

科目名 (英)	総合演習(キャリアプランニング)Ⅱ		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	宍戸 周
	General Seminar (Career Planning) Ⅱ		授業形態	演習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年
学科・コース	カフェ・パティシエ科						曜日・時限	
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	就職活動の一連の流れ画接、指導、必要書類の書き方や、社会人マナーやスキルを学び、社会人として必要スキルを学ぶ。また、イベントを通してクラス内のコミュニケーションを培う。							
到達目標	就職活動に関して必要なスキルを身につけることに重点を置き、学生が希望する社に内定をいただけることを目標とする。							
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	クラス内コミュニケーション					
2		演習	挨拶					
3		演習	身だしなみ					
4		演習	自己PR 1					
5		演習	自己PR 2					
6		演習	学園祭ミーティング					
7		演習	学園祭反省					
8		演習	就職ガイド 1					
9		演習	就職ガイド 2					
10		演習	就職ガイド 3					
11		演習	就職ガイド 4					
12		演習	就職ガイド 5					
13		演習	就職ガイド 6					
14		演習	就職ガイド 7					
15		実践	就職ガイド 8					
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)	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	カフェ・パティシエ科	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	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。						
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		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				
16							
準備学習				時間外学習			
【使用教科書・教材・参考書】							

科目名 (英)	衛生法規 (Health Regulation)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	岩木 佳乃
学科・コース	カフェ・パティシエ科		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	後期
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	<ul style="list-style-type: none"> ・法令を学ぶための基礎 ・製菓衛生師法、食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法の概要 ・その他、健康に関する法令の概要 							
到達目標	「食の安全安心」に関する法令を重点に、公衆衛生に係る法令の理解を図る。							
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	9月29日	講義	法令を学ぶための基礎					
2	10月6日	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる					
3	10月13日	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる	免許取得フローの整理				
4	10月20日	講義	食品安全基本法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
5	10月27日	講義	食品衛生法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
6	11月10日	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上				
7	11月17日	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上				
8	11月24日	講義	食品表示法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
9	12月1日	講義	食品表示法の概要が理解できる	同上				
10	12月8日	講義	地域保健法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
11	12月15日	講義	感染症予防法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
12	12月22日	講義	健康増進法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
13	1月12日	講義	食育基本法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理				
14	1月19日	試験	期末試験					
15	1月26日	講義	試験解説と全体のまとめ					
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める					
【使用教科書・教材・参考書】								
製菓衛生師全書P.1～69 日本菓子教育センター発行								

科目名 (英)	栄養学 (Nutritional Science)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	岩木 佳乃
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 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	食べ物を中心に営まれている体の働きで、体がつくられ、活動を生み出している。新陳代謝をしていく過程と、栄養のバランスについて学ぶ。							
到達目標	食に携わるものとして、大人や子どもの健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために果たすべき役割を認識する。また自分自身の健康の維持増進、健康管理に意識を持てるようになる。							
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	10月2日	講義	第1章 栄養学の概要		教科書を使用した準備学習			
2	10月9日	講義	第2章 栄養素の機能 たんぱく質		教科書を使用した準備学習			
3	10月16日	講義	第2章 栄養素の機能 脂質		教科書を使用した準備学習			
4	10月23日	講義	第2章 栄養素の機能 炭水化物		教科書を使用した準備学習			
5	10月30日	講義	第2章 栄養素の機能 無機質		教科書を使用した準備学習			
6	11月6日	講義	第2章 栄養素の機能 ビタミン		五大栄養素についてのプリント			
7	11月13日	講義	第2節 基礎食品 食事バランスガイド		食事バランスガイドについてのプリント			
8	11月20日	講義	第3節 ホルモンとその機能 第3章 栄養の消化と吸収		教科書を使用した準備学習			
9	11月27日	講義	第2節 エネルギー代謝		消化と吸収についてのプリント			
10	12月4日	講義	第4章 栄養の摂取		教科書を使用した準備学習			
11	12月11日	講義	第2節 生活消費量 第3節 栄養調査		教科書を使用した準備学習			
12	12月18日	講義	第4節 ライフステージの栄養		教科書を使用した準備学習			
13	1月15日	講義	第7節 栄養成分表示		試験対策プリント			
14	1月22日	試験	筆記試験		教科書を使用した準備学習			
15	1月29日	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 実教出版編集部発行								

科目名 (英)	食品学 (Food science)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	片山 ひろみ
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	昭和62年 管理栄養士名簿登録 管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。							
授業の 学習内容	食品に関する成分や特徴等を知り、健全な食生活の保持、美味しさ、食の楽しさ等について学ぶ。							
到達目標	食品に対し興味と探求心を促し、成分や特性等について理解できる。							
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	時間外学習(学習課題)		
1		講義	授業ガイダンス / 1. 食品学概要, 三大栄養素					
2		講義	1-2. 微量栄養素, 二次機能					
3		講義	2-1.1~4 食品の種類と特性					
4		講義	2-1.5~8 食品の種類と特性					
5		講義	2-2. 動物性食品-その他加工品					
6		講義	2-3 機能性食品 三次機能					
7		講義	3-1~2 食品の変質、保存方法					
8		講義	4. 食品表示					
9		講義	4. アレルギー					
10		講義	5の導入 日本の米とエネルギー					
11		講義	5. 食品の生産と輸入					
12		講義	5. 食品の動向 (地産地消の例)					
13		講義	5. 食品の動向 食料自給率					
14		試験	上期試験					
15			上期試験の解答解説、上期の振り返り					
準備学習		時間外学習						
【使用教科書・教材・参考書】								

科目名 (英)		シヨップ演習Ⅲ (Shop sales practiceⅢ)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	渡邊 靖水
学科・コース		カフェ・パティシエ科 ・パティシエ&シヨコラティエコース		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		1991年実家である甘座へ入社。 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。							1994年～稲
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 80% 2) 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	1年次復習						
2		実習	飾りに必要な技術、小物作り						
3		実習	【自主作成】※土台焼成						
4		実習	人形、動物のおさらい						
5		実習	人形、動物のおさらい						
6		実習	【自主作成】						
7		実習	建物等々のおさらい						
8		実習	建物等々のおさらい						
9		実習	コンクール向けデザインを考える						
10		実習	コンクール向けデザインを考える						
11		実習	デザイン確認、作成、パイピング練習						
12		実習	同上、教卓カバーリングのデモ						
13		実習	【自主作成】※カバーリング						
14		実習	東北ブロックコンクール用完成に向けての作成						
15		実習	東北ブロックコンクール用完成に向けての作成						
準備学習		時間外学習							
【使用教科書・教材・参考書】									

科目名 (英)	シヨップ演習Ⅳ (Shop sales practiceⅣ)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	村田詢治
	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)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
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	一年次の復習、反復練習 パン・焼き菓子等の知識の取得							
到達目標	粉から製品までの工程の理解、技術の取得							
評価方法と基準	実技試験 60% 授業に対する姿勢 20% 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		実習	フランスパン生地 復習					
2		実習	フランスパン生地 応用					
3		実習	ライ麦生地 基本 ドイツパン					
4		実習	ハード系生地 応用 ①					
5		実習	ハード系生地 応用 ②					
6		実習	ハード系生地 応用 ③					
7		実習	ハード系生地 応用 ④					
8		実習	食パン生地 応用① マーブルブレッド					
9		実習	食パン生地 応用② マーブルブレッド					
10		実習	食パン生地 応用③ マーブルブレッド					
11		実習	調理生地 基本 復習					
12		実習	菓子生地 基本 復習					
13		実習	試験練習 菓子生地or調理生地					
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(下巻)								

科目名 (英)	写真撮影&SNS ※写真撮影 (Photography & SNS)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	藤山 武
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
教員の略歴	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作会社にて広告写真を主に活動。							
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、オリジナリティと個性を表現する方法を身につける							
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	時間外学習(学習課題)			
1		演習	基礎的な写真撮影の概念と技術	基礎的な写真撮影の概念と技術について理解できる				
2		演習	料理写真の基本	料理写真の基本について理解できる				
3		演習	野菜写真の撮影	野菜写真の撮影について理解できる				
4		演習	料理や野菜のスタイリングとSNS基礎概念	料理や野菜のスタイリングとSNS基礎概念について理解できる				
5		演習	SNSプレゼンテーション	SNSプレゼンテーションについて理解できる				
6		演習						
7		演習						
8		演習						
9		演習						
10		演習						
11		演習						
12		演習						
13		演習						
14								
15								
準備学習		時間外学習						
【使用教科書・教材・参考書】 ルーラル電子図書(農文協)								

科目名 (英)	ネットショップ検定 (Retail Certifications)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	宍戸 周
	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)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	後期
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	基礎技術、知識の確認。生地バリエーションの習得							
到達目標	バゲット成形～焼成							
評価方法と基準	実技試験80% 授業態度・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		実習	ハード系バリエーション①					
2		実習	ハード系バリエーション②					
3		実習	ハード系バリエーション③					
4		実習	ハード系バリエーション④					
5		実習	ハード系バリエーション⑤					
6		実習	ハード系バリエーション⑥					
7		実習	ハード系バリエーション⑦					
8		実習	小テスト(実技)					
9		実習	ウェルカムボード作成					
10		実習	ウェルカムボード作成					
11		実習	ウェルカムボード作成					
12		実習	ウェルカムボード作成					
13		実習	ウェルカムボード作成					
14		実習	実技試験					
15		実習	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)	ショッププランニング (Shop Planning)		必修 選択	必修	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	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年前期 曜日・時限
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、実行されているか知る。							
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		演習	経営学を知っておく必要性が理解できる		経営学を知っておく必要性が理解できる			
2		演習	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる		企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる			
3		演習	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、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる			
4		演習	ビジネスモデル1を習得できる		ビジネスモデル1を理解できる			
5		演習	ビジネスモデル2を習得できる		ビジネスモデル2を理解できる			
6		演習	ショップ演習準備		ショップ演習準備			
7		演習	生産管理1を習得できる		生産管理1を理解できる			
8		演習	生産管理2を習得できる		生産管理2を理解できる			
9		演習	学園祭		学園祭			
10		演習	生産管理3を習得できる		生産管理3を理解できる			
11		演習	組織の疑問あれこれ		組織の疑問あれこれ			
12		演習	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる		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		金融・ファイナンスの疑問2を解決できる			
14		演習	試験					
15		演習	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)	ショッププランニング (Shop Planning)		必修 選択	必修	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	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年後期 曜日・時限
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、実行されているか知る。							
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		演習	企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる					
2		演習	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		演習	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		演習	ビジネスモデル1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			
5		演習	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		演習	ビジネスモデル3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			
7		演習	生産管理1を習得できる		ショップのチラシ画像を集めてくる			
8		演習	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		演習	生産管理3を習得できる		ショップのチラシ画像を集めてくる			
10		演習	生産管理4を習得できる		ショップのチラシ画像を集めてくる			
11		演習	組織の疑問あれこれ		良いと思う店名を調べてくる			
12		演習	金融・ファイナンスの疑問1を解決できる		良いと思う店名を調べてくる			
13		演習	金融・ファイナンスの疑問2を解決できる		良いと思う店名を調べてくる			
14		演習	試験					
15		演習	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)	ラッピング (Wrapping)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	上田佳子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科	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	(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		演習	ガイダンス (道具の使い方)		カッター準備			
2		演習	日本の年中行事、リボンワーク		ハサミ準備			
3		演習	ショップ見学		〈ラッピングディスプレイ〉			
4		演習	レポートまとめ		レポート=提出			
5		演習	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		演習	基本包装とリボンワーク		〃			
7		演習	〃		〃			
8		演習	〃		〃			
9		演習	〃		〃			
10		演習	〃		〃			
11		演習	〃		〃			
12		演習	〃		〃			
13		演習	試験前対策(実技)		〃			
14		演習	試験		〃			
15		演習	試験評価とまとめ		〃			
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)	進級制作 (Promotion study)			必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高山遥
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)	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	カフェ・パティシエ科	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	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】 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	アングレーズバターのムース①					
10		実習	アングレーズバターのムース②					
11		実習	ボンバターのムース					
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)	製菓実習Ⅱ (Confectionery PracticeⅡ)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	佐伯詩織
	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)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	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	伝統菓子を通して、製菓の基本技術及び製菓材料の知識、扱いを学ぶ。							
到達目標	製菓の基本の生地、クリームを理解する。 シュークリームを作成できるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 80% 2) 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	授業について/パヴロヴァ(スィズルガ)					
2		実習	シュークリーム(シュー生地/パティシエ/デコレーション)					
3		実習	チョコレートムース(パティシエ)					
4		実習	ビスキュイダマンド/バタークリーム(イタル)					
5		実習	フレジエ(ムスリヌ)					
6		実習	マドレーヌ/フィナンシェ					
7		実習	シブースト(ブリゼ/クレムシブースト)					
8		実習	シブースト(フォンガージュ/パティシエ/キャラメル)					
9		実習	オペラ(ジヨコト/クレムオパール/ボンガ)					
10		実習	シヨップ演習準備					
11		実習	サントノーレ(ブリゼ/シュー)					
12		実習	サントノーレ(焼成/クレムシブースト)					
13		実習	試験対策					
14		実習	前期試験					
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 Chocolat I)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	佐伯詩織
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)	60 (2)	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トラハ° / 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トラハ° / 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トラハ° / テスト用ガナッシュ					
14		試験	後期試験ボンボンショコラ(トラハ°)					
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Ⅱ (Practice for ChocolatⅡ)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	佐伯詩織
	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)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	後期
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	モワールショコラ (アットデセル)					
2		実習	ガナッシュケーキ/白チョコパング					
3		実習	グラサージュがけ/メジプレート/シエル					
4		実習	予備日 (ガナッシュ流し/チョコパング)					
5		実習	①フルーツガナッシュ (カード用)					
6		実習	①カット・トランプ ②ピストル・シエル					
7		実習	②キャラメルガナッシュ/チョコパング					
8		実習	③パートド'フレイ・ガナッシュ (二層) ④シエル					
9		実習	③カット・トランプ ④ソース・ガナッシュ (二層)					
10		実習	④蓋⑤プラリネ					
11		実習	⑤カット・トランプ ⑥シエル					
12		実習	ボンボンショコラ作成					
13		実習	試験説明					
14		試験	前期試験					
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)	ピースモンテ I (Practice for pièce montée I)			必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高山遥
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)	60 (2)	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Ⅱ (Practice for BakingⅡ)		必修 選択	必修	年次	2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	実習	総時間 (単位)	90 (3)	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)	製パン実習Ⅲ (Practice for BakingⅢ)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	村田詢治
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)	90 (3)	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			パン屋食ベ歩きレポート		
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)	調理実習Ⅱ (Practice for CookingⅡ)		必修 選択	必修	年次	2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	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	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Ⅲ (Practice for CookingⅢ)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	村田詢治
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)	90 (3)	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Ⅱ (Practice for BeverageⅡ)		必修 選択	必修	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		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	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)	ビバレッジ実習Ⅲ (Practice for BeverageⅢ)		必修 選択	必修	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		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	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☑							
授業の学習内容	飲料業界で今起きていることやこれから起こりうることを各飲料別に知識と体験で学ぶ							
到達目標	フードとの相性、香りの識別の基礎を体得する							
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	オリエンテーションと味覚体験					
2		実習	茶類とテイスティング基本1					
3		実習	茶類とテイスティング基本2					
4		実習	ソバーキュリアスとミックス実技					
5		実習	酒類一般と飲料商品の考え方					
6		実習	クラフト酒類と香りの識別					
7		実習	ワインの現在1					
8		演習	ワインの現在2					
9		演習	ペアリング技術					
10		実習	マリァージュの基本					
11		実習	カクテル実技					
12		実習	紅茶の提供実技					
13		実習	トレンドと伝統					
14		試験	実技試験			レポート課題配布		
15		実習	試験解説			議題回収		
準備学習		時間外学習						
【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Ⅲ (Practice for Barista Ⅲ)		必修 選択	必修	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	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	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 (英)	バリスタ実習Ⅳ (Practice for Barista IV)		必修 選択	必修	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	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	後期
教員の略歴	平成23年～(株)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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	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		実習	試験前解説					
14		試験	前期本試験					
15		実習	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