

科目名	接客・サービス（接客サービス）			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	3年次		30 時間	コース	全コース
授業方法	演習			講師名	
実務者経験	1993年～1995年、ハイアットリージェンシー大阪、1997年～現在までヒルトン大阪に勤務。「グリル&ワイン セントラム」副支配人として料飲サービス業務を中心にホテル業務に従事。一般社団法人日本ソムリエ協会 大阪支部 支部長。				
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	2年次までの接客サービスの振り返り	スーツ着用
2		料理サービス	コースの構成、サービス方法	"
3		テーブルセッティング	テーブルプラン、シルバー、グラス名称	"
4		メニューの知識 ロールプレイング	料理とドリンクの知識 レストランサービスの実践	"
5		ドリンクとグラス	アルコール飲料とグラスの種類を知り、ドリンクサービスができるようになる。	"
6		グループワーク	どの様な接客サービスを行いたいかを話し合いプレゼンテーションを行う。自分たちで意見交換をし、アウトプットすることで接客の知識を定着させる。	"
7		サービス実践①	グループワークでの接客プランをシミュレーションし課題点を見つけ出す	"
8		サービス実践②	課題点の修正と、シミュレーションの実践を行い、実践力を定着させる	"
9		サービス実践③	アレルギー食材の対応ができるようになる。	"
10		サービス実践④	ワインと料理とのマリアージュの知識を身に付ける。	"
11		印象管理と顧客満足	顧客満足のためのサービスの構成要素を理解し、ヒューマンサービスの重要性を理解する。接遇のポイントを確認し更には接遇コミュニケーションをもってホスピタリティーを体現できるようになる。	"
12		店舗接客	実際の店舗での接客サービスで応用力を身に付けることができる	"
13		店舗接客	実際の店舗での接客サービスで応用力を身に付けることができる	"
14		振り返り	店舗接客での問題点を課題点を出し、臨機応変に対応できる応用力を定着させることができる。	"
15		接客ロールプレイング(実技テスト)	学習のまとめ。店舗での接客(接遇)を行う。様々な状況においても臨機応変に対応でき、顧客満足向上できるサービスができるようになる。	"
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		○	30%
	②実技試験		○	40%
③小テスト		○	30%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習(課題演習)			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	3年次		120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	ショップ運営に伴い、メニュープランニングし、お客様に提供できるぐらの調理技術と調理スピード、調理オペレーションを学ぶ。				
到達目標	技 術: 商品を作る感覚、商品開発を学ぶ 知 識: 材料の知識、理論を理解できる。レシピの組み立てができる。 キャリア教育: チームワーク、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		授業の趣旨説明	授業の趣旨説明、メニュー考案のためのチーム編成	
2		メニュー案を作成する	店舗のコンセプトに合わせてのメニュープランニングができる	
3		①メニューレシピを作成する	メニュープランに対して、材料を検討し組み立てることができる	
4		①試作	①メニューレシピ作成したものを試作し、問題発見と解決方法が見つめることができる	
5		②メニューレシピ再考案	レシピに対して問題発見し、解決方法をレシピに落とし込み、完成させる。	
6		②試作	②メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
7		③メニューレシピ再考案	レシピに対して問題発見し、解決方法をレシピに落とし込み、完成させる。	
8		③試作	③メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
9		試作とプレゼンテーション	第3者を立て、プレゼン形式で試作した商品を提供し、他社からの客観的な、お客さま視点での意見を聞き、レシピに取り入れる	
10		④メニューレシピ再考案	いただいた意見を、レシピに押し込み、レシピを完成させる。	
11		④試作	③メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
12		⑤試作	③メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
13		⑥試作	③メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
14		最終プレゼンテーション(テスト)	第3者を立て、プレゼン形式で試作した商品を提供し、商品採用が受けられる	レシピ提出
15		最終実技(テスト)	実店舗において販売することができる	

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(カフェメニューパン)			年度	
				前期	
				学科名	食&マネジメント科
曜日		時限		必修	コース
				コース	全コース
配当年度	3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 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25年間				ハ
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、焼成を行っていきます。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、整理整頓が丁寧に行える。				

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		テーブルロールのデモ (丸め、伸ばし)の基本	この授業の目的説明、目標設定をパンを作りながら説明	
2		菓子パン生地 (メロンパン、クリームパン)	菓子生地を使って丸め、絞りの練習	レシピ配布
3		テーブルロール生地でアレンジ (菓子ぱん、総菜パン)	菓子生地を使って丸め、伸ばしの練習	レシピ配布
4		菓子パン生地 (包餡) 角食パン	生地丸め、包餡と基本的な食パンの作り方	レシピ配布
5		食パン2種 (食パン、湯種食パン)	2種の生地を使い、食パンの作り方	レシピ配布
6		ブリオッシュ生地でアレンジ	丸め、伸ばし、成型の練習	レシピ配布
7		レシピまとめと前半の振り返り	前半までのレシピまとめと、前半の振り返りをする事で、基礎知識を定着させることができる	
8		クロワッサン生地	折り込み生地の練習	レシピ配布
9		クロワッサン生地	折り込み生地の練習	レシピ配布
10		パラエティーブレッド	いろいろな生地を使っての練習	レシピ配布
11		ハード系生地 (ミニバケット、フォカッチャ等)	ハード系パンの基礎	レシピ配布
12		ハード系生地 (ベーコンエピ、コーンボール等)	ハード系パンの基礎と副材を使った練習	レシピ配布
13		ハード系生地と全粒粉パン	ハード系パンの基礎と副材を使った練習	レシピ配布
14		テスト(2種類の生地)	前期まとめ	レシピ提出
15		まとめ・振り返り	前期までの復習	
準備学習 時間外学習		レシピまとめ		
教材	教科書		レシピ	
	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	コーヒー実習(インストラクション①)			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	3年次			60時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	UCC上島珈琲株式会社入社 3年間の業務用担当 ラッキーコーヒーマシン(輸出)営業より焙煎機専門職をへて企画・海外仕入れ担当 出向解除後、UCCコーヒーアカデミー立ち上げに関わり抽出系の専任担当となる。 UCCコーヒーアドバイザー&抽出士の講師 UCC CoffeeBook等、社内抽出系の監修					
授業内容	エスプレッソの知識・技術の習得とインストラクションの基礎を学ぶ					
到達目標	技 術:美味しいエスプレッソ、カプチーノの技術の習得とインストラクションを学ぶ。 知 識:エスプレッソの応用知識の習得とインストラクションできるようになる。 キャリア教育:グループでの作業効率、時間管理効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓を習得					

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		■パスタインストラクション <1-1>	・エスプレッソの味を伝えるために メッシュ、粉量、抽出時間、抽出量の技術を再確認し、抽出方法をインストラクションできるようになる。	教科書 配布資料	
2		■パスタインストラクション <1-2>	・カプチーノの味を伝えるために メッシュ、粉量、抽出時間、抽出量、ミルクの質の見極めをインストラクションできるようになる。	教科書 配布資料	
3		■パスタインストラクション <1-3>	・デザインカプチーノ(バランスのとれたハート)をインストラクションできるようになる。	教科書 配布資料	
4		■パスタインストラクション <1-4>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。(ハート以外の バランスの取れたデザイン)	教科書 配布資料	
5		■パスタインストラクション <1-5>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。(美味しいきれいなデザインカプチーノ)	教科書 配布資料	
6		■パスタインストラクション <1-6>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。(ハートとリーフを描く)	教科書 配布資料	
7		■パスタインストラクション <1-7>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。 美味しいハートとリーフのデザインカプチーノ)	教科書 配布資料	
8		■パスタインストラクション <1-8>	・制限時間内にエスプレッソ4杯、カプチーノ4杯の提供	教科書 配布資料	
9		■パスタインストラクション <1-9>	・制限時間内にエスプレッソ4杯、カプチーノ4杯の提供 (味の均一性、デザインの違うカプチーノ4杯)	教科書 配布資料	
10		■パスタインストラクション <1-10>	・振り返り(技術強化・スピードアップ)	教科書 配布資料	
11		■パスタインストラクション <1-11>	・振り返り(技術強化・スピードアップ・味の均一性)	教科書 配布資料	
12		■パスタインストラクション <1-12>	・振り返り(技術強化・スピードアップ・味の均一性)	教科書 配布資料	
13		■実技テスト <1-13>	・実技テスト1	教科書 配布資料	
14		■実技テスト <1-14>	・実技テスト2	教科書 配布資料	
15		■パスタインストラクション <1-15>	・カフェラテの抽出理論をプレゼンテーションできるようになる。	教科書 配布資料	
準備学習 時間外学習		授業後とに抽出方法など、説明しながら淹れる練習を行う。			
教材	教科書		エスプレッソマニュアル、コーヒーアカデミーテキスト		
	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	

学校長	教務部長	担当講師
-----	------	------

科目名	ピバレッジ(シグニチャードリンク)			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	3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、バリスタとして抽出・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・バリスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやバ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	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。					
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。</p> <p>技術... 美味しいコーヒーを淹れられるようになる。美味し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。</p> <p>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		MONIN Coffee Cup 対策①	MONIN社から講師を招き、大会についてを学ぶ アレンジドリンクの考案方法を知ることができる		
2		MONIN Coffee Cup 対策②	提出用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		
3		MONIN Coffee Cup 対策③	作品撮影と提出フォーム記入 オリジナルのメニューを考案できるようになる		
4		MONIN Coffee Cup 対策④	MONIN Cupにむけて最終チェック オリジナルのメニューを考案できるようになる		
5		スペシャルティコーヒーの味わいの違い	個性豊かなコーヒーの違いを理解し、 表現できるようになる		
6		プレゼンテーションについて	プレゼンテーションにおいて必要な技術を学び、 自分の意見をより明確に伝えられるようになる		
7		プレゼンテーショングループワーク	チームに分かれてそれぞれの選んだコーヒーをプレゼン、 お客様にお勧めのコーヒーをセールスできるようになる		
8		グラインダーの違いにつて	学校にあるすべてのグラインダーを学び、現場で様々な 環境でも対応できるようになる		
9		Taste of cappuccino	自分なりの美味しいカプチーノを研究 美味しいカプチーノを作れるようになる		
10		Taste of cappuccino	発表しあうことで、それぞれの良さを吸収する カプチーノの美味しさを理論的に説明できるようになる		
11		ラテアートについて	ラテアートに対するプロとしてのアプローチを学ぶ ラテアートを描けるようになる		
12		ラテアートボックス・コンペティション	様々なリクエストに対応できる力を身につける 店舗に必要な対応力が身につく		
13		試験対策			
14		試験	オリジナルのラテアート二種作成(フリーポア・エッチング)		
15		振り返り	後期に向けてやっておくべきことなど 後期の授業の吸収率を上げることができる		
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		エスプレッソマニュアル、コーヒーアカデミーテキスト		
	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				9%
	②実技試験		○		100%
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	店舗運営(ショップマネジメント)			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	3年次		コース	全コース	
授業方法	講義		30時間	講師名	
実務者経験	<small>(前)グルメリ屋/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</small> 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、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アイテムの新品を開発を担当。2001年より上野珈琲㈱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。  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	2年次でのマネジメントの知識を実践形式(実際の店舗)で学びます。				
到達目標	技 術:マーケティングスキルを使った商品開発ができる。 実際の店舗が運営できるようになる。 知 識:フードビジネスに必要なマーケティングスキルを習得する キャリア教育:学んだマネジメントスキルを使って店舗を開業できる				

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		<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	実際のコーヒーショップを営業することを目標とし、売り上げ計画とマーケティングリサーチを行うことができる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
2		<input type="checkbox"/> メニュープランニングを作成する	実際に販売するための商品を開発する	・オリジナルテキスト・ 電卓
3		<input type="checkbox"/> メニュー値付けとプロセスを作成する	メニューの原価、価格を設定し売り上げ計画を作成できるようにする。	・オリジナルテキスト・ 電卓
4		<input type="checkbox"/> 仕入れ先業者の選定方法を学ぶ	材料を仕入れるための各メーカーの特徴、仕入れ値を知ることができる	・オリジナルテキスト・ 電卓
5		<input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」	実際の販売場所の選定。 立地特性を知ること、販売数を確定できる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
6		<input type="checkbox"/> メニュー試作	メニューの試作を行う。	・オリジナルテキスト・ 電卓
7		<input type="checkbox"/> メニュー試作	メニューの試作を行う。	・オリジナルテキスト・ 電卓
8		<input type="checkbox"/> メニュー試作 メニューの決定	メニューの試作を行う。 メニュー決定。	・オリジナルテキスト・ 電卓
9		<input type="checkbox"/> 売上計画の再構築する 前半の振り返り	再度、売り上げ計画の見直しと修正。	・オリジナルテキスト・ 電卓
10		<input type="checkbox"/> 店舗レイアウトを構築する	予定店舗場所の坪数から客席や各種機材の配置。 導線などをシミュレーションできるようになる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
11		<input type="checkbox"/> 店舗演出を構築する	お客様の印象に残る店舗装飾ができるようになる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
12		<input type="checkbox"/> 販促ツールの構築する	ショップカード、テイクアウト用カップなどデザインなどを 選定できるようになる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
13		<input type="checkbox"/> 集客方法を構築する	SNS、広告ツールなどを制作できるようになる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
14		<input type="checkbox"/> 店舗演習	実際の店舗を運営できるようになる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
15		<input type="checkbox"/> 店舗演習	実際の店舗を運営できるようになる。	・オリジナルテキスト・ 電卓
準備学習 時間外学習				
教材	教科書		ショップマネジメントテキスト(マネジメント編)	
	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		○	50%
	②実技試験 ③課題提出		○	50%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	マーケティング			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	3年次			30時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	<p>㈱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>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、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	マーケティングの基礎知識とその活用方法を学習するとともにそれを活かすためのプレゼンテーション能力を身に付ける					
到達目標	マーケティングの基本概念「セグメンテーション」、「ターゲティング」、「ポジショニング」に立脚したマーケティングの諸要素を理解し、それを人に伝えるためのプレゼンテーション力を身に付ける。					

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	・「マーケティング入門」の目標、方針、概要を理解する。 ・マーケティングの基本的な用語と5つのコンセプトを理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
2		マーケティング戦略	企業の戦略計画とマーケティングの関係、マーケティング・プロセスとマーケティング・マネジメントについて理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
3		マーケティングのための情報収集	マーケティングに影響を与えるマクロ環境とマーケティング・リサーチの目的とその概要について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
4		顧客価値、顧客満足、顧客ロイヤリティ	顧客価値、顧客満足、顧客生涯価値の概念を理解し、カスタマー・リレーションシップの重要性とデータベース・マーケティングについて理解する	・オリジナルテキスト・電卓	
5		消費者市場の分析	消費者行動に影響を及ぼす要因と消費者の意思決定プロセス、消費者行動について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
6		ビジネス市場	ビジネス市場と企業の購買プロセス、意思決定、影響を与える要因に加えてEDI(企業間電子商取引)について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
7		市場の細分化	市場の捉え方と市場の細分化のさまざまな方法について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
8		ターゲティングとポジショニング	・ターゲット市場の決定と市場におけるポジショニングについて理解する。 ・ブランドの役割と構造について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
9		商品戦略	4つのPの一つである商品(Product)戦略と商品ライフサイクルについて理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
10		価格設定戦略	4つのPの一つである価格(Price)の決定要因と価格設定戦略について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
11		流通チャネルと物流マネジメント	4つのPの一つである流通チャネル(Place)の構造や流通チャネルにおけるマーケティング、流通チャネルの設計と管理、物流とロジスティクスについて理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
12		マーケティング・コミュニケーション	小売店におけるマーケティング戦略、卸売業におけるマーケティング戦略、マーケティング・コミュニケーションについて理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
13		広告・販売促進・広報	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	・オリジナルテキスト・電卓	
14		本テスト これまでの基礎内容の確認	これまでの基礎内容について理解できているか試験で確認する。	・オリジナルテキスト・電卓	
15		振り返り テスト振り返り	テストの振り返りと、今までの授業内容の振り返り	・オリジナルテキスト・電卓	
準備学習 時間外学習					
教材	教科書		ショップマネジメント		
	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 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			
	③課題提出	○	50%		
		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JBC)			年度	
				前期	後期
曜日	時限	必修選択		学科名	食&マネジメント科
配当年次	3年次		30時間	コース	全コース
授業方法	演習			講師名	
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、バリスタとして抽出・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・バリスタとして勤務。 店舗を運営しながら、各種セミナーやバ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	JBC関西予選、JCIGS関西予選出場を目指してトレーニングを行う。				
到達目標	JBC関西予選、JCIGS関西予選に出場し、総合的にバリスタとして店舗で商品提供できる力をつける。				

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	大会で求められていることを知ることができる。	
2		オリエンテーション	大会で求められていることを知ることができる。	
3		スペシャルティコーヒーでのカップング	コーヒー豆を選ぶ様々なポイントを理解することができる	
4		スペシャルティコーヒーでのカップング	コーヒー豆を選ぶ様々なポイントを理解することができる	
5		スペシャルティコーヒーでのエスプレッソとミルクビバレッジについて	スペシャルティでの抽出について学ぶことができる	
6		スペシャルティコーヒーでのエスプレッソとミルクビバレッジについて	スペシャルティでの抽出について学ぶことができる	
7		校内発表会	現状を把握でき、本番の空気感に慣れることができる	
8		校内発表会	現状を把握でき、本番の空気感に慣れることができる	
9		プレゼンテーションブラッシュアップ	短い時間で"伝える"技術が身につく	
10		プレゼンテーションブラッシュアップ	短い時間で"伝える"技術が身につく	
11		本番を想定した通し練習	練習したことをしっかり本番でも発揮できるようになる	
12		本番を想定した通し練習	練習したことをしっかり本番でも発揮できるようになる	
13		JBC 関西予選	関西予選出場を通して、現場での臨機応変な対応ができる。	
14		JCIGS関西予選	関西予選出場を通して、現場での臨機応変な対応ができる。	
15		実技試験		
準備学習 時間外学習		材料などを調べる。それをレシピに取り入れること。		
教材	教科書	エスプレッソマニュアル コーヒーアカデミーテキスト		
	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 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課題提出			

学校長	教務部長	担当講師



科目名	バリスタマスター			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	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	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。					
授業内容	様々な豆の知識と豆の特性に合わせた抽出方法を学ぶことで、バリスタとしてコーヒー教室などの企画・運営も学びます。					
到達目標	知識:豆の特性と抽出方法 技術:集客のためのイベント企画と運営 キャリア教育:時間設定、調整、プレゼンテーション能力					

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
		抽出方法①	豆の産地と特性に合わせた抽出方法(産地:ブラジル)	
		抽出方法②	豆の産地と特性に合わせた抽出方法(産地:コスタリカ)	
		抽出方法③	豆の産地と特性に合わせた抽出方法(産地:エチオピア)	
		焙煎方法④	同種類の豆によっても焙煎方法による味の違い(産地:ブラジル)	
		焙煎方法⑤	同種類の豆によっても焙煎方法による味の違い(産地:コスタリカ)	
		焙煎方法⑥	同種類の豆によっても焙煎方法による味の違い(産地:エチオピア)	
		オリジナルレシピの作成⑦	豆の選定、焙煎方法、抽出方法などのコーヒーを提供するまでのレシピを作成	
		オリジナルレシピの作成⑧	豆の選定、焙煎方法、抽出方法などのコーヒーを提供するまでのレシピを作成	
		コーヒー教室を実践①	コーヒー教室の企画・運営を設定する。	
		コーヒー教室を実践②	コーヒー教室の企画・運営を設定する。	
		コーヒー教室を開催	実際のお客様を募ってのコーヒー教室の開催	
		コーヒー教室を開催	実際のお客様を募ってのコーヒー教室の開催	
		試験対策		
		試験		
		振り返り		

準備学習 時間外学習			
教材	教科書		
	参考図書		
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	
	筆記試験		%
	実技試験	○	100%
	課題提出等		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界特別ゼミ(Wメジャー製パン)			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	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンーにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。					
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。					
到達目標	知識...パンの工程の用語・目的を理解し説明しながら作ることが出来る 技術...分割・丸め・伸ばし・編み込む・包餡・カットができるようになる。 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		Sweet Roll/菓子パン ソーセージパン、メロンパン	シェフの自己紹介、この授業の目的説明、目標設定等をパンを作りながら説明を受け、授業が行えるようになる。	
2		Sweet Roll/菓子パン ソーセージパン、メロンパン	シェフの自己紹介、この授業の目的説明、目標設定等をパンを作りながら説明を受け、授業が行えるようになる。	
3		Sweet Roll/菓子パン クリームパン、焼きカレーパン	「クレーム・パティシエールの作り方」「フィリングの包み方」を学び、分割、丸め、包餡が出来る	
4		Sweet Roll/菓子パン クリームパン、焼きカレーパン	「クレーム・パティシエールの作り方」「フィリングの包み方」を学び、分割、丸め、包餡が出来る	
5		Butter Roll バターロール(手捏ね)	「手捏ね」「丸め」を反復練習し、1人でパンの手ごねをすることが出来る。	
6		Butter Roll バターロール(手捏ね)	「手捏ね」「丸め」を反復練習し、1人でパンの手ごねをすることが出来る。	
7		Focaccia フォカッチャ	フォカッチャの生地を知り、麺棒の使い方を反復練習しめん棒を使って生地を伸ばすことが出来る。	
8		Focaccia フォカッチャ	フォカッチャの生地を知り、麺棒の使い方を反復練習しめん棒を使って生地を伸ばすことが出来る。	
9		Pain Traditionnel フランスパン	フランスパン生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、成形のバリエーションが出来るようになる。	
10		Pain Traditionnel フランスパン	フランスパン生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、成形のバリエーションが出来るようになる。	
11		Bagel ベーグル	ベーグル生地を学び、生地の成形、茹で加減を理解し作ることが出来る。	
12		Bagel ベーグル	ベーグル生地を学び、生地の成形、茹で加減を理解し作ることが出来る。	
13		テスト事前練習	次週のテスト内容にて、事前練習	
14		テスト	実技試験:「分割」「丸め」「成形」が丁寧に出来ているかをチェックする	
15		振り返り・まとめ	皆に自身の成長を実感してもらう為、初回と同じ授業内容で行い、パンつくりの楽しさを理解し作ることが出来る。	

準備学習 時間外学習		レシピまとめ	
教材	教科書		
	参考図書		
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		
	筆記試験		%
	実技試験	○	100%
	課題提出等		%
		学校長	教務部長
			担当講師

科目名	商品開発ゼミ			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	3年次			60 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	2009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、扱うことが出来る CMやチラシ作成などの広報に必要な技術、知識を身につけ集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出来る 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、美化、メニューを決める。	コンセプト決める (毎週原価計算、値段、 ケーキ名、 カトラリー決めていく)
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(プリゼ、シュー生地)	ケーキカット、フィルム取りが出来る。 タルト生地のしき込が出来る。	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)	練り込みパイ生地を理解し作事が出来る。 口金を使って均一な絞りが出る。	ロゴ決める
4		試作品実習③ (チーズケーキ、チーズタルト)	湯銭を使った焼成が出来る。 タルト生地の焼成方法を理解し作事が出来る。	ドリンクを決める
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出来る。	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 (野中、吉田)チェック
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。	プレチラシ作成 (日程、コンセプト)
8		商品強化①	班で決めたメニューを時間内に作る事が出来る。	カトラリー決める (申請書出す)
9		接客サービス①(谷内先生)	店舗の間取りを決め、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 検便発注
10		商品強化②	個数、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出来る。	CM配信スタート 検便
11		接客サービス②(谷内先生)	実際のケーキを使い、サービスに必要な演習を行う	完成した製品冷凍 箱、袋用意 チラシ配り(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、美化説明、アレルギー食
13		ショップ仕込み	ショップ当日の仕込を行う。	釣り銭申請を出す 衛生チェック表 温度チェック表
14		ショップ	販売、製菓製造を行う。	つり銭受取り閉店後の レジ締め、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の点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	筆記試験	%
	実技試験	○ 100%
	課題提出等	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	接客・サービス（接客サービス）			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	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1993年～1995年、ハイアットリージェンシー大阪、1997年～現在までヒルトン大阪に勤務。「グリル&ワイン セントラム」副支配人として料飲サービス業務を中心にホテル業務に従事。一般社団法人日本ソムリエ協会 大阪支部 支部長。					
授業内容	店舗出店時に必要なサービス接客術を総合的に学ぶ。					
到達目標	技術：おもてなしの心を体現した接客マナーを習得する。 知識：好印象につなげるための美しい立居振舞、正しい敬語・言葉遣いを身につける。 キャリア教育：学びを就職活動で活かす。					

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		サービス接客授業 2年次までのサービスの授業の振り返り	2年次までの基本のサービス振り返りを行う。 ・表情のマネジメントを振り返り	シラバス配布	
2		サービス接客授業 ・身だしなみチェック ・正しい立ち姿勢 ・美しいお辞儀 ・好印象につながる挨拶 カフェオペレーション①	身だしなみチェックシートを用いて身だしなみを整える。実践練習を重ね、正しい立ち姿勢・お辞儀・挨拶を体得する。	レジュメ配布	
3		カフェオペレーション①	カフェ等での接客基本。テーブルセッティング、お皿の持ち方 提供の仕方等を習得する。	レジュメ配布	
4		カフェオペレーション②	テーブルセッティングを行う。お皿、グラス、カトラリー、テーブルクロス等の扱い方を習得する。	レジュメ配布	
5		カフェオペレーション③	店舗運営で行う、ショップでのサービスプランを作成する。（接客用語の統一、ケーススタディなど）	レジュメ配布	
6		カフェオペレーション④	店舗運営にて実践的に行うために、シミュレーションを行う。 （学生同士）	レジュメ配布	
7		カフェオペレーション⑤	店舗運営にて実践的に行うために、シミュレーションを行う。 （教員をお客様に見立てる）	レジュメ配布	
8		カフェオペレーション⑥	店舗運営にて実践的に行うために、シミュレーションを行う。 （本番）	レジュメ配布	
9		レストランオペレーション①	レストラン等での接客基本。テーブルセッティング、お皿の持ち方 提供の仕方等を習得する。	テーブルクロス カトラリー お皿 グラス カップ	
10		レストランオペレーション②	テーブルセッティングを行う。お皿、グラス、カトラリー、テーブルクロス等の扱い方を身につける。	テーブルクロス カトラリー お皿 グラス カップ	
11		レストランオペレーション③	テーブルサービスを行う。料理の提供方法、ウォーターサービスのタイミング、お皿を下げる時の注意点などを理解し行う。	ピッチャー カトラリー お皿 グラス カップ	
12		レストランオペレーション④	店舗運営で行う、ショップでのサービスプランを作成する。（接客用語の統一、ケーススタディなど）	ピッチャー カトラリー お皿 グラス カップ	
13		レストランオペレーション⑤	店舗運営にて実践的に行うために、シミュレーションを行う。 （教員をお客様に見立てる）	ピッチャー カトラリー お皿 グラス カップ	
14		レストランオペレーション⑥	店舗運営にて実践的に行うために、シミュレーションを行う。 （本番）	ピッチャー カトラリー お皿 グラス カップ	
15		レストランオペレーション⑦	店舗運営にて実践的に行うために、シミュレーションを行う。 （本番）	ピッチャー カトラリー お皿 グラス カップ	
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		○		30%
	②実技試験		○		40%
③小テスト		○		30%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	調理実習（課題演習）			年度	
				後期	
				学科名	食&マネジメント科
曜日		時限		コース	全コース
配当年次	3年次		120 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	1999年～2010年 大阪北新地のフレンチで料理人をスタートしてから通算13年間で、西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10点で勤務。料理長、店長を経験した。2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼きとワイン COCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼きとワイン・日本酒 COCOLO 新福島店」を開業、今年で創業9年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、カフェのコンサルタント業、ケータリング業、イベント出店等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。				
授業内容	農産物の生産計画や客層を理解してメニュー開発をし、野菜を購入したお客様に提供するレシピカードを作成をする。				
到達目標	<b>技 術</b> :商品を作る感覚、商品開発を学ぶ <b>知 識</b> :農産物への理解、レシピカード作成知識 <b>キャリア教育</b> :チームワーク、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		授業の趣旨説明	授業の趣旨説明・農場の生産計画・料理デモンストレーションなど	
2		レシピカード作成	レシピを作成する際のルール(材料表の書き方・手順の書き方調理の言葉・材料の言葉・レシピの活用・写真の撮り方・料理用語)	
3		ブランド野菜の種類と特徴	大和野菜、泉州野菜などのブランド野菜の種類と野菜それぞれの特徴を知ることができる。	
4		野菜の特徴を活かした調理法	野菜本来の特徴を活かした調理方法を身に付けることができる	
5		生産者グループセッション	生産者との取引飲食店のジャンル、特徴、客層を知り、商品コンセプトの構築ができるようになる。	
6		メニュー開発①	ふみのみち農園 丹波篠山産の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
7		メニュー開発②	ふみのみち農園 丹波篠山産の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
8		メニュー開発③	ふみのみち農園 丹波篠山産の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
9		メニュー開発④	食農園 河南町の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
10		メニュー開発⑤	食農園 河南町の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
11		メニュー開発⑥	食農園 河南町の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
12		生産者プレゼンテーション①	実際の生産者に対してのメニュープレゼンテーションを行う	
13		生産者プレゼンテーション②	実際の生産者に対してのメニュープレゼンテーションを行う	
14		レシピカード作成	提案したレシピカード作成完成提出	
15		まとめ	レシピの振り返りとまとめ	

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

50%

③課題提出

50%

学校長

教務部長

担当講師

科目名	調理実習 (カフェメニュー製菓)			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	3年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	製菓基礎を復習し、より複雑且つ高度な技術を要する製菓技術を習得する。 取り扱う食材の知識を増やし、新しいメニューの組み立て・考案につながる。					
授業内容	製菓基礎を復習し、より複雑且つ高度な技術を要する製菓技術を習得する。 取り扱う食材の知識を増やし、新しいメニューの組み立て・考案につながる。					
到達目標	知識... 食材や調理方法の知識の幅を増やし、食感、味、調理工程などを理論的に説明できる。 技術... 調理器具の使い方、適切な食材選定と調理法を用いて、アレンジ力を向上させる。 キャリア教育... 主体性、時間管理、チームワークを向上させる。					

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		古都菓	抹茶を使った商品の扱い、アングレース、 チョコレートの生地を理解し作れるようになる。	
2		ティラミス、チーズバジルクッキー	イタリア菓子への理解、マスカルポーネの扱い、 ビスキュイ、クッキーの製法が習得できる。	
3		タルトフロマージュ、キャラメルバナナタルト	タルトの復習、焼きっぱなしのタルトのアレンジ、 チーズのアパレイユの使い方を理解でき、作ることができる。	
4		フロマージュクリュ	チーズの扱い、ビスキュイアマンダの製法、 仕込み方の注意点を理解し、表現方法を学ぶことができる。	
5		ガトーショコラ、サンドウィッチショコラ	チョコレートを扱う上での注意点、製法の理解、 皿盛りの工夫を学ぶことができる。	
6		カカオノワゼット	ダコワーズ生地の製法理解、アングレースの復習、 チョコレートの飾りを学ぶことができる。	
7		オペラ	フランス伝統菓子を学ぶ。ジョコンド生地、バタークリーム、 ガナッシュの基本技術を理解し作れるようになる。	
8		クリスマスケーキ	今年の流行を知り、送る相手をイメージして作る。	
9		フォンダンショコラ、折りパイ仕込み	バターの特性を理解し、パイを作る。 デザート提供時の注意点を学ぶ。	
10		ミルフィーユ、リーフパイ、パルミエ	パイ菓子の火入れを学び、パイ菓子のアレンジを学ぶ。	
11		柚子とホワイトチョコレートのタルト、 柑橘を使ったバターケーキ	冬の素材を考え、味の出し方色の表現を学ぶ。	
12		ほうじ茶ショコラ	お茶とチョコレートのマリージュを学ぶ。 アングレースの復習。	
13		ムースショコラバニエユ(テスト練習)	2人1組になり、段取り、衛生に気をつけながら 後期に習った事を活かしたケーキを作る。	
14		試験	授業で行った内容より技術考査の課題を行う。	
15		振り返り	試験結果報告と総括を行う。	

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	コーヒー実習(インストラクション②)			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	3年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	UCC上島珈琲株式会社入社 3年間の業務用担当 ラッキーコーヒーマシン西出向・・・営業より焙煎機専門職をへて企画・海外仕入れ担当 出向解除後、UCCコーヒーアカデミー立ち上げに関わり抽出系の専任担当となる。 UCCコーヒーアドバイザー&抽出士の講師 UCC CoffeeBook等、社内抽出系の監修					
授業内容	エスプレッソの知識・技術の習得とインストラクションを学ぶ					
到達目標	技 術:美味しいエスプレッソ、カプチーノの技術の習得、インストラクション技法ができる 知 識:エスプレッソの応用識の習得、インストラクションの方法が身につく キャリア教育:グループでの作業効率、時間管理、効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓を習得					

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		■バリスタインストラクション <2-1>	・エスプレッソの鮮度の違いによる調整方法をインストラクションできるようにする。	教科書
2		■バリスタインストラクション <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)をインストラクションできるようにする。	教科書
3		■バリスタインストラクション <2-3>	・コモディティコーヒーとスペシャルティの違い、調整方法をインストラクションできるようにする。	教科書
4		■バリスタインストラクション <2-4>	・牛乳の温度による違い(低温、適温、高温)をインストラクションできるようにする。	教科書
5		■バリスタインストラクション <2-5>	・違うカップでもカプチーノの提供(紙カップ、高さ違い)の違いをインストラクションできるようにする。	教科書
6		■バリスタインストラクション <2-6>	・ブレンドとは。ブレンド試作①	教科書
7		■バリスタインストラクション <2-7>	・ブレンド試作②	教科書
8		■バリスタインストラクション <2-8>	・ブレンドコンテスト	教科書
9		■バリスタインストラクション <2-9>	・様々な抽出ツールを知る	教科書
10		■バリスタインストラクション <2-10>	・様々な抽出ツールを知る	教科書
11		■バリスタインストラクション <2-11>	・ラテ、アレンジコーヒー①	教科書
12		■バリスタインストラクション <2-12>	・ラテ、アレンジコーヒー②	教科書
13		■バリスタインストラクション <2-13>	・実技テスト1	教科書
14		■バリスタインストラクション <2-14>	・実技テスト2	教科書
15		■バリスタインストラクション <2-15>	・オペレーション練習	教科書

準備学習 時間外学習

授業後とに抽出方法など、説明しながら淹れる練習を行う。

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	店舗運営(ショップマネジメント)			年度	
				後期	
曜日	時限	必修		学科名	食&マネジメント科
配当年次	3年次		30時間	コース	全コース
授業方法	講義			講師名	
<b>実務者経験</b>	㈱グルメ村屋/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 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、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。 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。				
<b>授業内容</b>	前期での店舗運営を振り返りつつ、問題点を見つけ再度店舗計画、運営を行う。企業からの依頼という設定で、ニーズに合わせた店舗を運営する。				
<b>到達目標</b>	技 術: 売上計画と売上実績などを通して、問題点とその改善点を見つけることができる。タイムマネジメントができる。 実際の店舗が運営できるようになる。 知 識: フードビジネスに必要なマーケティングスキルを習得する キャリア教育: 学んだマネジメントスキルを使って店舗を開業できる				

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		<input type="checkbox"/> 前期で行った店舗運営の振り返り	前期で行った店舗運営の振り返りと売り上げ実績作成	・オリジナルテキスト・電卓	
2		<input type="checkbox"/> 前期売上実績からの問題点と改善	前期での店舗運営での問題点と改善点を見つける	・オリジナルテキスト・電卓	
3		<input type="checkbox"/> 企業オリエンテーション	外部企業とのコラボレーション 企業からの店舗運営依頼のという設定のもと店舗計画を構築できるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
4		<input type="checkbox"/> コンセプトワーク	企業リサーチとマーケティングを行うことで 店舗のコンセプトを構築できるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
5		<input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」	実際の販売場所の選定。 立地特性を知ることで、販売数を確定できる。	・オリジナルテキスト・電卓	
6		<input type="checkbox"/> メニュー試作	メニューの試作を行う。	・オリジナルテキスト・電卓	
7		<input type="checkbox"/> メニュー試作	メニューの試作を行う。	・オリジナルテキスト・電卓	
8		<input type="checkbox"/> メニュー試作 メニューの決定	メニューの試作を行う。 メニュー決定。	・オリジナルテキスト・電卓	
9		<input type="checkbox"/> 売上計画の再構築する 前半の振り返り	再度、売り上げ計画の見直しと修正。	・オリジナルテキスト・電卓	
10		<input type="checkbox"/> 店舗レイアウトを構築する	予定店舗場所の坪数から客席や各種機材の配置。 導線などをシミュレーションできるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
11		<input type="checkbox"/> 店舗演出を構築する	お客様の印象に残る店舗装飾ができるようになる。	・オリジナルテキスト・電卓	
12		<input type="checkbox"/> 販促ツールの構築する	ショップカード、テイクアウト用カップなどデザインなどを 選定できるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
13		<input type="checkbox"/> 集客方法を構築する	SNS、広告ツールなどを制作できるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
14		<input type="checkbox"/> 店舗演習	実際の店舗を運営できるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
15		<input type="checkbox"/> 店舗演習	実際の店舗を運営できるようにする。	・オリジナルテキスト・電卓	
準備学習 時間外学習					
教材	教科書		ショップマネジメントテキスト(マネジメント編)		
	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	○		50%
		②実技試験			
		③課題提出	○		50%
		学校長	教務部長	担当講師	



科目名	進級・卒業制作(卒業制作)			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	3年次			90 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	企業からの課題設定を受け商品開発を行い、オリジナル企画書を自ら考えられるようにする。卒業制作展での自分の作品展示ブースあるいはコーナーのイメージを想定して、制作テーマ、作品構成、作品点数等、全体のスケール感を計画的に制作していく。					
到達目標	技 術:企画書を作成できる 知 識:商品開発に向けた知識と調理理論を持つことができる キャリア教育:タイムマネージメントができる					

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	この授業の目的説明、目的設定。			
2		企画書作成①	課題について考える。 書の作成・課題の話し合いと試作	発注		
3		企画書作成②	課題について考える。 書の作成・課題の話し合いと試作	発注		
4		企画書作成③	課題について考える。 書の作成・課題の話し合いと試作	発注		
5		第一回プレゼンテーション	第一回プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。			
6		企画書作成⑤	課題について考える。 書の作成・課題の話し合いと試作	発注		
7		企画書作成⑥	売価、原価、原価計算の方法。練習。			
8		最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。			
9		卒業制作展について	発注書について、発注書の書き方、発注の注意点、			
10		卒業制作展について	作品と作品ブースのイメージを構築する スケジュールを構築する。	作品		
11		卒業制作展について	作品制作			
12		卒業制作展について	作品制作			
13		卒業制作展について	作品制作			
14		卒業制作展について	作品制作			
15		卒業制作展について	作品制作&展示			
準備学習 時間外学習		材料の特性、原価などを常に調べておく				
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				9%
		②実技試験				9%
		③課題提出	○		100%	
		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	開業ゼミ			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	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	㈱グルメ枠屋/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 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。 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㈱神戸コーヒーマーケティング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	将来の自分の開業プランを構築する					
到達目標	・収支、投資資産計画、損益分岐点を理解することができる ・銀行等の金融機関での借り入れができるぐらいの開業計画書を作成できる					

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と事業計画書について	2年次でも作成している事業計画書の最終仕上げとして、今までの授業や店舗運営を経て、事業計画書を仕上げる	教科書	
2		講義 事業プラン名	簡潔かつ魅力的で、これだけでも何を計画しているのかがつたわるように構築する	教科書	
3		講義 事業内容	どんな市場・ターゲットに対して、どんな商品・サービスを提供するのかを可能な限り端的に説明できるようになる	教科書	
4		講義 市場環境	市場規模や成長性、競合相手の評価などを各種統計データを活用して分析することができる	教科書	
5		講義 競合優位性	同業種・同業態だけでなく、同ターゲットの異業種競合をも意識し、優位性や差別化を訴求することができる	教科書	
6		講義 市場アクセス	計画している事業を、どう市場に認知させるか、どう販売網を築くかなど、事業の実現プロセスを伝えることができる	教科書	
7		講義 経営プラン	仕入れ計画、開発・生産計画、人員・組織計画など、事業を継続的に運営するためのシステムを紹介することができる	教科書	
8		講義 リスクと解決策	想定されるリスクや問題点を抽出し、危険度を分析すると共に、対処方法や解決策を先行的に提示することができる	教科書	
9		講義 資金計画	詳細な収支予測に加えて資金繰り計画も立案。また、資金調達案や返済・配当計画も提示できる	教科書	
10		演習 開業計画書作成①	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム	
11		演習 開業計画書作成②	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム	
12		演習 開業計画書作成③	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム	
13		演習 開業計画書作成④	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム	
14		演習 開業計画書作成⑤	開業計画書完成とプレゼンテーション(PPT作成)	教科書・PCルーム	
15		開業計画書に基づきプレゼンテーション	プレゼンテーションと開業計画書を提出 員からアドバイスを受ける	審査 教科書・プレゼンテーション ルーム	
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		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			%	
③課題提出		○		100%	
		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	バリスタ演習(バリスタゼミJLAC)			年度	
				後期	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース
配当年次	3年次		30 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、バリスタとして抽出・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・バリスタとして勤務。 店舗を運営しながら、各種セミナーやバ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となる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ping	カップping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	パリスタマスター			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	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	2010～2012年までアンティコカフェアルアビスにて、パリスタとして勤務。 2012～2019年まで自家焙煎珈琲店『AMAZING COFFEE ROASTER』を運営。					
授業内容	コーヒー豆の生産地と特徴を知ること、焙煎方法や焙煎技法を学ぶ					
到達目標	コーヒー豆の特徴と焙煎方法・技法を見つけることができ、オリジナルブレンドコーヒーを作れる。					

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	シラバス配布とコーヒー豆の生産地と特徴を知ることができる	資料配布
2		焙煎基礎①	深煎り焙煎技法ができる	資料配布
3		焙煎基礎②	浅煎り焙煎技法ができる	資料配布
4		焙煎基礎③	その他の焙煎技法	資料配布
5		焙煎応用①	豆の特徴に合わせた焙煎技法ができる	資料配布
6		焙煎応用②	豆の特徴に合わせた焙煎技法ができる	資料配布
7		焙煎応用③	豆の特徴に合わせた焙煎技法ができる	資料配布
8		焙煎とブレンドコーヒー①	焙煎からブレンドコーヒーまでの製作ができる	資料配布
9		焙煎とブレンドコーヒー②	焙煎からブレンドコーヒーまでの製作ができる	資料配布
10		焙煎とブレンドコーヒー③	焙煎からブレンドコーヒーまでの製作ができる	資料配布
11		オリジナルブレンド	オリジナルブレンドコーヒープランが考えることができる	
12		オリジナルブレンド①	オリジナルブレンドコーヒー試作	
13		オリジナルブレンド②	オリジナルブレンドコーヒー試作	
14		オリジナルブレンド②	オリジナルブレンドコーヒー試作とレシピまとめ	レシピ提出
15		プレゼンテーション(実技テスト)	オリジナルブレンドコーヒーのプレゼンテーションと提供	

準備学習 時間外学習		
教材	教科書	コーヒーアカデミーテキスト
	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