより具体的に学ぶ。そして目標から逆算して自身のキャリアプラン(学ぶべきこと)に反映させられるようになる。						
評価方法と基準	筆記試験及び提出物による評価。						

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	9月30日	講義	事業計画書とは	
2	10月7日	講義	店舗視察と訪問時のマナー	
3	10月14日	講義	価格決定について	
4	10月21日	講義	ブランディング/お客様との品質のお約束	
5	10月28日	講義	開業例①：地元仙台で活躍する経営者の事例	
6	11月4日	講義	開業例②：地元仙台で活躍する経営者の事例	
7	11月11日	講義	開業例③：地元仙台で活躍する経営者の事例	
8	11月18日	講義	開業例④：地元仙台で活躍する経営者の事例	
9	11月25日	講義	開業例⑤：地元仙台で活躍する経営者の事例	
10	12月2日	講義	開業例⑥：地元仙台で活躍する経営者の事例	
11	12月9日	講義	各種業態ごとの特徴とニーズについて	
12	12月16日	講義	ドレスコードについて	
13	1月13日	講義	PLシートの読み方、繁盛店のメニュー構成	
14	1月20日	講義	筆記試験	
15	1月27日	講義	まとめ	
16	/			
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)	ラッピング ( wrapping )	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	上田
学科・コース	フードマネジメント科	授業形態	演習	総時間 (単位)	30 ( 1 )	開講区分	<small>前期・後期 木曜日 4限</small> 曜日・時限
教員の略歴	(一社)全日本ギフト用品協会 ギフトラッピング認定講師 株式会社 うえだ 代表						
授業の学習内容	和洋菓子店における「魅せるラッピング」の具体化で付加価値をプラスし他店との差別化を図る(応用性のある技術習得)						
到達目標	基礎的なラッピングからリボンワークやデコレーションを学び、技術と対応力を身に付ける						
評価方法と基準	実技試験、受講態度、創造力と思いやり(コミュニケーション)						

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	ガイダンス (道具の使い方)	カッター準備
2	4月25日	実習	日本の年中行事、リボンワーク	ハサミ準備
3	5月9日	実習	ショップ見学	〈ラッピングディスプレイ〉
4	5月16日	ショップ演習	レポートまとめ	レポート=提出
5	5月23日	実習	色々な形に合わせたラッピング	ハサミ、カッター、両面テープ
6	5月30日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
7	6月13日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
8	6月20日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
9	6月27日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
10	7月4日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
11	7月18日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
12	7月25日	実習	基本包装とリボンワーク	ハサミ、カッター、両面テープ
13	8月29日	実習	試験前対策(実技)	ハサミ、カッター、両面テープ

14	9月5日	試験	試験	ハサミ、カッター、両面テープ
15	9月12日	実習	試験評価とまとめ	ハサミ、カッター、両面テープ
16	/			
準備学習 時間外学習			繰り返し作業を行う	
【使用教科書・教材・参考書】		基本毎時間 ハサミ、カッター、両面テープ 各自持参のこと 必要に応じてプリント配布		

科目名 (英)	接客サービス	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	川村武明
	Custmor Service	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	フードマネジメント科						
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	目まぐるしく変わる顧客の要望に自分のスタンスでどう応えていくか。次世代接客のヒント、シチュエーション別の接客の要点を学びます。						
到達目標	自分が進む企業、または店舗形態にマッチする接客方法の基礎を掴めるように尽力する						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、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		講義	オリエンテーション（接客は必要か否か）	「サービス」の必要性について理解する
2		講義	接客に人はいらなくなるか	接客に必要な人材像について理解できる
3		講義	サービスに古い、新しいはあるか	時代に応じてのサービスとその対象について理解できる
4		講義	色々接客シチュエーション①結婚披露宴	結婚披露宴でのサービスについて理解できる
5		講義	色々接客シチュエーション②高級レストラン	高級レストランに必要なサービスを理解できる
6		講義	色々接客シチュエーション③高級ではないレストラン	通常のレストランでのサービスについて理解できる
7		講義	色々接客シチュエーション④カフェ	カフェにおけるサービスを理解できる
8		講義	色々接客シチュエーション⑤テイクアウト専門	テイクアウト専門店でのサービスのニーズについて理解できる
9		講義	通信事業（顔の見えない接客）	通販事業に必要なサービスについて理解できる
10		演習	ビジネスメール、ウェブ顧客サービス、電話応対	メール・電話などでの接客について理解できる
11		講義	接客じゃないサービス（流通等）	流通など接客ではないサービスについて理解できる
12		講義	感動したサービスとは	先を読み感動を与えるサービスとは
13		講義	試験準備	
14		講義	試験レポート提出、接客を考えよう	サービスについて考察したレポートの提出
15		講義	結局必要なものとは	
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)	進級制作 (Promotion work)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	菊地右
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 曜日・時限
教員の略歴	専門学校卒業後 パティスリー、レストラン等でパティシエとして研鑽を積み、令和3年より専任教員						
授業の学習内容	2年次で学習したことや体得したことを、個人やグループでテーマを設定し、課題に取り組む。						
到達目標	①1年次の学習内容から自分でテーマを設定できる ②テーマについてまとめることができる ③パワーポイントの作成ができる ④プレゼンテーションができる						
評価方法と基準	1)出席数50% 2)作成したパワーポイント25% 3)プレゼンテーション25%						

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	1年次を振り返りテーマを設定できる	資料まとめ
2		演習	1年次を振り返りテーマを設定できる	資料まとめ
3		演習	1年次を振り返りテーマを設定できる	資料まとめ
4		演習	テーマについて資料を集めることができる	資料まとめ
5		演習	テーマについて資料を集めることができる	資料まとめ
6		演習	テーマについて資料を集めることができる	資料まとめ
7		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
8		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
9		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
10		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
11		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
12		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
13		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
14		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
15		演習	テーマについてまとめることができる	資料まとめ
準備学習		時間外学習		
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	製菓実習 I (Confectionery Practice I )		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	佐伯詩織
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台・DOUCE TENTATIONにて従事							
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		実習	【生地の絞り・ムースの基礎】 シャルロットポワール					
2		実習	【シュー生地応用の応用】 エクレール・カフェ&ショコラ					
3		実習	【卵白の特性ムラング】 ダックワーズ					
4		実習	【卵白の特性ムラング】 マカロン					
5		実習	フレジエ					
6		実習	クラフティースリーズ					
7		実習	タルト・シブースト					
8		実習	イタリヤのガトー					
9		実習	アングレーズパスタのムース①					
10		実習	アングレーズパスタのムース②					
11		実習	ボンパスタのムース					
12		実習	【生地の絞り・ムースの基礎】 シャルロットポワール (復習)					
13		実習	試験練習					
14		試験	前期末試験					
15		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)	チョコレート実習 I (Practice for Chocolate I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	佐伯詩織
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	ウエスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台・DOUCE TENTATIONにて従事							
授業の学習内容	ショコラの基本的な技術とそれに付随する副材料の加工を学ぶ。							
到達目標	ボンボンショコラの作成 テンパリングの習得							
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		実習	テンパリングについて					
2		実習	モールドショコラ/パ化リング					
3		実習	生チョコ/マンディアン					
4		実習	生チョコカット/トリュフ					
5		実習	オランジェット/カードルガナッシュ①					
6		実習	①トラパ / ①モールドガナッシュ					
7		実習	①フタ/②カードルガナッシュ					
8		実習	②トラパ / ②モールドガナッシュ					
9		実習	②フタ/③モールド(白)					
10		実習	③フタ/テンパリング					
11		実習	④フタ/テンパリング					
12		実習	③カードルガナッシュ(テスト練習)					
13		実習	③トラパ / テスト用ガナッシュ					
14		試験	後期試験ボンボンショコラ(トラパ)					
15		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)	ピエスモンテ I (Practice for pièce montée)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高山遥
学科・コース	フードマネジメント科		授業形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	仙台国際ホテル 洋食調理課ベーカー							
授業の学習内容	飴細工の基礎を習得し、作品を完成させる。飴細工において、危険且つ、怪我に繋がる行動はしないように心がけて、集中力と忍耐力を身につける事が出来る。							
到達目標	飴細工の楽しさや、やり甲斐などを感じる事が出来る。基礎(バラ、球体、リボン、流し飴)が出来、作品を作る事が出来る							
評価方法と基準	出席、授業態度50/試験50							
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	飴を炊くバラを作る	ゴム手袋、布手袋持参				
2		実習	色を入れて飴を炊く、バラを作る					
3		実習	時間内にバラを5個作る					
4		実習	ポンプを使用し球体を作る					
5		実習	1色でリボンを作る、 2色でリボンを作る					
6		実習	土台を作る、モンタージュをする					
7		実習	進級制作のデザイン考案					
8		実習	進級制作の土台を作る					
9		実習	進級制作の花を作る					
10		実習	進級制作のリボンを作る					
11		実習	進級制作のリボンを作る					
12		実習	進級制作のスフレを作る					
13		実習	進級制作のモンタージュ					
14		実習	進級制作のパーツ作り					
15		実習	進級制作完成					
準備学習 時間外学習			進級制作として1人1台作品制作					
【使用教科書・教材・参考書】								

科目名 (英)	製パン実習 I (Practice for Baking I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	穴戸 周
学科・コース	フードマネジメント科		授業形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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		実習	今年度の授業の流れ					
2		実習	パンの2次加工					
3		実習	フランスパン①					
4		実習	フランスパン②					
5		実習	フランスパン③					
6		実習	ライ麦パン					
7		実習	クロワッサン①					
8		実習	クロワッサン②			パン屋食ベ歩きレポート		
9		実習	クロワッサン③					
10		実習	クロワッサン④					
11		実習	ヴィエノワズリー①					
12		実習	ヴィエノワズリー②					
13		実習	試験対策					
14		実習	前期期末試験					
15		実習	試験解説					
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】								
担当教員持参								

科目名 (英)	調理実習 I (Practice for Cooking I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	穴戸 周
学科・コース	フードマネジメント科		授業形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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		実習	今年度の授業の流れ					
2		実習	パンの2次加工					
3		実習	フランスパン①					
4		実習	フランスパン②					
5		実習	フランスパン③					
6		実習	ライ麦パン					
7		実習	クロワッサン①					
8		実習	クロワッサン②			パン屋食ベ歩きレポート		
9		実習	クロワッサン③					
10		実習	クロワッサン④					
11		実習	ヴィエノワズリー①					
12		実習	ヴィエノワズリー②					
13		実習	試験対策					
14		実習	前期期末試験					
15		実習	試験解説					
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】								
担当教員持参								

科目名 (英)	カフェフード実習 I (Cafe food training I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	村田詢治
学科・コース	フードマネジメント科		授業形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	専門学校卒業後、仙台市内での製パン製造業務に従事							
授業の学習内容	素材を生かしたメニュー、売れるメニューを通して製パン技術の応用力と幅広いレシピを習得します。							
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					
2		実習	角食パン					
3		実習	菓子パン					
4		実習	ラウゲンプレッツェル、ケーゼ、シュパッツ					
5		実習	フォルコンブロット、フォルコンブロッチェン					
6		実習	カイザーゼンメル、サンドイッチ					
7		実習	パネトーネ					
8		実習	シュトレン				パン屋食べ歩きレポート	
9		実習	パンドロデヴ					
10		実習	イギリスパン					
11		実習	レーズンブレッド					
12		実習	菓子パン					
13		実習	デニッシュブレッド					
14		実習	後期試験					
15		実習	試験解説					
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】								
担当教員持参								

科目名 (英)	ビバレッジ実習 I (Practice for Beverage I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	川村 武明
学科・コース	フードマネジメント科		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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 本ソムリエ協会認定ソムリエ☑							
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			ブランド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)	バリスタ実習 I (Practice for Barista I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	田中義也
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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		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		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について説明できる			
3		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について説明できる			
4		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		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		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		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		実習	抽出実習④グランドサイズ・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		実習	抽出実習④グランドサイズ・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		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		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		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		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		実習	前期本試験					
15		実習	抽出実習⑨カップping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】								

科目名	農業実習 I Practice Training in Agriculture I	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	相原美穂
学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年
教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。						
授業の学習内容	本校の圃場を活用し、露地栽培および施設(ハウス)栽培を通じて農作物の生産に必要な基礎的な技術と知識を実習形式で学びます。季節や作物の生育状況に応じて、播種・育苗・定植・施肥・除草・病害虫防除・収穫などの一連の作業を実際に体験します。また、露地栽培と施設栽培それぞれの特徴や利点・課題を理解し、農業現場における適切な栽培管理方法について実践を通して学習します。						
到達目標	学生は播種から収穫までの農作業の流れを理解し、適切な栽培管理ができる力を身につけます。さらに、露地栽培と施設栽培それぞれの特性や管理方法を実習を通して学び、気象条件や生育状況に応じた柔軟な対応力を養います。将来、農業の現場や生活の中で安全・安心な農産物の生産に携われるよう、基礎的な知識と実践的な技術を習得することを目指します。						
評価方法と基準	1)テスト50% 2)栽培管理レポート30% 3)出席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		座学・実習	ガイダンス・栽培管理工程の作成①	
2		座学・実習	栽培管理工程の作成②	
3		実習	時節の農作業	畝たて、ジャガイモ植え付け、サニー苗定植
4		実習	時節の農作業	ハウス内管理(誘引)
5		実習	ショップ演習準備	収穫、調整、播種、緑肥播種
6		実習	時節の農作業	夏野菜の定植
7		実習	時節の農作業	セルトレー播種
8		実習	時節の農作業	サツマイモ定植
9		実習	時節の農作業	ハウス内管理(摘心、芽かき)
10		実習	時節の農作業	露地野菜収穫、調整
11		実習	時節の農作業	露地野菜追肥
12		実習	時節の農作業	露地野菜収穫、調整
13		実習	時節の農作業	露地整枝、誘引
14		実習	時節の農作業	ハウス内野菜収穫、調整
15		実習	時節の農作業	マスタード収穫
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名	水耕栽培&スマート農業 ( Hydroponics & Smart Agriculture )	必修 選択	必修	年次
	学科・コース	フードマネジメント科	授業 形態	演習
教員の略歴	農学部卒業後、農業農村開発分野のコンサルタントとして、ODAプロジェクトに従事。国内では、農業インフラ、農地集積業務に従事後、地域商社として農産品開発、流通を行			
授業の学習内容	スマート農業の一環として水耕栽培を学び、NFT・DFT・DWC・アクアポニックスなどのシス物野菜を対象に、播種や養液管理(EC・pH)、光・温度・湿度・酸素などの環境制御技術、て学びます。さらに、生育調査やデータ分析を通して、科学的根拠に基づいた栽培計画のす。			
到達目標	水耕栽培に関する理論と実践の両面からの理解を深め、植物の生育環境を科学的に捉培管理を行う力を身につけることを目標とします。  単なる作業の習得にとどまらず、生育データの収集・分析・改善提案までの一連のプロセ養うとともに、スマート農業時代に求められる「環境制御」「効率性」「持続可能性」に対す			
評価方法と基準	1)テスト40% 2)栽培管理レポート30% 3)出席20% 4)小テスト10%			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1		演習	水耕栽培の概要	水耕栽培と
2		演習	栽培計画・葉物野菜の播種	播種や水耕
3		演習	水耕栽培システムの種類①	NFT・DFT
4		演習	水耕栽培システムの種類②	NFT・DFT
5		演習	栽培計画・管理作業	栽培計画(
6		演習	管理作業	収穫
7		演習	養液について	必要養分と
8		演習	光合成と生育環境	光強度・日
9		演習	管理作業	生育調査等
10		演習	温度・湿度について	温度・湿度(
11		演習	水耕栽培の病害虫管理	水耕栽培特
12		演習	管理作業	生育調査・

13		演習	酸素供給と根の健康管理	酸素不足が
14		演習	後期に向けて栽培計画	栽培計画
15		演習	テスト	
16	／			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

2年	担当教員	音羽幸保
30 (1)	開講区分	通年
	曜日・時限	

行う

・テムの特徴や構造を理解します。葉水耕栽培特有の病害虫管理について立案と改善を実践的に身につけます

えながら、計画的かつ持続可能な栽培

を自ら考え、判断し、実行する力を持つ視点を持つ

### 習 時間外学習(学習課題)

は。土耕栽培との違い

栽培の設定について

・ DWC・アクアポニックスの違い

・ DWC・アクアポニックスの違い

薬物について)

その役割、EC, pHの管理

照時間・光源の影響について

の影響・環境制御

有の病害虫・防除方法

収獲

