

科目名	調理実習(課題制作)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	2年次		60 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	1999年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業 1999年4月 株式会社かめいあんじゅ入社 イタリアンレストラン厨房スタッフとして勤務。 2008年3月 株式会社アプレシアへ転籍。飲食店ライセンス事業、並びに直営店店長として従事。					
授業内容	実店舗の商品開発を体験することで、現場の緊張感や、コンセプト、コスト管理の重要性に触れ、ビジネスとして商品がどのように生み出されるのかを学ぶ。 コンセプトとは何か企画・試作を繰り返しながら学ぶ。					
到達目標	知識... 商品開発についての方法、流れ、伝え方について理解し、計画表を組み立てることができる。 原価率や他にかかるコストについて考察し、商品価格を設定できる。 技術... 商品開発のアイデアを探す方法を探り、情報を集めて提案することができる。 決められた時間内で企画書を仕上げる事ができる。 企画書通りの商品を作ることができる。 キャリア教育... プレゼンテーションを分かりやすく行うことができ、伝えたいことを資料でアウトプットすることができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		インプット	オリエンテーション内容から企画書を作成できる	
2		アウトプット	企画書を完成できる 次回授業分の発注書記入	
3		試作①	試作・フィードバックの確認	
4		試作②	試作見直しを行う	
5		試作③	商品の決定 プレゼン資料の作成	
6		試作④	プレゼン用文章の作成・練習ができる	
7		1次プレゼンテーション	プレゼンテーション本番	
8		振り返り	1次通過チーム: フィードバック確認からの見直しと発注 上記以外チーム: フィードバック確認・新課題への取り組み	九鬼 出勤なし
9		試作	1次通過チーム: 試作・試食・見直し 上記以外チーム: 商品開発	
10		試作	1次通過チーム: 試作・試食・プレゼン資料作成 上記以外チーム: 商品開発	
11		試作	1次通過チーム: プレゼン練習・提供方法の確認 上記以外チーム: 商品開発	
12		最終プレゼンテーション	プレゼンテーション本番	
13		試験対策	開発商品についての試作とプレゼン資料作成ができる	
14		試験	開発商品のプレゼンテーション	
15		振り返り	課題商品開発・試作をおこなう	
準備学習 時間外学習		各実習後、企画書の見直しをすること、試作する際にかかる時間などのイメージをしておくこと。		
教材	教科書			
	参考図書・教材	スマホの使用許可を出す可能性があります。		
評価方法と基準	総合成績評価	<small>本試験: 50点 出席点 40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>		
		本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験	○		60%
	②実技試験	○		40%
試験内容については別紙参照				
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習(カフェメニュー調理)			年度	
				学科名	食&マネジメント科
曜日	時限	必修		コース	全コース
配当年次	2年次		60 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	2002よりハイアットリージェンシー大阪に10年勤務。退社後、ダイニングバーニーネを経営。地元の食材を使ったメニューの考案や、ゲストに合わせた料理提案をして、即興でオリジナル料理を仕上げる事を得意としていた。現在、飲食事業を展開している会社ジスタスの役員でもあり、コンセプト作りやターゲット調査、マーチャンダイジングの構築をしながら商品開発に携わっている。				
授業内容	カフェのオーナーを目指すには、ゲストに喜んでもらえるメニューを考えることも大切なことです。そのためには現在の多様化するカフェスタイル、食文化に対しての知識、理解、応用が必要である。調理実習から様々なカフェメニューに触れ、カフェメニュー開発に必要な発想と技術を学ぶ。更に、独り経営とは限らない現場に対応できるようチームワークについて学ぶ。				
到達目標	<p>知識... ・多様化するカフェのスタイル、様々な食文化に対応できるように幅広い料理を学び、現場のコンセプトやメニューに対してのアプローチを覚えることができる。</p> <p>技術... ・調理を料理として完成させることができる。(味付けについて、盛り付けについて、提供温度について)</p> <p>キャリア教育... ・飲食業で重要な衛生に気を配りながら作業することができる。</p> <p>・メニュー構成、食材について理解し、効率的に作業内容を組み立て実行できる。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		アメリカ	バーガータワー サビオサポテトを作ることができる	
2		アメリカ・ジャマイカ	ホットサンド(ジャークポーク) パフェを作ることができる。	
3		日本	福ネギと雑穀米、季節の魚の焼き物 野菜の煮物を作ることができる。	
4		タイ	グリーンカレー パパイヤサラダ ミントの香りを作ることができる	
5		フランス	スフレオムレツ 2種類のソース・付け合わせを作ることができる	
6		フランス	うさぎのクリーム煮 卵黄とハーブのカルパドス風味 バターライスを作ることができる	
7		ネパール	オクラとラムのカレー、ターメリックライス ヨーグルトのサラダを作ることができる。	
8		メキシコ・ペルー	アロスコンボヨ サルサを作ることができる	
9		イタリア	パスタ2種を作ることができる。	
10		イタリア	白身魚とホタテのコートレット ケッカソースを作ることができる。	
11		ベトナム	フォー 油淋鶏エスニックスタイルを作ることができる	
12		スペイン	チョコレートムースとパートフィロのミルフィーユ フィナンシェ・フルーツカットを作ることができる。	
13		試験対策	上記メニューから実習	
14		試験	上記メニューから実習	
15		振り返り	ワンプレートランチ制作を通して、カフェメニュー対してのアプローチ方法が考えられることが出来る	

準備学習 時間外学習 各実習前にはインターネットや雑誌などを通して、メニューのイメージや使っている食材を確認しておく。各実習後は、必ずレシピをまとめることと自分が調べたものとの違いを確認し、アプローチ方法の違いを知っておく。

教材	教科書	
	参考図書・教材	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	96
	②実技試験	100%
試験評価項目は別紙参照		
	学校長	教務部長
		担当講師

科目名	製菓・製パン実習			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	2年次			60時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	ルノートルで5年間、製菓業務に携わる 大阪ターミナルホテルで5年間、製菓業務に携わる ルノートルで2年間、製パン業務に携わる ハイアットリージェンシー大阪で25年間、製パン業務に携わる					
授業内容	食材や器具の取扱い、製菓製パンの技術を様々なレシピを通して基礎技術となる成形、手ごね、焼成を行っています。 レシピはカフェでも提供されるパンを中心にその中に入る具材となる調理系、製菓系などの技術も一緒に行います。					
到達目標	知識... 製パンに必要な材料やその特性を知ることができる。発酵、手ごね、焼成など製造工程の知識を知る事が出来る。 技術... 発酵、成形、手ごね、焼成などの製造の技術を習得し、様々なレシピに対応できるようになる。 キャリア教育... グループでの作業性を考え行動できる、時間管理ができる。掃除、整理整頓が丁寧にできる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	4/19	クリームパン	生地を丸めとカスタードクリームを敷くことができる	
2	4/26	ベーグル	ベーグルパンを作る事ができる (焼く前に適正にゆがくことができる)	
3	5/10	ベーグルサンド パニーニ	具材に合わせたベーグルサンドを作ることができる。 パニーニのパンの白く焼くことができる	
4	5/17	パニーニサンド クグロフ	パニーニサンドを作ることができる。発酵生地のクグロフを作る事ができる	
5	5/31	ドーナッツ	発酵生地のドーナツ成形と揚げることができる	
6	6/7	キーマカレー ピタパン	キーマカレーを短時間で美味しく作れることができる。	
7	6/21	ピタパン ピタサンド	ピタパンを作る事が出来る(焼き方(高温短時間で))	
8	7/5	バオズ(包子) 花巻(フォアジュアン)	蒸し器を使い、発酵生地の蒸しパンを作ることができる	
9	7/12	デコールジョコンド『ムース』	ジョコンドをデコレートできる	
10	7/19	ポテトフォカッチャ	イタリアのパンを知り、作ることができる。	
11	8/23	チュンピン	中国のイーストを使わないパンを作ることができる	
12	8/30	パイピング	パースデーデセルができる	
13	9/6	試験対策	12回までのレシピのポイントをまとめる。	
14	9/20	試験(カレーパン ピロシキの具)	丸めや包あんなどの基本的なこと。 発酵具合を見極めれるか?	
15	9/27	振り返り(ピロシキ グリッシーニ)	今までの授業の振り返りとして丸めと具の包み方と揚げ方と変わった成形の仕方ができる	

準備学習 時間外学習 準備学習:シラバスを確認し食材を調べておくこと。授業終了後は必ずレシピをまとめて整理しておくこと。

教材	教科書		
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価	<small>本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small> 本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	%	
	②実技試験	○ 100%	
	③	%	
	学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習(バリスタ③)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修		学科名	食&マネジメント科
配当年次		2年次		コース	全コース
授業方法		演習		30 時間	講師名
<b>実務者経験</b>	2012年にユーシーシーフーズ株式会社へ入社、業務用の営業として、多くのカフェ・喫茶店へコーヒーの提案を行う。 2017年よりUCCコーヒーアカデミーにて専任講師としてコーヒー全般、エスプレッソのセミナーを行う。 UCCコーヒーアドバイザー、UCCコーヒー抽出士、CQI認定Qグレーダーの資格を所有。 UCCコーヒーマスターズやJBCIにて、センサリージャッジの経験をもつ。				
<b>授業内容</b>	実際の店舗を想定し、コーヒーに関する知識・応用的な技術を習得する。 ・さまざまな条件でのエスプレッソの抽出を学ぶために、産学・実習を行う。 ・美しいデザインカプチャーの作成を学ぶために、原理の産学・実習を行う。 ・複数杯のドリンク作成を学ぶために、反復実習を行う。				
<b>到達目標</b>	知識... さまざまな条件でのおいしいエスプレッソ・カプチャーの抽出方法が説明できる。 技術... 味・見た目・均一性に優れたドリンクの抽出ができる。 キャリア教育... グループでの作業、時間管理、効率的な準備・片付け、清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		バリスタに求められる応用知識<1-1>	エスプレッソの復習 エスプレッソのレシピを作ることができる		
2		バリスタに求められる応用知識<1-2>	鮮度違いのコーヒーのメッシュ調整ができる		
3		バリスタに求められる応用知識<1-3>	スペシャルティコーヒーのメッシュ調整ができる		
4		バリスタに求められる応用知識<1-4>	様々な抽出ツールの使用用途、使用理由を説明できる 使用することができる		
5		バリスタに求められる応用知識<1-5>	カプチャーの復習 安定したフォームドミルクを作ることができる		
6		バリスタに求められる応用知識<1-6>	デザインカプチャー ハートを描くことができる		
7		バリスタに求められる応用知識<1-7>	デザインカプチャー ハート以外を描くことができる		
8		バリスタに求められる応用知識<1-8>	デザインカプチャー リーフを描くことができる		
9		バリスタに求められる応用知識<1-9>	均一な味のカプチャーを作ることができる		
10		バリスタに求められる応用知識<1-10>	均一な味のデザインカプチャーを作ることができる		
11		バリスタに求められる応用知識<1-11>	エスプレッソ4杯、カプチャー4杯を提供できる		
12		バリスタに求められる応用知識<1-12>	エスプレッソ4杯、カプチャー4杯を均一な味で提供できる ◆前期試験内容発表		
13		試験対策			
14		試験	筆記試験&実技試験実施		
15		振り返り			
準備学習 時間外学習		事前に教科書、テキストを読んでおくこと。			
教材	教科書		エスプレッソマニュアル		
	参考図書・教材				
評価方法及び基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○		50%
		②実技試験	○		50%
		③		9%	
		学校長	教務部長	担当講師	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	WEBデザイン(WEBデザイン①)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース	
配当年次	2年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	<p>3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。 1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。 アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。 1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。</p>					
授業内容	店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作/WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。					
到達目標	<p>知識... Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、ポストカードやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗PRの方法を学ぶ。</p> <p>技術... コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいろんな印刷物を作成できる。</p> <p>キャリア教育... 決められて時間内に制作できる時間マネジメントができるようになる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		ワード	ワードで自己紹介制作	
2		エクセル	エクセルで座席表制作	
3		ワード	ワードで名刺制作	
4		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用	
5		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用	
6		ワード	店舗企画	
7		フォトショップエレメントレッスン	店舗ロゴマーク制作	
8		フォトショップエレメントレッスン	フライヤー制作	
9		フォトショップエレメントレッスン	メニュー制作	
10		ムービーメーカー	夏休みの思い出フォトムービー	
11		WIX,HP制作	HP制作内容を企画する材料集め	
12		WIX,HP制作	制作	
13		WIX,HP制作	制作	
14		実技テスト	実技テスト	
15		WIX,HP制作	クラス内で発表 課題提出	
準備学習 時間外学習				
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		<small>本試験 50点 出席点 40点 平常点 10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験			%
	②実技試験		○	50%
③課題提出		○	50%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品と栄養の特性(メニュープランニング)				年度	
					前期	後期
曜日	時限	必修	30 時間	講師名	コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	2001～フリーのフードコーディネーターとして飲食店のメニュー作成や厨房のオペレーション作成、食品メーカーの商品開発等を行っている。					
授業内容	様々なタイプの店舗を想定し、コンセプト、客層、時間帯などに合わせたメニュープランニングを学ぶ。実店舗での仕込み方法・調理工程を組み立て、コスト面も考慮した総合的なオペレーションを実践を通して理解する。					
到達目標	<p>知識...メニュープランニングについての概要が説明できる。</p> <p>技術...テーマに沿ったメニューを開発できる。実店舗での調理オペレーションを組立てることができる。原価・売価・変化率を守り、オリジナルメニュー作りができる。</p> <p>キャリア教育...チームで取り組むため、個々の役割を理解しながら、協力して安全・効率的に作業を行う事の重要性を体感する。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考	
1		シラバス配布 授業内容の説明	メニュープランニングの概要を理解できる。	シラバス配布・包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
2		メニュー開発の注意点	原価・売価・原価率が計算できる。 適正な料理サイズ等を計算できる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
3		モデルケースを用いたメニュー作り 学園祭メニューに向けてのトレーニング	本番の店舗の客層・売価などのシチュエーションを加味して適正なメニュー(調理工程)を理解する。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
4		学園祭メニューのプランニング①	コンセプトに沿った実販売用のメニュー作りができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
5		学園祭メニューのプランニング②	コンセプトに沿った実販売用のメニュー作りができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
6		学園祭メニュー①	【メニュー試作】 実販売するメニューの調理オペレーションが実践できる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
7		学園祭メニュー②	【メニュー試作】 実販売するメニューの調理オペレーションが実践できる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
8		パスタ・ピザメニューのプランニング	架空の店舗を設定し、テーマに基づいたメニュープランニング～調理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
9		ライス・パンメニューのプランニング	架空の店舗を設定し、テーマに基づいたメニュープランニング～調理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
10		メインメニュー・サイドメニューのプランニング	架空の店舗を設定し、テーマに基づいたメニュープランニング～調理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
11		ワンプレートのプランニング	架空の店舗を設定し、テーマに基づいたメニュープランニング～調理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
12		スイーツメニューのプランニング	架空の店舗を設定し、テーマに基づいたメニュープランニング～調理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
13		試験対策	12回までのノートの見直しとまとめを行う。 様々な状況下でのメニュープランを復習し理解を深める。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
14		試験	上記メニューから実習。 出題されるテーマに対してのプランニングを実践できる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
15		振り返り	まとめ授業 プランニング～調理工程までが組み立てられる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
準備学習 時間外学習		現在、実際に販売されているメニューのリサーチ、ノートの見直しを行う。			
教材	教科書				
	参考図書・教材				
評価方法と基準	総合成績評価			本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
	本試験(50点)方法と配点割合				
	①筆記試験	○		100%	
	②実技試験			%	
③			%		
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	接客・サービス (カフェサービス②)				年度	
					学科名	食&マネジメント科
曜日	時限	必修			コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
<b>実務者経験</b>	1987年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際線客室乗務員として客室サービス・統括業務に従事する。 2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で接客マナー並びにビジネスマナー講師として活動する。 (2012年～一般企業研修、2013年～滋慶学園、2016年～帝塚山学院大学など) 2016年にキャリアコンサルタント(国家資格)資格を取得し、大学にてES作成サポートや面接対策など学生の就労支援を担当している。(2017年～天理大学2、大手前大学キャリアサポートなど)					
<b>授業内容</b>	カフェスタッフとしてスタートするための接客・接遇並びにビジネスマナーの基本を学ぶ。社会人として土台となるコミュニケーションについて理解し、仕事や社会生活に活かすべく実践演習を行う。これらを基本とし、就職活動に自信をもって臨めるよう準備を行う。					
<b>到達目標</b>	知識... カフェスタッフとして社会で活躍するための「ビジネスマナーの重要性」並びに「ビジネスマナーの基本」が説明できる。 技術... ビジネス社会において他者との関係構築のためのより良いコミュニケーションがとれるようになる。またお客様満足重視したサービス提供や取引会社と良好な関係を築くべく、学習内容を体現できるようになる。これらをふまえ、自信をもって就職活動ができる。 キャリア教育... 社会人・職業人としての心構え、更に働くうえで必要な実践知識を身につけることで、「社会人基礎力」を醸成し学生から社会人へのスムーズな移行ができるようになる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		オリエンテーション/1年の復習	授業概要説明。社会人としてのセルフマネジメントの重要性と構成要素についての振り返りを行うことができる	スーツ着用	
2		学生と社会人の違い「働く」とは	「学生と社会人の違い」「働く」について話し合いキャリア形成について考察することができる	〃	
3		ビジネスマナーの基本 (復習小テスト)	ビジネスマナーの基本を理解し、社会人準備を行うことができる	〃	
4		面接対策① (復習小テスト)	面接(入退室時含む)の際に心掛けるポイントを学習し、演習を行うことができる	〃	
5		面接対策②	エントリーシートの書き方のポイントを学習し、演習を通して気持ち伝わるESを作成することができる	〃	
6		GD(グループディスカッション)	GDにおける評価ポイントを確認し、テーマに沿って演習を行うことができる	〃	
7		ビジネス会話(話し方・聴き方)	正しい言葉遣いの習得、並びにビジネス会話の基本を理解し演習を行うことができる	〃	
8		ビジネスメール (復習小テスト)	ビジネスツールとして欠くことのできないビジネスメールの基本を学習することができる	〃	
9		電話応対 (復習小テスト)	電話応対が会社の印象に繋がることを理解する。電話応対の基本マナーを習得し、演習を行う。	〃	
10		来客応対と他社訪問	他社訪問と来客応対(名刺交換・席次含む)のマナーを習得し、会社を代表して働く意識付けを行う。	〃	
11		実技試験	学習したテーマについての実技試験を通し、技術の定着度を確認することができる	〃	
12		報・連・相	組織のコミュニケーションにおいて欠くことのできない「ほう・れん・そう」を学習する。	〃	
13		試験対策	前期授業のポイントを復習し、学習内容を整理することができる	〃	
14		試験	筆記試験を通し、知識の定着度を確認する。	〃	
15		振り返り	前期授業の振り返り。強みと弱みを認識し今後の目標設定を行う。	〃	
準備学習 時間外学習		復習の徹底。			
教材	教科書				
	参考図書・教材		レジュメ配布		
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出題点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○		30%
		②実技試験	○		40%
	③小テスト	○		30%	

科目名	店舗運営 (ショップマネジメント)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	<p>1981～1987年 ㈱グルメ件屋/新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験</p> <p>1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱/本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、兼務開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。</p> <p>UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。</p>					
授業内容	オリジナルテキストを使ってフードビジネスに必要な「マーケティングスキル」「マネジメントスキル」を習得する					
到達目標	<p>知識... フードビジネスに必要なマーケティングスキルとマネジメントスキルを習得したことが実務に活用できる</p> <p>技術... マーケティングスキルを使った商品開発、販促企画ができる</p> <p>キャリア教育... 学んだスキルを卒業後の仕事に活かせるようになる。また自身で店舗を開業できるようになる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		<input type="checkbox"/> フードサービスの変遷 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	業界の現状を知って説明することができる	
2		<input type="checkbox"/> オーナーシップ <input type="checkbox"/> QSC <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	開業に必要なマインドを理解して将来設計ができる	
3		<input type="checkbox"/> 食品衛生管理 <input type="checkbox"/> サービスの基本 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	衛生管理の重要性を理解して実践できる サービスの基本が実践できる	
4		<input type="checkbox"/> マーケティングとは <input type="checkbox"/> マーケティングのプロセス <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングの必要性を理解して実践できる	
5		<input type="checkbox"/> 3C分析～マーケティングミックス <input type="checkbox"/> 製品戦略「PRODUCT」 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングの本質を理解して環境分析ができる マーケティングを活かした商品開発ができる	
6		<input type="checkbox"/> 製品戦略「PRODUCT」 <input type="checkbox"/> 価格戦略「PRICE」 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした商品開発ができる	
7		<input type="checkbox"/> 価格戦略「PRICE」 <input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした値付けができる	
8		<input type="checkbox"/> 販売促進戦略「PRODUCT」 <input type="checkbox"/> CS <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	販促の目的を理解して企画できる 顧客満足を理解して実践できる	
9		<input type="checkbox"/> CRM <input type="checkbox"/> 顧客心理マーケティング <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	カスタマーリレーションシップの本質を理解して実践できる 顧客心理を利用したマーケティングができる	
10		<input type="checkbox"/> メニュー分析 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	ABC分析ができる	
11		<input type="checkbox"/> メニュー分析 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	メニューマトリクス分析ができる	
12		<input type="checkbox"/> メニュー分析	メニュー分析を利用した改善ができる	
13		試験対策		
14		試験		
15		振り返り		

準備学習 時間外学習 授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する

教材	教科書	オリジナルテキスト	
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価	<p>本試験:50点 出席点:40点 平常点:10点よりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便宜「試験規定」を参照</p> <p>本試験(50点)方法と配点割合</p>	
	①筆記試験	○ 100%	
	②実技試験	%	
	③	%	
	学校長	教務部長	担当講師



科目名	業界研修 (店舗プランニング)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修		コース	全コース
配当年次	2年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	<p>1981～1987年 ㈱グルメ軒屋/新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験</p> <p>1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱/本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。</p> <p>UFSに異り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアラー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。</p>				
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生が自分たちで企画したリアル店舗2回の出店を通じて出店プロセスと運営の難しさを体験する。</li> <li>・店舗出店に必要なスキルを習得して、メニュー計画、売上収支計画、販促計画をチーム単位で企画立案。</li> <li>・1回目の出店の振り返りで計画と実績との差異を分析して課題の抽出、改善策を立案して2回目の出店で実行することでPDCAを実践する。</li> </ul>				
到達目標	<p>知識... :学習した開業に必要なスキルを使ってカフェを開業のプロセスを実行することで売上計画を作ることが出来る。</p> <p>技術... :計画⇒実行⇒分析⇒改善というPDCAサイクルのプロセスを使うことが出来る。</p> <p>キャリア教育... :店舗運営の難しさとチームワークの重要性を体験することで卒業後の現場実務に活かすことが出来る。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1		<input type="checkbox"/> 授業の目的「どんなことするの？」 <input type="checkbox"/> 売上の仕組みとマーケティング	何故マーケティングとマネジメントのスキルが必要か説明できる	
2		<input type="checkbox"/> 売上の基礎知識 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	売上アップの仕組みを説明できる 売上と経費の関係を理解できる	
3		<input type="checkbox"/> 損益分岐点売上 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	損益分岐点の意味を理解して計算できる	
4		<input type="checkbox"/> 損益分岐点売上 <input type="checkbox"/> 原価管理① <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	損益分岐点の意味を理解して計算できる 原価コントロールの目的を説明できる	
5		<input type="checkbox"/> 原価管理② <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	原価コントロールが実践できる	
6		<input type="checkbox"/> 人件費管理① <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	人件費コントロールの目的と公式を習得して計算できる	
7		<input type="checkbox"/> 人件費管理② <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	適正な「ワークスケジュール」が作れる	
8		【ショップ演習】 ◇販売計画の作り方	売上予算が作れる	
9		【ショップ演習】 ◇チーム編成と役割分担の決定	※グループ討議/チームで役割が分担できる 2チームに分かれ、自分達で選出したリーダーを中心にそれぞれの役割分担を決定	
10		【ショップ演習】 ◇ショップコンセプトの策定	※グループ討議/チームでコンセプトが企画できる チームで業態とコンセプトを決定する	
11		【ショップ演習】 ◇販売メニューの検討	※グループ討議/チームでメニューが開発できる チームで販売するメニューを決定する	
12		【ショップ演習】 ◇販売計画の策定	※グループ討議/チームで販売計画が策定できる チームで販売計画(売上収支計画)を立案する	
13		試験対策		
14		試験		
15		振り返り		

準備学習 時間外学習	授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する		
教材	教科書	オリジナルテキスト	
	参考図書・教材		
評価方法及び基準	総合成績評価	本試験 50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法及び配点割合	
	①筆記試験	○	100%
	②実技試験		9%
③			9%
	学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出 (カフェコーディネート)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	2年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレル、スポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。					
授業内容	カフェにおけるインテリア、器などカフェにおける店舗演出全般のコーディネートを学び、その技術と知識を実践できるようになる。					
到達目標	知識... 家具や雑貨のブランド、ディスプレイの 技術... テイストに合わせた家具・食器・テキスタイルや雑貨のコーディネートができる。 キャリア教育... 将来の仕事に向けてのセンスアップに取り組む。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		シラバスオリエンテーション カフェについての概論	授業シラバス配布、授業内容説明 個々の意識チェック	
2		カフェの分類 テイスト①	カフェスタイルの流れを把握する	
3		市場調査	オレンジストリートのSHOPを市場調査 レポート提出	
4		演習	コーディネートプラン作成・提出	
5		カフェの分類 テイスト②	カフェのテイストを理解する	
6		カフェの家具・食器 カフェの雑貨	家具のサイズ・食器の素材・ブランドの知識 イメージを作るための雑貨の必要性を学ぶ	
7		カフェの色	テイスト作りの為の色の役割を学ぶ	デパートの食器売り場の視察
8		雑貨クリエーション(仮)	プラバン&レジンで進級制作展向けの NAMEプレートを製作	
9		コンセプトワーク	プレゼン用のテーマ決定、イメージコンセプトを決めていく	
10		イメージマップ用の資料準備	図書室を利用して資料収集	
11		イメージマップ作成①	イメージマップ作成実習	
12		イメージマップ作成②	イメージマップ作成実習	
13		プレゼンテーション最終準備	コンセプトシートとイメージマップの完成	
14		プレゼンテーション		
15		振り返り	ディスプレイの法則や季節との密接な関係などを再確認する。	
準備学習 時間外学習		授業で配布した資料などをまとめることと、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験 50点 出席点 40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験	○	60%
		②実技試験	○	40%
③		%		
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	バリスタ演習 (バリスタゼミ技術)			年度	
				前期	後期
曜日	時間	必修選択	学科名	食 & マネジメント科	
配当年次	2年次		コース	全コース	
授業方法	演習		30 時間	講師名	
<b>実務者経験</b>	<p>【高橋仁志】2010～2012年までアンティコカフェアルアビスにて、バリスタとして勤務。 2012～2019年まで自家焙煎珈琲店『AMAZING COFFEE ROASTER』を経営。 【木平 演】2015 10月～2018 8月 株式会社DCS 店舗事業部 COFFEE HOUSE FIELD にて バリスタ兼ロースター兼マシン営業サポートなどに従事。2017年 2月から統括MGとして4店舗をマネジメント。 2018年 9月よりフリーランスバリスタとしてスタッフ教育や店舗サポート、店外催事、MDやイベント企画の提案、 オペレーションの再構築などを中心に活動中。</p>				
<b>授業内容</b>	<p>コーヒーをお客様に提供するにあたり、様々な角度からの知識と技術を習得する。</p>				
<b>到達目標</b>	<p>知識... 時代の変化に対応し、様々な器具や栽培生産環境について理解をし、味のの違いなど、お客様に説明できる。 技術... 働くお店の抽出環境に合わせて、最適な抽出ができる。バリスタ業務のみならず、ホール業務、 キッチンサポートなどの基礎知識や幅広い考え方をもち、即戦力として業務遂行できる。 キャリア教育... バリスタとして、自店スタッフの教育やお客様に、コーヒーの美味しい抽出方法などを提供することで、売上向上に貢献できる。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		① シングルオリジンを知る	中南米が産地のコーヒー豆を使用し、カップping、抽出(エスプレッソ、カプチーノ)を行う。その他の器具でも産地特徴を理解して抽出が出来る。	
2		② シングルオリジンを知る	アジア、アフリカが産地のコーヒー豆を使用し、カップping、抽出(エスプレッソ、カプチーノ)を行う。その他の器具でも産地特徴を理解して抽出ができる。	
3		③ 精製方法、栽培、品種の違いを知る。	ナチュラル、ハニープロセス、アナエロビック、ゲイシャ、バカマラなどの豆を使用して、カップping、抽出(エスプレッソ、カプチーノ)を行う。その他の器具でも産地特徴を理解して抽出ができる。	
4		④ 深煎りを知る、デカフェを知る	焙煎の違いによる味の变化を知る。カップping、抽出(エスプレッソ、カプチーノ)を行う、その他の器具でも抽出を行う(デカフェも同時に)。	
5		⑤ ドリッパー	いろんなドリッパーの個性を知り、ペーパードリッパー用ドリッパーの個性と違いを理解して抽出ができる。	
6		⑥ いろんな抽出器具を知る	ステンレスフィルター、エアプレス、クレバードリッパー、アメリカンプレス、コーヒーメーカー(ハリオスマートセブン、業務用ブルーワーなど)を使って抽出を行う。	
7		⑦ さまざまなカップでもおいしく淹れる	テイクアウト用の紙カップや、大きさ違いのカップ、カフェマキアート、底が四角のカップ、ガラスコップなど、いろんなシチュエーションでコーヒーが提供できる。	
8		⑧ 小型エスプレッソマシンを知る	ピビエンメでエスプレッソ、カプチーノを提供する。内部構造も理解して抽出ができる。	
9		⑨ 過抽出、未抽出について	ウォーターリー、ドライ等、ネガティブの味を知り、その修正方法を理解して最適な抽出ができる。	
10		⑩ バリスタとしてのMD	コーヒー豆や器具などの物販の売上向上や販売促進の為に、店舗のレイアウトを整え、商品説明や、最適な提案ができる。	
11		⑪ ラテアート応用編	お客様のリクエストに応じて、様々なラテアートが提供できる。	
12		⑫ 抽出大会	指定された珈琲豆に引き合せて、短時間でおいしいコーヒーが抽出ができる。	
13		試験対策		
14		試験		
15		振り返り		
準備学習 時間外学習		各自で、様々な抽出方法、コーヒー豆で自主練習を行う。		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		<small>本試験: 50点 出席点: 40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>	
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験			%
	②実技試験	○		100%
	③			%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界特別ゼミ(キュイジーゼミ)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修選択		コース	全コース	
配当年次	2年次		60 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	2001～フリーのフードコーディネーターとして飲食店のメニュー作成や厨房のオペレーション作成、食品メーカーの商品開発等を行っている。					
授業内容	実店舗での大量調理、仕込みなどを想定し、イベントやテーマに沿った料理を学ぶ。					
到達目標	<p>知識... 季節・行事。お客様の要望に合わせたメニューを開発することができる。</p> <p>技術... パーティーやイベントに合わせた盛り付けや調理ができる。</p> <p>キャリア教育... コミュニケーションをとり、グループでの作業を円滑に行うことができる。</p> <p>衛生・清掃・調理環境の維持ができる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		授業方針・内容のオリエンテーション ワンプレートオードブル	授業内容の説明、調理の流れの確認	
2		春のオードブル3種①	食材の取り扱い・春らしい色彩・盛り付け	
3		春のオードブル3種②	食べやすさを考えた切り方・食材選び	
4		手作り調味料・食材①	ひと手間かけた手作り調味料や食材を学ぶ	
5		手作り調味料・食材②	手作り調味料や食材をプラスして料理の負荷価値を上げる	
6		フリッター・ドフィノア 他	大量調理を想定したメニュー	
7		サンドウィッチ・タルティース 他	パーティー向けのパンメニュー	
8		手まり寿司・ドリア 他	パーティー向けのご飯メニュー	
9		冷静ペロンチーノ ツナとオリーブのファルファッレ 他	パーティー向けのパスタメニュー	
10		干し柿クリームバター 柚子のビスコッティ 他	和食テイストのオードブル	
11		コブサラダ 生ハムとリンゴのサラダ 他	華やかなサラダメニュー	
12		フレッシュクリームの子ーズケーキ風 他	パーティーのデザート	
13		試験対策	12回のレシピを見返してまとめる。	
14		試験	12回の授業の中から出題する。	
15		振り返り	ミニコース風パーティーメニュー	

準備学習 時間外学習

授業後、レシピを見返してまとめる。

教材

教科書  
参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験		%
②実技試験	○	100%
③		%

本試験:50点 出席点:40点  
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価  
※ABCDの点数内訳は学生優待「試験規定」を参照

学 校 長	教 務 部 長	担 当 講 師

科目名	商品開発ゼミ			年度	
				前期	
曜日	時限	必修選択	コース	全コース	
配当年次	2年次		60 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	2008年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 ブランベリー、店名:ペーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリー ネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案 教室講師等業務に携わっていた。 2016年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている				
授業内容	ケーキ製造の作業効率、製造効率を上げ、安定して販売できるケーキの技術、知識を習得する 店舗販売をするうえで必要な動き方や言葉遣い、配慮などの技術、知識を身につけ、扱うことができる CMやチラシ作成などの広報に必要な技術、知識を身につけ接客できるようにする				
到達目標	知識... 製品の製法や温度などを理解し、同じものを作り上げることができるようになる 販売するうえで必要な動き方や対応を理解し、説明できるようになる 技術... 同じ製品を作るために作業効率、製造効率を上げ、正確な動きを身につけることができる 販売をするために上げや言葉遣いを習得しできるようになる キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。効率的な 準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	時間外学習	
1		授業方針 決め事 次週の仕込(ジェノワーズ、シュクレ)	授業の目的目標の説明を行う。 次週使用分ジェノワーズ仕込を行う。 店長、副店長、衛生、会計、広報、農化、メニューを決める。	コンセプト決める 毎週課題作り、撮影、 ケーキ作り、 かたくり決めてい!	
2		試作品実習①、店名を決める (ショートケーキ、ベリータルト) 次週使用分仕込(ブリゼ、シュー生地)	ケーキカット、フィルム取りができる。 タルト生地のしき込ができる。	店名を考える	
3		試作品実習② (サントノール、タルトポワール) 次週使用分仕込(シュクレ)	種り込みパイ生地を理解し作る事が出来る。 口金を使って均一な絞りができる。	ロゴ決める	
4		試作品実習③ (チーズケーキ、チーズタルト)	湯煎を使った焼成ができる。 タルト生地の焼成方法を理解し作る事が出来る。	ドリンク決める	
5		試作品実習④ (チョコ、栗タルト) 次週使用分仕込(シュクレ)	ココアを使った生地を扱うことができる。	メニューブックの デザインを提出	
6		試作品実習⑤、ケーキ名を決める (グラスデザート、チョコタルト)	グラスを使ったデザートを作る事が出来る。	ケーキ名、メニューブック決定 次週までに説明文、CM、 アンケート	
7		店舗運営、店舗演出(パソコン演習)	ポップやメニューブックのチェック、確認を行う。 アンケート作成、CM、チラシのデザインを作成する。	チラシ制作 (B種、コンセプト)	
8		商品強化①	販で決めたメニューを時間内に作る事が出来る。	かたくり決める 甲斐書出す?	
9		接客サービス①(谷内先生)	店舗の関わりを決め、メニューブックを使用し サービスの実習を行う。	ユニホーム決める 備後実注	
10		商品強化②	層数、時間を決め製造を行う 商品の質を上げ、スピードアップすることができる。	CM配信スタート 準備	
11		接客サービス②(谷内先生)	実際のケーキを扱い、サービスに必要な演習を行う	完成した製品冷凍 機、送別書 チラシ配付(セブンなど)	
12		接客サービス③(谷内先生)	当日を想定したサービスの演習を行う	販売計画書提出、シフト作成 衛生、農化説明、アレルギー一貫	
13		ショップ仕込み	ショップ当日の仕込を行う。	納り届申書出す 贈呈メニュー書 接客マニュアル書	
14		ショップ	販売、製菓製造を行う。	つり懸かり開始後の レポート、売上報告	
15		実技テスト	時間内に決められたメニューを作る試験を行います。		
準備学習 時間外学習		カフェやパティスリーなどをリサーチしてくる。授業後にレシピ内容をまとめる			
教材	教科書				
	参考図書		*プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>		
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生使用「試験規定」を参照		
	筆記試験		本試験(50点)方法と配点割合		9%
	実技試験		○		100%
	課題提出等				9%
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	業界特別ゼミ(Wメジャー科目)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	<p>【新妻先生】2005年に大学卒業後 株式会社りそな銀行へ入行。この頃からO脚や身体の不調に悩まされる。無意識にしていた自己流の正しいと思う姿勢や歩き方が原因と知り、2011年に一般社団法人Caでウォーキング講師の資格を取得。その後2016年に独立。身だしなみの中には「姿勢や歩き方」が含まれることを伝え企業様でも研修を行う。現在、教室を軸にラジオ出演イベント、セミナー等で幅広く活躍中。</p> <p>【四月朔日先生】1999年ハワイでヨガの世界に魅了され、帰国後4年間の修行を経てヨガライフ インストラクター修了課程習得。2003年より『西大寺ヨガアカデミー』、2005年より関西の老舗ヨガスタジオ『ヨガヴィオラトリコロール』にて指導『チアキス』『キラリ西宮店』など多数のスタジオにて日々ヨガの素晴らしさをひろめている。毎年国内外アメリカ、パリなどへ行きヨガの学びを深める。『fm802 beatexpo』には、3回出演。</p>					
授業内容	<p>【ウォーキング】 「正しい姿勢・正しい歩き方」「立ち居振る舞い・美しい所作」を学ぶ。外面を整えることは相手に対する思いやりの気持ちを持つことでありおもてなしの心を形を表現するためにあることを理解し、社会人マナーとして身につける。信頼感の与えられる人材になる。</p> <p>【ヨガ】 セルフリンパマッサージ、骨盤を整えるヨガ、太陽礼拝、呼吸法、瞑想を毎回取り入れ4回にわたりそれぞれのチャクラに働きかけるポーズをします。チャクラを活性化させる事により五感を磨きます。</p>					
到達目標	<p>【ウォーキング】 知識 身だしなみの中には「姿勢や歩き方・立ち居振る舞い・表情」まで含まれていることを理解し説明できる。 技術 どの角度から見ても綺麗な立ち居振る舞い・姿勢を作ることができ、歩行ができる。 キャリア教育 身だしなみを整えることにより見えない心を整えることができる。</p> <p>【ヨガ】 身体の中にあるチャクラ(エネルギーポイント)を活性化させ、五感を磨きます。また、アウターからも働きかけバランスを整え、強く優しいカラダココロを作ります。腰痛、肩こりの軽減、姿勢改善、集中力アップ、イメージ力アップを図り、学習効果を高めます。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1			なぜ「正しく立つ・歩く」「立ち居振る舞い」が大切かを「心×形」の法則をもとに学ぶ。 第一印象の重要性を理解する。正しい姿勢をレクチャー( BEFORE写真として姿勢撮影)		
2		第1チャクラ 肉体と欲求 山のポーズ 安楽座 第2チャクラ 感情と性 舟のポーズ、かんぬきのポーズ		ヨガ	
3			姿勢の復習。。スニーカーやヒールの靴の説明を行い靴の履き方から学ぶ。 動的ストレッチを行い、ウォーキングレッスンは下半身の意識するポイントから理解する。 所作は綺麗なお辞儀のポイントを学び即実践できるようになる。		
4			姿勢・お辞儀の復習から椅子の座り方・立ち方・入退出のポイント・表情筋を使った笑顔のトレーニングを行う。丁寧な立ち居振る舞いを身につける。印象のよい笑顔はコミュニケーションを円滑にするためでもあることを理解する。		
5			姿勢・靴の履き方・お辞儀・表情声出しの復習。ウォーキングレッスンは下半身の意識するポイント (着地方法・歩幅・つま先の角度・足首曲げ伸ばし・ひざ・ふくらはぎの筋肉を使う・骨盤の正しい位置をつかむ 腰の動かし方・大殿筋意識するなど)を重点的に指導しながら、筋肉強化ウォーキングレッスンを行いつつ 通常ウォーキングから速さもスピードアップへ。腕の正しい振り方を学ぶ。		
6					
7			6回目からは女子学生はヒールウォーキングへ。ヒールウォーキングでのポイントを学ぶ。。		
8		第3チャクラ カ・意思 ダウンドッグ、三日月のポーズ 第4チャクラ 愛・人間関係 猫のポーズ、ラクダのポーズ		ヨガ	
9			繰り返しヒールウォーキング2回目～学んできたポイントを意識しつつ定着させていく。		
10			繰り返しヒールウォーキング3回目～学んできたポイントを意識しつつ定着させていく。		
11			試験対策		
12			ウォーキング 試験日		
13		第5チャクラ コミュニケーション・自己表現 太鼓橋・三角のポーズ 第6チャクラ 知恵・直感 立ち木・ピラミッド		ヨガ	
14			前期の総復習並びに前期終えての感想。反省点、後期の目標を改めて落とし込む。 試験でできていなかった点を重点的に指導。(After写真として姿勢撮影)		
15			第7チャクラ 霊性 シルシアサナ(逆転のポーズ)	ヨガ	
準備学習 時間外学習		電車内や日常のシーンで第三者の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを通して印象の良い振る舞いとは？を考え、また自分の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを改めて振り返る。			
教材	教科書				
	参考図書・教材				
評価方法及び基準	総合成績評価				
	本試験(50点)方法と配点割合				
	①筆記試験	○		50%	
	②実技試験	○		50%	
③課題提出					
		学校長	教務部長	担当講師	

学校長	教務部長	担当講師
-----	------	------

科目名	調理実習（課題制作）				年度	
					学科名	食&マネジメント科
曜日	時限	必修			コース	全コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1999年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業 1999年4月 株式会社かめいあんじゅ入社 イタリアンレストラン厨房スタッフとして勤務。 2008年3月 株式会社アプレシアへ転籍。飲食店ライセンス事業、並びに直営店店長として従事。					
授業内容	カフェレストラン運営を通じて、商品開発についての想像力と技術を学ぶ。					
到達目標	<p>知識・・・商品開発についての方法、流れ、伝え方について理解し、計画表を組み立てることができる。 原価率や他にかかるコストについて考察し、商品価格を設定できる。</p> <p>技術・・・加工、製造における器具の使い方と技術の習得。 決められた時間内で企画書を仕上げる事ができる。 企画書通りの商品を作ることができる。</p> <p>キャリア教育・・・協調性、グループでの作業性、時間管理。衛生的な作業ができる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考	
1		授業内容オリエンテーション インプット	授業の目的、到達目標を理解する。 商品開発の方法、流れ、売り方、見せ方、コスト感覚について理解する。		
2		商品開発の理解① インプット授業	試作調理用の企画出し、レシピ案を作成できる。 調理工程、PR方法の提案をまとめられる。 シェフのデモンストレーション授業。		
3		商品開発の理解② インプット授業	店舗コンセプトや看板メニューのプレゼンテーションを行う。 シェフのデモンストレーションで調理工程を意識した コンセプトメニューを実習。		
4		試作調理①	商品となる看板メニューの試作を行う。 店舗コンセプトに沿ったメニューを、食材、適切な調理工程、原価率、 お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。		
5		試作調理②	商品となる看板メニューの試作を行う。 店舗コンセプトに沿ったメニューを、食材、適切な調理工程、原価率、 お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。		
6		販売メニューの決定 大量調理オペレーション	販売メニューを決定する。 必要食材の計算、発注準備、コスト計算（歩留まり計算）ができる。 大量調理に向けた仕込み段取りを組み上げられる。		
7		ONEDAYSHOP営業用 仕込み	営業本番用の大量調理を行う。 徹底した衛生管理、適切な食材処理ができる。		
8		振り返り	営業終了後、お客様からのご意見、アドバイスを取り入れ商品の 見直しをする。 改善点や反響点をまとめて共有し、次回営業にむけた改善版の 方向性をまとめる。		
9		新コンセプトにて メニュー決定、食材・原価計算	2回目営業にむけた店舗コンセプトの決定と看板メニューの決定を行う。 食材選定と原価計算ができる。		
10		試作調理①	商品となる看板メニューの試作を行う。 店舗コンセプトに沿ったメニューを、食材、適切な調理工程、原価率、 お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。		
11		試作調理②	商品となる看板メニューの試作を行う。 店舗コンセプトに沿ったメニューを、食材、適切な調理工程、原価率、 お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。		
12		ONEDAYSHOP営業用 仕込み	営業本番用の大量調理を行う。前回の反省も踏まえ、より効率的、 衛生的な調理オペレーションができる。		
13		振り返りと試験対策	営業終了後のお客様からのご意見、アドバイスを共有し、 店舗運営の学びのまとめを行う。次週の実技試験の内容発表と 予習を行う。		
14		試験	実技試験 (衛生管理、時間管理、食材の適切な取り扱いや処理、調味)		
15		振り返り	試験のフィードバックと総まとめ授業。		
準備学習 時間外学習		各実習後、企画書の見直しをすること、試作する際にかかる時間などのイメージをしておくこと。			
教材	教科書				
	参考図書・教材		スマホの使用許可を出す可能性があります。		
評価方法と基準		総合成績評価		<small>本試験：50点 出席点：40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>	
				本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験			%
		②実技試験		○	100%
試験内容については別紙参照					
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	企業課題 (イベント制作)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	2年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
<b>実務者経験</b>	1981～1987年 ㈱グルメ特産／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験 1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアリー開発の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。					
<b>授業内容</b>	ショップ演習に向け、店舗づくり、料理の仕込み・準備を行う。					
<b>到達目標</b>	知識... 商品への理解、製造と販売のバランス 技術... 商品を作る感覚、基礎の確認、オペレーションを学ぶ キャリア教育... チームワーク、忍耐力、企画力、主体性の発揮					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		授業内容オリエンテーション	ONEDAYSHOPの説明、目的スケジュール確認	
2		商品開発の理解① インプット授業	試作調理用の企画出し、レシピ案を作成できる。 各班プレゼンテーション	
3		商品開発の理解② インプット授業	店舗コンセプトや看板メニューのプレゼンテーションを行う。 実習授業デモンストレーションから得た情報でオリジナルメニューの案案を作る。	
4		試作調理①	店舗コンセプトに沿ったメニューを、食材、適切な調理工程、原価率お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。	
5		試作調理②	店舗コンセプトに沿ったメニューを、食材、適切な調理工程、原価率お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。	
6		販売メニューの決定 大量調理オペレーション	販売メニューを決定する。 食材の計算、発注と装飾オペレーション準備ができる。	
7		ONEDAYSHOP営業用 仕込み	営業本番用の大量調理を行う。 徹底した衛生管理、適切な食材処理ができる。	
8		ONEDAYSHOP営業	実践で店舗運営・営業を行う。 営業終了後、お客様からのご意見、アドバイスを取り入れ商品の見直しをする。 改善点や反省点をまとめて共有し、次回営業にむけた改善版の方向性をまとめる。	
9		新コンセプトにて メニュー決定、食材・原価計算	2回目営業にむけた店舗コンセプトの決定と看板メニューの決定を行う。 食材選定と原価計算ができる。	
10		試作調理①	1回目営業を終えて、ブラッシュアップした店舗コンセプトを食材、適切な調理工程、原価率、お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。	
11		試作調理②	1回目営業を終えて、ブラッシュアップした店舗コンセプトを食材、適切な調理工程、原価率、お客様へのPRを含めて総合的に考案できる。	
12		ONEDAYSHOP営業用 仕込み	営業本番用の大量調理を行う。前回の反省も踏まえ、より効率的衛生的な調理オペレーションができる。	
13		ONEDAYSHOP営業	実践で店舗運営・営業を行う。 営業終了後、お客様からのご意見より改善点や反省点をまとめて共有する。	
14		試験	実技試験 (衛生管理、時間管理、食材の適切な取り扱いや処理、調味) 調理実習(課題制作)に準ずる。	
15		振り返り	試験のフィードバックと総まとめ授業。	

準備学習 時間外学習

試作した後のレシピを必ずまとめる

教材

教科書

参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価  
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験

%

②実技試験

100%

③

%

学校長

教務部長

担当講師



科目名	調理実習(カフェメニュー パリスタ)			年度		後期
				学科名	食 & マネジメント科	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	<p>専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、パリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。2010年には自身のお店"Bar ISTA"を開業し現在も経営者・パリスタとして勤務。 店舗を運営しながら、各種セミナーやパリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。 学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup, Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。 2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。</p>					
授業内容	<p>店舗ですぐに必要なコーヒーの抽出やドリンク作成の技術に始まり、さらにその先必要になってくる商品開発やセールスマネージメント、プレゼンテーションなどを盛り込み、業界で活躍するために必要なことも学ぶ。</p>					
到達目標	<p>知識... コーヒーに対する基本的な知識に始まり、抽出やドリンク作成における知識の習得。 技術... 美味しいコーヒーを淹れられるようになる。美味しいくてオリジナルなアレンジドリンクが作れるようになる。 キャリア教育... 自分の考えや感じたことを言葉にし、表現し伝えることができるようになる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		基本のアレンジドリンク ①②	珈琲を使用したシグニチャードリンクの基本がわかる。	
2		基本のアレンジドリンク ③④	珈琲を使用したシグニチャードリンクの基本がわかる。	
3		メニュー開発トレーニング	シグニチャーのオリジナルメニュー考案 オリジナルのメニューを考案できるようになる	
4		ミクソロジーカクテル デモンストレーション	「ミクソロジー」を知る。フルーツや野菜、ハーブ、スパイス等素材を 組み合わせたカクテルメイキングの手法を学ぶ。	
5		オリジナルドリンク 考案①②	フレッシュ食材、スピリッツ、コーヒー、ハーブ等を 使用したオリジナルドリンクを考案できる。 ライブ感や魅せ方についても学ぶ。	
6		オリジナルドリンク 考案③④	フレッシュ食材、スピリッツ、コーヒー、ハーブ等を 使用したオリジナルドリンクを考案できる。 ライブ感や魅せ方についても学ぶ。	
7		オリジナルドリンク考案&プレゼンテーション	オリジナルドリンクのレシピを完成させ、お客様に作品のPRの プレゼンテーションを行える。	
8		コーヒードキュメンタリー鑑賞	コーヒーのプロフェッショナルの仕事と使命を知り、 世界を舞台としたコーヒーカルチャーと生産者から輸入者、 加工者、最終加工までのマーケットを学ぶ。	
9		カップピング	カップピング技法。 甘味や酸味、苦味、アフターテイストなどの味・香り、 品質の良し悪しを総合的に判断できる技法を習得する。	
10		JLAC対策 ラテアート ①②	大会を目指すラテアート技法の向上を図る。	
11		JLAC対策 ラテアート ③④	大会を目指すラテアート技法の向上を図る。	
12		シミュレーショントレーニング ①②	競技プレゼンテーションのシミュレーショントレーニングを行う。	
13		シミュレーショントレーニング ③④	競技プレゼンテーションのシミュレーショントレーニングを行う。	
14		シミュレーショントレーニング ⑤⑥	競技プレゼンテーションのシミュレーショントレーニングを行う。	
15		二年間の総復習 卒業後の目標設定	2年間の総まとめを行う。 職業人としてのキャリアビジョンを再認識する。	

準備学習 時間外学習	実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。常に考え、創造力を磨いておく。					
教材	教科書					
	参考図書・教材					
評価方法及び基準	総合成績評価			<small>本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>		
				本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験					%
	②実技試験			○		100%
③					%	
			学校長	教務部長	担当講師	

科目名	コーヒー実習 (バリスタ④)				年度		後期
					学科名	食 & マネジメント科	
曜日	時間	必修			コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	2012年にユーシーシーフーズ株式会社へ入社、業務用の営業として、多くのカフェ・喫茶店へコーヒーの提案を行う。 2017年よりUCCコーヒーアカデミーにて専任講師としてコーヒー全般、エスプレッソのセミナーを行う。 UCCコーヒーアドバイザー、UCCコーヒー抽出士、CQI認定Qグレーダーの資格を所有。 UCCコーヒーマスターズやJBCにて、センサリージャッジの経験をもつ。						
授業内容	実際の店舗を想定し、コーヒーに関する知識・応用的な技術を習得する。 ・さまざまな条件でのエスプレッソの抽出を学ぶために、産学・実習を行う。 ・美しいデザインカプチャーの作成を学ぶために、原理の産学・実習を行う。 ・複数杯のドリンク作成を学ぶために、反復実習を行う。						
到達目標	知識... 美味しいエスプレッソ、カプチャーの技術の習得 技術... エスプレッソの応用知識の習得 キャリア教育... グループでの作業、時間管理、効率的な準備・片付け、清掃・整理整頓ができる。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		■バリスタに求められる応用知識 <2-1>	・エスプレッソの鮮度の違いによる調整方法を理解する。	
2		■バリスタに求められる応用知識 <2-2>	・牛乳の違いによる味の違い(低脂肪、特濃、低温殺菌、加工乳)を説明できる。	
3		■バリスタに求められる応用知識 <2-3>	・コモディティコーヒーとスペシャルティの違い、調整方法がわかる。	
4		■バリスタに求められる応用知識 <2-4>	・牛乳の温度による違い(低温、適温、高温)がわかる。 ・泡の質を考える	
5		■バリスタに求められる応用知識 <2-5>	・違うカップでもカプチャーの提供(紙カップ、高さ違い)ができる。 (技術の向上)	
6		■バリスタに求められる応用知識 <2-6>	・ブレンドとはなにか。 ブレンド試作を実践で行う。	
7		■バリスタに求められる応用知識 <2-7>	・ブレンド試作を実践で行う。	
8		■バリスタに求められる応用知識 <2-8>	・ブレンドコンテストを行う。 抽出した味、アフターテイスト抽出方法とその理論が説明できる。	
9		■バリスタに求められる応用知識 <2-9>	・様々な抽出ツールを知る。 適切な器具を知り、その機能を理解し効果的に使用することができる。	
10		■バリスタに求められる応用知識 <2-10>	・ラテ、アレンジコーヒー① ラテの基本技術と他食材とのペアリングメニューの考案を行う。	
11		■バリスタに求められる応用知識 <2-11>	・ラテ、アレンジコーヒー② ラテの基本技術と他食材とのペアリングメニューの考案を行う。	
12		■バリスタに求められる応用知識 <2-12>	・実技テスト1	
13		■バリスタに求められる応用知識 <2-13>	・実技テスト2	
14		■バリスタに求められる応用知識 <2-14>	・オペレーション練習 抽出から提供までの一連の流れを、口頭での説明を加えながら時間内にプレゼンテーションできる。	
15		■バリスタに求められる応用知識 <2-15>	実技テストとオペレーショントレーニングからのフィードバック 2年間の学びの総括を行う。	

準備学習 時間外学習 事前に教科書、テキストを読んでおくこと。

教材	教科書	エスプレッソマニュアル
	参考図書・教材	

評価方法と基準	総合成績評価	本試験: 50点 出点: 40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	50%
	②実技試験	○	50%
③			%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ビバレッジ (アルコール)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修			コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	バーテンダーとして奈良ホテル内にあるザ・バーにて勤務。日本一のバーテンダーを決めるキリン・ディアジオ社主催の「ワールドクラスジャパン2013」において優勝を獲得。						
授業内容	酒類全般の種類、原材料と製造方法、伝統的なメニューと現代における酒類販売のトレンドを学ぶ。						
到達目標	知識... 世界のお酒に関する知識 技術... カクテルの調合技術および、飲料全般のサービス技術 キャリア教育... グループでの作業、時間管理、効率的な準備・片付け、清掃・整理整頓ができる。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1		お酒の基礎知識	お酒の分類と製造方法の違いを理解する。 主な原材料、名産地などを学ぶ。	
2		ワイン①	ワインの種類と製造方法を知る。	
3		ワイン②	世界のワイン産地とぶどう品種を理解する。	
4		ワイン③	テイスティングとは？ 味覚、テクスチャー、色 で味の表現ができる。	
5		ワイン④	ワインの提供方法とマリアージュ サービス技法と他食材との組み合わせができる。	
6		ビール	ビールの製造方法と世界のビール、日本のビールを知る。	
7		ウイスキー①	スコッチウイスキー、アイリッシュウイスキーの種類 違いを説明できる。	
8		ウイスキー②	アメリカンウイスキー、カナディアンウイスキー ジャパニーズウイスキー の種類、違いを説明できる。	
9		ブランデー	ブランデーの種類と製造方法を説明できる。	
10		スピリッツ①	スピリッツの種類と製造方法を説明できる。	
11		スピリッツ②	スピリッツの種類と製造方法を説明できる。	
12		リキュール	リキュールの種類と製造方法を説明できる。	
13		テスト対策	基礎知識筆記試験、実技試験	
14		本テスト 試験	全講義の振り返りと復習	
15		振り返り・まとめ 復習		

準備学習 時間外学習 事前に教科書、テキストを読んでおくこと。

教材	教科書	
	参考図書・教材	

評価方法及び基準

総合成績評価

本試験: 50点 出席点: 40点  
平常点10点(よりA、B、C、Dの4段階で評価  
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験	○	50%
②実技試験	○	50%
③		%

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	マーケティング(商品開発&マーケティング)				年度	
					後期	前期
曜日	時限	必修			学科名	カフェ総合科
					コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	WEB販促企画会社 プロシスタ株式会社において、関西最大級食べ歩きイベント「一食即発」過去9回開催などをはじめ自社サービスを数多く企画、開発、運営してきた。 その他、多くのクライアント向けサービス開発や商品開発のコンサルティング業務に従事してきた。					
授業内容	様々な業態を理解し、食のトレンド、食品の流通、イベントなどを通じた販売促進など、幅広くマーケティングの手法を学ぶ					
到達目標	様々な業態を理解し、食のトレンド、食品の流通、イベントなどを通じた販売促進など、幅広くマーケティングの手法を学ぶ					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考	
1		情報収集方法、情報の活用と分析	日頃からできる情報収集の方法と、情報分析と活用方法を学び、商品開発に活かす。	シラバス配布 レジュメ配布	
2		エリアマーケティング	地域の特産品、食材の旬について学び商品開発を行う	レジュメ配布	
3		エリアマーケティング	地産地消、フードマイレージなどを踏まえた店舗のメニューを調査する。	レジュメ配布	
4		グローバルイノベーション	海外における日本食ブーム、インバウンド対応について事例から学ぶ	レジュメ配布	
5		食のエンタテインメント化	情報番組、イベントなどにおける食のエンタテインメント化の事例から学ぶ。	レジュメ配布	
6		食品の流通	デパート、コンビニ、専門店、フードマーケットと販売チャネルが多様化している食品流通の仕組みを理解し、販売戦略に活かす。	レジュメ配布	
7		店舗リサーチ①	エリアを決めて店舗、客層、トレンドをリサーチする。	レジュメ配布	
8		店舗リサーチ②	エリアを決めて店舗、客層、トレンドをリサーチする。	レジュメ配布	
9		店舗リサーチ③	エリアを決めて店舗、客層、トレンドをリサーチする。	レジュメ配布	
10		イベント企画	フードイベントの企画、演習を行う	レジュメ配布	
11		イベント企画	フードイベントの企画、演習を行う	レジュメ配布	
12		年中行事とギフトマーケティング	商品開発につながる年中行事を知る	レジュメ配布	
13		販売促進方法を知る	SNS活用やイベントなどを通じた販売促進の事例を学ぶ	レジュメ配布	
14		筆記テスト	筆記テスト		
15		振り返り	学んだことを振り返り、不明点を確認し理解を深める。		
準備学習 時間外学習		企業リサーチや、食品、外食産業のHPを見ておきましょう。			
教材	教科書				
	参考図書・教材		図書室資料を使用します。		
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験				%
	②実技試験(授業内課題)		○		50%
③レポート課題		○		50%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	接客・サービス (カフェサービス③)				年度	
					学科名	食 & マネジメント科
曜日	時限		必修	コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1987年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際線客室乗務員として客室サービス・統括業務に従事する。 2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で接客マナー並びにビジネスマナー講師として活動する。 (2012年～一般企業研修、2013年～滋慶学園、2016年～帝塚山学院大学など)。 2016年にキャリアコンサルタント(国家資格)資格を取得し、大学にてES作成サポートや面接対策など学生の就労支援を担当している。(2017年～天理大学2、大手前大学キャリアサポートなど)					
授業内容	カフェスタッフとしてスタートするための接客・接客並びにビジネスマナーの基本を学ぶ。 社会人として土台となるコミュニケーションについて理解し、 仕事や社会生活に活かすべく実践演習を行う。これらを基本とし、就職活動に自信をもって臨めるよう準備を行う。					
到達目標	知識... カフェスタッフとして社会で活躍するための「ビジネスマナーの重要性」並びに「ビジネスマナーの基本」が説明できる。 技術... ビジネス社会において他者との関係構築のためのより良いコミュニケーションがとれるようになる。またお客様満足重視したサービス提供や取引会社と良好な関係を築くべく、学習内容を体現できるようになる。これらをふまえ、自信をもって就職活動ができる。 キャリア教育... 社会人・職業人としての心構え、更に働くうえで必要な実践知識を身につけることで、「社会人基礎力」を醸成し学生から社会人へのスムーズな移行ができるようになる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1		オリエンテーション 印象管理	授業概要説明。事前課題として提示している「自己PR」についてのプレゼンテーションの実施。接客業・社会人としての印象管理の重要性について学習する。	※事前に「自己PR」を考えておく。 1分程度
2		接遇のポイント①(身だしなみ、表情、挨拶、立ち居振る舞い)	「接遇の構成要素」である、身だしなみ、表情、挨拶、立ち居振る舞いのポイントを学習し、実践できるようにする。	レジュメ配布
3		挨拶コンテスト	コミュニケーションの基本である「挨拶」の大切さを認識すると共に、チームごとにお客様の心に届く挨拶が体現できるようにする。	レジュメ配布
4		接遇のポイント②(言葉遣い)	接客用語はもとより敬語の使い方、クッション言葉などを学習し、言葉遣いの重要性を認識する。更に実践できるようにすることを目標とする。	レジュメ配布
5		接客基本対応 ロールプレイング①	「接客・接遇」のまとめ。店舗での接客(接遇)対応を習得し実践する。様々な状況においても臨機応変に対応でき顧客満足度を向上させるホスピタリティーの体現を目標とする。	レジュメ配布
6		接客基本対応 ロールプレイング②	「接客・接遇」のまとめ。店舗での接客(接遇)対応を習得し実践する。様々な状況においても臨機応変に対応でき顧客満足度を向上させるホスピタリティーの体現を目標とする。	レジュメ配布
7		学生と社会人の違い 社会人としての8つの意識	チームごとに「学生と社会人の違い」「働くについて話し合い、キャリア形成について考える。また顧客ニーズに応じた会社活動の基で基本となる「8つの意識」を習得し、「働く」意識を高める。	レジュメ配布
8		他社訪問と来客対応 名刺交換	社会人としての基本とも言える他社訪問と来客対応(名刺交換含む)のマナーを学び、会社を代表して働くという意識付けを行う。	レジュメ配布
9		クレーム対応①	クレームが起きる理由を考え、不満を信頼に変えるクレーム対応のポイントを習得する。	レジュメ配布
10		クレーム対応②	クレームが起きる理由を考え、不満を信頼に変えるクレーム対応のポイントを習得する。	レジュメ配布
11		クレーム対応③	クレームが起きる理由を考え、不満を信頼に変えるクレーム対応のポイントを習得する。	レジュメ配布
12		電話対応の基本①	電話対応の印象が会社の印象に繋がることを理解することはもとより、社会人として覚えておくべき「電話対応」の基本マナーを習得し、実践できるようにする。	レジュメ配布
13		電話対応の基本②	電話対応の印象が会社の印象に繋がることを理解することはもとより、社会人として覚えておくべき「電話対応」の基本マナーを習得し、実践できるようにする。	レジュメ配布
14		筆記試験/社会人としての行動目標宣言	ビジネスマナーに関する筆記試験。 「どのような社会人・職業人になりたいか」皆に宣言をし、自身にも意識付けをする。	レジュメ配布
15		まとめ	接客マナー、ビジネスマナーの理解を深める。	

準備学習 時間外学習

現在、実際に販売されているメニューのリサーチ、ノートの見直しを行う。

教材	教科書		
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価		
	本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験	100%	
	②実技試験	%	
	③	%	
	学校長	教務部長	担当講師

本試験:50点 出席点:40点  
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価  
※ABCDの点数内訳は学生便宜「試験規定」を参照

科目名	進級・卒業制作（カフェショップ営業）				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	水	時間	2	必修	コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1981～1987年 ㈱グルメ軒屋／新事業部に所属して店長、エアーマネージャーとして現場実務を経験 1887～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、集客開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した神戸コーヒーマナー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。						
授業内容	リアル店舗の出店を通じてPDCAを実践することで出店プロセスと運営の難しさを体験する						
到達目標	知識... 開業に必要なスキルを身につける 技術... 開業に必要なスキルを使ってチーム単位でカフェを開業する キャリア教育... チームワークを駆使して開業までのプロセスを実体験						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1		□開業計画書の作成 ・店内レイアウトの作り方1	プロの建築士からレイアウトの作り方を学ぶ ファサード、客席、キッチン、家具やテイスト、客単価やメニューとレイアウトの相関を理解する。	
2		□開業計画書の作成 ・店内レイアウトの作り方2	プロの建築士からレイアウトの作り方を学ぶ 習ったスキルを使って実際に店舗レイアウトを作ることができる。	
3		□Oneday shop I 企画ミーティング ・メニュー計画 ・販促計画	・商品計画ができる。 ・店舗コンセプトと看板メニューの設定、必要経費と粗利益の試算ができる。	
4		□Oneday shop I 企画ミーティング ・販売計画	・販売計画シートの作成を行う。 ・収支計画を作成する。	
5		□Oneday shop I 企画ミーティング ・販売計画	・販売計画シートの作成を行う。 ・収支計画をまとめる。営業許可申請について学ぶ。	
6		□Oneday shop I 営業当日	・販売計画をした実店舗にて、営業を行う。	
7		□Oneday shop I 振り返り	①売上実績の分析ができる。 ②課題の抽出を行い改善策の策定ができる。	
8		□Oneday shop II 企画ミーティング ・メニュー計画 ・販促計画	①2回目営業に向けたメニュー計画を立てることができる。 ②販促ツールを考案・決定する。	
9		□Oneday shop II 企画ミーティング ・販売計画	①2回目営業に向けたメニュー計画を立てることができる。 ②販促ツールを考案・決定する。	
10		□Oneday shop II 企画ミーティング ・販売計画	・販売計画シートの作成を行う。 ・収支計画をまとめる。営業許可申請について学ぶ。	
11		□Oneday shop I 営業当日	・販売計画をした実店舗にて、営業を行う。	
12		□We are Calinary ・プレゼン資料作成	①営業報告用のプレゼンターシートを作成を行う。 ②プレゼンボードの作成を行う。	
13		□We are Calinary ・プレゼン資料作成	①営業報告用のプレゼンターシートを作成を行う。 ②プレゼンボードの作成を行う。	
14		□Oneday shop II 事前準備	プレゼンテーション準備 2日間の営業計画と結果報告ができる。	
15		筆記試験と振り返り		

準備学習 時間外学習 原価、利益計算課題を毎回の授業で提出する。

教材	教科書	ショップマネジメントテキスト
	参考図書・教材	レジュメ配布

評価方法と基準	総合成績評価		
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	100%
	②実技試験		%
	③		%


科目名	店舗運営 (ショップマネジメント)				年度	
					後期	後期
曜日	時限	必修	30 時間	講師名	食 & マネジメント科	全コース
配当年次	2年次		30 時間	講師名	食 & マネジメント科	全コース
授業方法	講義					
実務者経験	<p>1981～1987年 ㈱グルメ料理／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験</p> <p>1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。</p> <p>UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した神戸ユーシー商会代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。</p>					
授業内容	<p>・学生が自分たちで企画したりリアル店舗2回の出店を通じて出店プロセスと運営の難しさを体験する。</p> <p>・店舗出店に必要なスキルを習得して、メニュー計画、売上収支計画、販促計画をチーム単位で企画立案。</p> <p>・1回目の出店の振り返りで計画と実績との差異を分析して課題の抽出、改善策を立案して2回目の出店で実行することでPDCAを実践する。</p>					
到達目標	<p>知識... : 学習した開業に必要なスキルを使ってカフェを開業のプロセスを実行することで売上計画を作ることが出来る。</p> <p>技術... : 計画⇒実行⇒分析⇒改善というPDCAサイクルのプロセスを使うことが出来る。</p> <p>キャリア教育... : 店舗運営の難しさとチームワークの重要性を体験することで卒業後の現場実務に活かすことが出来る。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1		□開業計画書の作成 ・店内レイアウトの作り方1	プロの建築士からレイアウトの作り方を学ぶ ファサード、客席、キッチン、家具やテキスト、客単価やメニューとレイアウトの相関を理解する。	
2		□開業計画書の作成 ・店内レイアウトの作り方2	プロの建築士からレイアウトの作り方を学ぶ 習ったスキルを使って実際に店舗レイアウトを作ることができる。	
3		□開業計画書の作成 ・コンセプト	MyShopのロケーション(出店場所)、コンセプトを決定する	
4		□開業計画書の作成 ・メニュー案	MyShopのメニューを決定する	
5		□開業計画書の作成 ・投資計画 ・損益計画	MyShopの「投資計画」「損益計画」を策定する	
6		□開業計画書の作成 ・マーケティングデータシート	「マーケティングデータシート」を使って販売計画を策定する	
7		□開業計画書の作成 ・マーケティングデータシート ・人事計画	シフト表を使って「人事計画」を策定する	
8		□開業計画書の作成 ・売上収支計画	「売上収支計画」を完成させる	
9		□開業計画書の作成 ・店舗イメージ ・店舗イメージ	店舗イメージ・レイアウトを完成させる	
10		□開業計画書の作成 ・商品イメージ	商品イメージを完成させる	
11		□開業計画書の作成 ・仕上げ	MyShop「開業計画書」を完成させる	
12		□「開業計画書」の作成/提出 ・仕上げ/チェック/修正	MyShop「開業計画書」を提出してチェックを受ける	
13		□「開業計画書」の作成/提出 ・仕上げ/チェック/修正	MyShop「開業計画書」を提出してチェックを受ける	
14		□「開業計画書」の提出	MyShop「開業計画書」を提出する	
15		振り返り		

準備学習 時間外学習 授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する

教材	教科書	オリジナルテキスト
	参考図書・教材	

評価方法及び基準	総合成績評価	本試験(50点)方法と配点割合	
		○	
	①筆記試験		100%
	②実技試験		%
	③		%

本試験: 50点 出席点: 40点  
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価  
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出 (ディスプレイ)				年度		後期
					学科名	食 & マネジメント科	
曜日	時限	必修			コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレル、スポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。						
授業内容	ショップにおけるインテリア、器などカフェにおける店舗演出全般のコーディネートを学び、その技術と知識を実践できるようにする。						
到達目標	<p>知識... 三角構成、三の法則の理論と季節の色・素材を説明できる</p> <p>技術... 法則を知り、店内のディスプレイゾーンを季節感のあるディスプレイができる</p> <p>キャリア教育... 将来自分の店を出せる様なコーディネート力をつけることができる⇒素材や資料などの整理整頓ができるようになる</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1		授業のオリエンテーション	ショップ演習までのスケジュール確認、作業内容、役割分担を行う。	シラバス配布
2		人が集まるカフェ空間	カフェの空間づくりの重要性を理解する。 様々なカフェ空間の事例から学ぶ	レジュメ配布
3		第一回 ショップに向けて店舗コーディネート企画①	内装、テーブルコーディネートを企画する。	レジュメ配布
4		第一回 ショップに向けて店舗コーディネート企画②	外装、看板、黒板メニューを企画する。 ユニフォーム、ディスプレイ資材について企画する。	レジュメ配布
5		カフェフードのスタイリング	盛りつけのトレンドを知り、人をわくわくさせるフォトジェニックな盛り付け(ワーク)を考える。 器以外のものを利用した盛り付けを行う。	レジュメ配布
6		フードスタイリングの基礎	フードスタイリングとは何か、フードスタイリングで何ができるかを理解する 店舗コンセプトからイメージの具体化を行う。	レジュメ配布
7		フードスタイリングの実践	店舗メニューのメニュー撮影を行う。	レジュメ配布
8		インスタ映えの作り方①	インスタ映えをねらう写真の撮り方	レジュメ配布
9		インスタ映えの作り方②	インスタ映えをねらう写真の撮り方	レジュメ配布
10		第二回 ショップに向けて店舗コーディネート企画①	内装、テーブルコーディネートを企画する。	レジュメ配布
11		第二回 ショップに向けて店舗コーディネート企画②	外装、看板、黒板メニューを企画する。 ユニフォーム、ディスプレイ資材について企画する。	レジュメ配布
12		フードスタイリングの実践	店舗メニューのメニュー撮影を行う。	レジュメ配布
13		店舗コーディネート実践	ショップ営業店舗のディスプレイを行う。	レジュメ配布
14		テスト	課題レポート作成、提出	
15		まとめ	2回のショップを振り返り、店舗コーディネート、フードスタイリングで学んだことの不明点を確認し、理解を深める。	

準備学習 時間外学習 授業で配布した資料などをまとめること、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。

教材	教科書		参考文献・教材	
評価方法と基準	総合成績評価		本試験(50点)方法と配点割合	
			<small>本試験:50点 出席点:40点 平常点10点よりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>	
	①筆記試験	○		60%
	②実技試験	○		40%
③			%	

学 校 長	教 務 部 長	担 当 講 師



科目名	WEBデザイン(WEBデザイン②)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修選択			コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。						
授業内容	店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作/WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。						
到達目標	<p>知識... Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、ポストカードやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗PRの方法を学ぶ。</p> <p>技術... コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいどんな印刷物を作成できる。</p> <p>キャリア教育... 決められて時間内に制作できる時間マネジメントができるようになる。</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	フォトショップ要素の概要・合成加工の説明。	
2		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	フォトショップ要素で塗り絵。基本機能を使って制作ができる。	
3		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	フォトショップ要素でおもしろ切り抜き合成。基本機能を使って制作ができる。	
4		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	CDジャケットを想定し、自由なデザイン。基本機能を組み合わせた制作ができる。	
5		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	レストランポストカードデザイン。基本機能を組み合わせた制作ができる。	
6		中間テスト	テスト課題(おいしいカフェごはん装丁デザイン)。基本機能を組み合わせた制作ができる。	
7		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	いろんなロゴデザインの作成。ソフトを活用してロゴのデザインができる。	
8		Word & Photoshop E.	ワードとの連携でチラシデザインができる。	
9		ムービーマーカーを使用した動画制作	フリー動画でムービー作成ができる。	
10		ムービーマーカーを使用した動画制作	フリー動画でムービー作成ができる。	
11		WIXホームページ作成	WIXツールの使い方説明。ツールの概要が理解できる。	
12		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。	
13		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。	
14		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。	
15		WIXホームページ作成(実技試験授業内課題)	クラス内講評	

準備学習 時間外学習

携帯で動画の作成練習をしたり、自分の目指す職業のいろんなホームページを見て研究しておいてください。興味のある人は、ネットで研究したり、図書館でマニュアル本などを借りて勉強してください。

教材

教科書

なし

参考図書・教材

操作マニュアル本(図書室)

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点  
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価  
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

試験項目	配点	割合
①筆記試験		%
②実技試験(授業内課題)	○	50%
③中間テスト	○	50%

学校長

教務部長

担当講師

科目名	開業ゼミ				年度	
					後期	
曜日	時限	必修選択	コース	食&マネジメント科	全コース	
配当年次	2年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	<p>1981～1987年 ㈱グルメ幹屋／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験</p> <p>1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。</p> <p>UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒーマネジメント代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアラー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。</p>					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生が自分たちで企画したりリアル店舗2回の出店を通じて出店プロセスと運営の難しさを体験する。</li> <li>・店舗出店に必要なスキルを習得して、メニュー計画、売上収支計画、販促計画をチーム単位で企画立案。</li> <li>・1回目の出店の振り返りで計画と実績との差異を分析して課題の抽出、改善策を立案して2回目の出店で実行することでPDCAを実践する。</li> </ul>					
到達目標	<p>知識...学習した開業に必要なスキルを使ってカフェを開業のプロセスを実行することで売上計画を作ることが出来る。</p> <p>技術...計画⇒実行⇒分析⇒改善というPDCAサイクルのプロセスを使うことが出来る。</p> <p>キャリア教育...店舗運営の難しさとチームワークの重要性を体験することで卒業後の現場実務に活かすことが出来る。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	開業ゼミの授業内容を説明。到達目標である開業計画書作成までの手順や、授業外で準備すべきことについてオリエンテーションを行うことができる	シラバス配布
2		店舗プランニング	お店の立地の選び方。駅前、郊外、ロードサイド、繁華街、それぞれの特性、家賃などについて知識を習得する。	シラバス配布
3		店舗プランニング	お店の強み作りについて、事例研究を行うことができる	シラバス配布
4		店舗プランニング	お店のメニュー作りについて、ディスカッションを行うことができる	シラバス配布
5		資金の調達について	資金調達方法として、融資担当者からのレクチャーを受ける	シラバス配布
6		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受ける	シラバス配布
7		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受ける	シラバス配布
8		開業計画書作成①	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
9		開業計画書作成②	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
10		開業計画書作成③	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
11		開業計画書作成④	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
12		開業計画書作成⑤	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
13		開業計画書作成⑥	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
14		プレゼンテーション	各自の開業計画をパワーポイントで発表し、審査員からアドバイスを受ける。	シラバス配布
15		まとめ	開業計画の作成、発表を振り返り、不明点を確認し、理解を深める。	

準備学習 時間外学習			
教材	教科書	オリジナルテキスト	
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点:10点以上A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	100%
	②実技試験		%
	③		%
	学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界特別ゼミ(イベントゼミ)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修選択			コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	WEB販促企画会社 プロシスタ株式会社において、関西最大級食べ歩きイベント「一食即発」過去9回開催などをはじめ自社サービスを数多く企画、開発、運営してきた。その他、多くのクライアント向けサービス開発や商品開発のコンサルティング業務に従事してきた。						
授業内容	2019年11月に開催予定とする第10回「一食即発」イベントを企画から、準備、運営の実践を交えながら、マーケティングや店舗経営に必要なノウハウを学ぶ。						
到達目標	<p>知識... イベントの成り立ちから、その企画、準備、運営ノウハウについて理解し店舗経営との相乗効果について説明できる。</p> <p>技術... 自店の店舗経営スコアを自己評価し、問題点を改善できる。</p> <p>キャリア教育... 自身が身につけたスキルを、チームまたは部下へ同様に教育できる。</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション 一食即発について 企画とは	イベントの内容と趣旨、本イベントの真意が何なのかを理解し、その趣旨に合った企画を考えることができる。	
2		一食即発の企画を決定する。 デザインとはなにか。 営業資料を作ろう	キレイ、カッコイイだけのデザインではなく、人の行動を左右する、斬新なデザインを考えることができる。	
3		ロゴ・資材デザイン、営業資料準備のタキを作成 流行る店、流行らない店(その1)	店舗の内外から、問題点を見つけることができる。	
4		ロゴ・資材デザイン、営業資料準備をFIX 流行る店、流行らない店(その2)	店舗運営するにあたり、最低限のすべきことを理解できる。 最低限のビジネスマナーを習得できる。	
5		店舗への案内の準備	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
6		店舗への案内	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
7		店舗への案内	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
8		店舗への案内	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
9		販促・拡散を学ぶ	店舗営業に必要なWEBマーケティングの基礎知識、ソーシャルマーケティングの理解ができる。	
10		パンフレットデザイン	パンフレットデザインの制作から、各店舗の強みを見つけ出し、表現する能力を養い、自店での強みの強化に生かすことができる。	
11		販促物の配布 店舗の取り組みを確認	店舗へ販促物や備品を配布することにより、各店の取り組み熱量を感じ取り、結果との対比のベースを得ることができる。	
12		イベント直前準備と、PR(拡散)	売上の基本や価格の決め方、店舗造りの注意点など、店舗の基本的な運営方針を決定できる。	
13		一食即発本番の運営サポート	一食即発イベント当日の運営に携わり、多くのメンバーで一つのイベントを運営する段取りや注意点、達成感などを共有できる。	
14		一食即発本番の運営サポート	一食即発イベント当日の運営に携わり、多くのメンバーで一つのイベントを運営する段取りや注意点、達成感などを共有できる。	
15		イベントの成果分析	本ゼミを通じて学んだすべての事が、意味すること、それらを理解することで本当に必要なスキルが何なのかを説明することができる。	
準備学習 時間外学習		授業後、配布した資料の整理とまとめを常に行うこと。特に店舗に係る資料などはしっかりと次回次に行うことを学習しておくこと		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法及び基準	総合成績評価			
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験	○		20%
	②実技試験			%
	③レポート	○		80%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	プロモーションゼミ(企業プロジェクトゼミ)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修選択			コース	全コース	
配当年次	2年次			60 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造 企業へのコンサルティングレジデント職を行った。 2004年～2008年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2008年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し、担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。						
授業内容	企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画(製造側、販売側、消費者側)を学び実際に商品として「売れる」ケーキ(味、見た目、ボリューム、価格/バランス)を製造する技術や知識を習得する。						
到達目標	知識。。。 「売れる」商品に必要な店舗リサーチ、ニーズ調査、流行のキャッチ力、美味しいを考える力を学びプレゼンテーションが出来る 技術。。。 製菓基礎をしっかりと復習し、味や固さのバランスを作れる、見た目の視品力を上げ実践できる キャリア教育。。。 チームで作業効率をあげることができる、。時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1		オリエンテーション&デモンストレーション	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め考案すべきメニューについて具体化を行う。	シラバス配布 企画書作成
2		試作品実習①	企画商品の味、色彩、ボリュームなどをイメージし企画書に沿って試作ができる。	フィードバックの企画書
3		試作品実習②	企画書のフィードバックを元に、食料や製造方法を改善し作ることが出来る。	企画書
4		試作品実習③	企画書のフィードバックを元に、盛り付けやボリュームを改善し作ることが出来る。	企画書
5		試作品実習④	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し商品を作る。	企画書
6		試作品仕上げ、プレゼンテーション、企画書仕上げ	1次プレゼンテーションに向けた最終の味、見た目を確定し商品を作る。	企画書
7		商品の仕込み	一次プレゼンテーションに向け商品を仕込みや準備が出来る。	企画書
8		企業プロジェクト 一次プレゼンテーション	企業への一次プレゼンテーションにて、考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考えなどを交えて商品説明する。	企画書
9		試作実習⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
10		試作実習⑥	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
11		試作実習⑦	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
12		試作品調理⑧	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
13		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け試作品を仕込み、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	企画書
14		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションにて、考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考えなどを交えて商品説明する。	企画書
15		実技テスト		企画書

準備学習 時間外学習		店舗見学や参考書籍により製品を具体化すること		
教材	教科書			
	参考図書	・プロのための洋菓子材料図鑑(Cvol.4)・使える製菓のフランス語辞典		
評価方法及び基準	総合成績評価			
	本試験(50点)方法と配点割合			
	筆記試験		9%	
	実技試験	○	40%	
課題提出等	○	60%		
		学校長	教務部長	担当講師