

科目名	食品の安全と健康				年度		前期
							学科名
曜日		時限		必修			カフェ総合科
							コース

配当年次	1年次	30 時間	講師名	
授業方法	講義			
実務者経験	2001～2004年、老人保健施設(直営)にて集団給食管理(食数管理・献立作成・特別食への対応・発注業務・在庫管理・衛生管理・帳票・院内基準作成)・入所者の個別栄養管理等の業務を行う。 2005～2007年、外郭団体ににて料理教室の企画・運営(ヘルシー料理教室や生活習慣病対策教室)、個別栄養相談(生活習慣病患者への栄養指導)、健康運動教室での集団栄養指導、人間ドック受診者への栄養指導、介護予防教室栄養改善担当、一次予防対象者への初回栄養指導などを行う。 2008～20012年、兵庫県立がんセンター(非常勤職員)栄養指導・ベッドサイド訪問等入院患者の栄養管理を行う。 2008年～専門学校・短大・大学の非常勤講師(栄養学・食品学・食品衛生学・調理学実習・栄養カウンセリング論等)として授業を行う。			
授業内容	食の安全確保のため基礎知識、食中毒・食品添加物・HACCPについて基礎内容について学ぶ。 栄養・健康についての基礎知識について学ぶ。			
到達目標	知識... 食品衛生の基礎知識について理解し、説明できる。			
	技術... 食の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得し実践することができる。			
	キャリア教育... 食の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得し実践することができる。			

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		オリエンテーション 食品衛生について	授業説明、食品衛生について理解する		シラバス配布 教科書・ノート		
2		食品衛生法と取扱者の衛生管理について他	食品衛生法と食品の取り扱い及び個人の衛生管理について説明できる		教科書・ノート		
3		食中毒の分類とその発生について	食中毒の分類、発生状況の特徴を説明できる		教科書・ノート		
4		食中毒について②	代表的な食中毒の特徴と予防方法を説明できる		教科書・ノート		
5		食品添加物について	食品添加物の分類と表示について説明できる		教科書・ノート		
6		食品添加物について②	各食品添加物の概要を説明できる		教科書・ノート		
7		施設および設備の衛生	HACCPやその他衛生管理マニュアルの概要を説明できる		教科書・ノート		
8		施設および設備の衛生②	HACCPやその他衛生管理マニュアルの概要を説明できる		教科書・ノート		
9		栄養の理解	栄養について理解する		教科書・ノート		
10		5大栄養素について	5大栄養素について理解し説明できる		教科書・ノート		
11		食品表示・食物アレルギー他	食品表示・食物アレルギーについて理解し、説明できる		教科書・ノート		
12		試験対策	復習プリントの答え合わせ		教科書・ノート		
13		試験			教科書・ノート		
14		振り返り	試験返却と総括		持ち込み不可		
15		まとめ	授業を受ける前と後での各自の衛生に関する行動の変化をまとめ、発表する		教科書・ノート		
準備学習 時間外学習		授業でまとめたノートまとめる、復習しておく					
教材	教科書		食べ物と健康Ⅴ 食品衛生学				
	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					
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論				年度	
					学科名	前期
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次		1年次		30 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		2000～2008年まで㈱かめいあんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ペーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社㈱アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容		科学的根拠に基づき調理を理論的に学び 調理における疑問を解決し、失敗を無くしていき、調理技術の習得に役立てる。				
到達目標		知 識・・・科学的根拠に基づき調理を説明することができる 技術・・・食材管理・料理の基礎を習得し実践できる キャリア教育・・・作業性、時間管理。掃除、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 調理理論の導入 ①洗う ②ひたす(p2～p27)	食材の洗いや、浸し方について学び、説明することが出来る。			教科書 筆記用具
2		③切る(p30～p42)	食材の様々な切り方を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
3		④する・おろす(p44～54) ⑤こねる・混ぜる(p56～78)	食材下処理の仕方・卸し方を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
4		⑥冷やす(p80～p98)	冷やすことの重要性を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
5		⑦焼く(p100～p117)	様々な焼き方を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
6		⑧炒める(p120～p127) ⑨揚げる(p130～p150)	炒め方・揚げ方を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
7		⑩蒸す(p152～p163) ⑪ゆでる(p166～p178)	蒸すとゆでるの違いを調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
8		⑫煮る(p180～p203) ⑬たく(p206～p213)	煮るとたぐの違いを調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
9		⑭電子レンジ調理(p216～p227)	電子レンジ調理での利点を学び、調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
10		⑮味つけ(p230～p250)	味付けの目安を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
11		⑯保存・加工(p252～p266)	食材の保存・加工を調理理論に基づいて説明できる。			教科書 筆記用具
12		⑰食品の組み合わせ(p268～p277)	食品の相性、相関性を学び、説明できる。			教科書 筆記用具
13		試験対策	ポイントを理解し普段より実践し身に付けていく・レシピまとめ・ノートの整理			教科書 筆記用具
14		試験	講義の内容よりポイントを中心に出題・より理解を深める確認テスト			筆記用具
15		振り返り	テストの振り返りとまとめ			教科書 筆記用具
準備学習 時間外学習			授業後、レシピをまとめる。次回の授業範囲を確認する。			
教材	教科書		下ごしらえと調理テク			
	参考図書・教材		こつの科学			
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				

科目名	調理理論(製菓理論)				年度	
					学科名	前期
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	30 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、リッツカールトンホテル大阪や個人店での研修、企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 2004年～2006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。 2006年～2019年 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。 2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。			
授業内容	製菓理論をベースに食材の種類と取り扱い、基礎と応用やアレンジを学び、理論的にお菓子を説明することが出来る			
到達目標	知識・・・性質や特性、お菓子を作る上での理論を学び、説明することが出来る。 技術・・・食材の取り扱い、製菓技術、アレンジのポイントやお菓子の見極めを習得することが出来る。 キャリア教育・・・挨拶、返事はもちろん主体性を発揮し授業へ前向きに取り組むことが出来る。			

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		製菓理論とは	ジェノワーズに柔軟性をだしパサつきが出ないように、ポイントをおさえて製造を行う。		シラバス配布 筆記用具 レシビファイル		
2		卵① 卵について性質を学ぶ	ビスキュイの原材料の性質を述べる事が出来る。気泡を潰さないで、生地とメレンゲの理想の合わせ方を行う。		レシビファイル・筆記用具		
3		卵② 卵について学ぶ	別立て法と共立て法のケーキを製造を行う。ケーキの原材料の特徴を理解し、説明ができる。		レシビファイル・筆記用具		
4		粉類について① 粉類について性質を学ぶ	タルト生地の製法の違いを知る。またサクサクのタルト生地の製造を行う。		レシビファイル・筆記用具		
5		粉類について② 粉類について性質を学ぶ	折込パイ生地の原理を理解し述べる事ができる。折り込み作業を行いパイ菓子を製造する。		レシビファイル・筆記用具		
6		油脂 油脂の種類や性質を学ぶ	シュー生地の膨張の原理を知り、説明が出来る。シュー生地に使う油脂を変えてシューの製造を行う。		レシビファイル・筆記用具		
7		糖類、塩 糖類、塩の種類や性質を学ぶ	クリームの種類と利用法を述べる事が出来る。、 地に合うクリームの製造を行う。		生 レシビファイル・筆記用具		
8		乳製品① 乳製品の種類や性質について学ぶ	メレンゲの泡立ちの原理・特徴と生地の影響を述べる事ができる。フレンチメレンゲとイタリアンメレンゲの製造を行う。		レシビファイル・筆記用具		
9		乳製品② 乳製品について学ぶ	マカロンの製造を行い、ピエの原理を知り、ポイントを述べる事ができる。		レシビファイル・筆記用具		
10		凝固剤 凝固剤の種類や性質を学ぶ	ゲル化剤の種類と扱い方を実践し、ポイントを押さえ、説明が出来る。フルーツゼリーの製造を行う。		レシビファイル・筆記用具		
11		フルーツについて フルーツについて学ぶ	クーベルチュールの特徴を覚え、テンパリングのポイントを述べる事ができる。 ガナッシュの製造を行う。		レシビファイル・筆記用具		
12		ナッツについて ナッツについて学ぶ	コンフィズリーの種類と特徴を説明ができ、マシュマロの製造を行う ■試験範囲を伝える。		レシビファイル・筆記用具		
13		チョコレートについて チョコレートについて学ぶ	試験範囲を復習し理解する。		レシビファイル・筆記用具		
14		試験対策	筆記試験実施。小麦粉のグルテンと水分吸収を知るためにパン生地のミキシングを行う。		レシビファイル・筆記用具		
15		試験	製菓理論で学習した内容を振り返り、復習する。菓子の分類と和菓子材料の種類と特徴を述べ、上生菓子の製造を行う。		レシビファイル・筆記用具		
準備学習 時間外学習		演習終了後、ポイトンなど、必ずマニュアルをまとめておくこと。					
教材	教科書		演習時にその都度、資料を配布。				
	参考図書・教材		なし				
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			%		
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習（調理基礎）				年度	前期
					学科名	カフェ総合科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	60 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	2000～2008年まで㈱かめいあんじゅにて勤務。（飲食店運営） ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し。 その後、ペーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社㈱アプレシアに転籍（飲食店運営・ライセンス事業） スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。			
授業内容	基本的な調理技術と衛生管理			
到達目標	知 識・・・衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識 技術・・・包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得 キャリア教育・・・グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓。			

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 ガイダンス 調理実習の心構え	調理実習について （実習室の使い方・掃除方法・調理器具について・レシピの書き方） 包丁研ぎ・衛生管理ができる。	・シラバス配布 ・ポトフレシビ配布 ・レシピファイル		
2		庖丁の持ち方・姿勢・衛生管理	姿勢・包丁の持ち方・包丁研ぎ・切り方・衛生管理 できる。	・レシピ配布 ・レシピファイル		
3		野菜の処理について①	野菜の切り方を学ぶ。ミネストローネができる	・レシピ配布 ・レシピファイル		
4		野菜の処理について②	野菜の切り方を学び、料理に応用する① ポタージュ・サラダニソワーズできる。	・レシピ配布 ・レシピファイル		
5		野菜の処理について③	野菜の切り方を学び、料理に応用する② ラタトゥーユ・きのこのマリネができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル		
6		西洋料理の種類と調理法① オムレツ	卵料理の基本を学ぶ。（オムレツ・塩ふり）ができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル		
7		西洋料理の種類と調理法② ソース	ソースについての基本と応用 （トマトソース・オムレツ・塩ふり）ができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル		
8		西洋料理の基本振り返り 小テスト	小テスト 課題：ニンジンのジュリエンヌ・オムレツ	・レシピ配布 ・レシピファイル		
9		パスタ料理について	基本的なパスタのゆで方・和え方を知る ペペロンチーノ・ボモドーロを作り乳化を学ぶ	・レシピ配布 ・レシピファイル		
10		魚料理について	魚の下処理・おろし方・火入れ加減ができる。 アクアパッツァができる	・レシピ配布 ・レシピファイル		
11		肉料理について	肉の下処理・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル		
12		調理基礎復習	バターライス・ベシャメルソースを作り、 チキンドリアを作ることが出来る	・レシピ配布 ・レシピファイル		
13		試験対策	課題：ベシャメルソース			
14		試験	課題：ベシャメルソース			
15		振り返り	基礎技術を振り返り表現する			
準備学習 時間外学習		授業後、レシピをまとめる。次回の授業範囲を確認する。				
教材	教科書		下ごしらえと調理テク			
	参考図書・教材		こつの科学			
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実技中間試験				
		②実技本試験	●	100%		
				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)				年度	
					学科名	カフェ総合科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	60 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	調理基礎をベースに、様々なジャンルの料理をカフェメニューに置き換える技術と方法を学ぶ。			
到達目標	知識... 西洋料理をベースに多種多様なジャンルの料理を学び、カフェメニューとして調理できる。 技術... 食材の応用、料理の多様性が理解できる。 キャリア教育... 時間管理ができ、グループワークを通してコミュニケーションスキルを向上させ、より高度な人間関係形成を行う。			

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		・自己紹介・授業の進め方口 ・自身の経歴、料理人としての経営学 ・デモンストレーション(オムライス)	・授業のシラバス配布・授業概要が理解ができる。 ・デモンストレーションを見ながら、レシピにメモが取れる。	・シラバス配布 ・アンケート配布 ・レシピ配布	
2		・インカの目覚めポテトサラダ ・ホテルイカと菜の花のマスタードマリネ ・桜海老とリコッタチーズのカナッパ ・チェリートマトの塩キャラメル飴	・調理工程の順番を理解し、 カフェ風前菜のプレートが作れる。	・レシピ配布 ・レシピファイル ・アンケート回収	
3		・自家製フレンチドレッシング ・農園風サラダ ・ガーリックトースト	・自家製ドレッシングを活かした、オリジナリティーある サラダが作れる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
4		・サーモンのカルパッチョ ・サーモンのムニエル〜ケッカーソース	・魚の下処理とポーション分けの方法を学び、 2種類の調理の方法と使用用途を理解し、実践できる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
5		・ロコモコ カフェ風プレート	・ハンバーグの特性を理解し、カフェメニューとしての アレンジができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル口	
6		・ペペロンチーノ ・ピザマルゲリータ	・イタリアンをカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
7		・カリフラワーのムース ・トマトのコンポート ミントの香り ・チキンのポワレ マスタードソース口	・フレンチをカフェ風にアレンジした調理ができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
8		・丹波笹山ふのみち農園 横山氏による座学 ・有機野菜のバーニャカウダ ・有機野菜のエチューベ ・有機野菜のスムージー	・無農薬、有機野菜と流通野菜の違いを理解し、 3種類の調理法が実践できる。	・レシピ配布 ・レシピファイル ・野菜についての資料配布	
9		・ナシゴレン ・フォーガー ・杏仁豆腐とタピオカ	・エスニック料理をカフェ風にアレンジした 調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
10		・ベーグルバーガー ・フレンチフライドポテト ・ニューヨーククラムチャウダー	・アメリカ料理をカフェ風にアレンジした 調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
11		・カフェ風スパイスカレープレート ・マンゴープリンパフェ	・スパイスの配合とカレープレートの特性を理解し 調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
12		・ベジタリアンメニュー ・ヴィーガンメニュー ・ハラールメニュー	・ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール料理を意識した メニューを学ぶことができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
13		試験対策	・筆記小テスト ・実技試験の準備を行う。	・筆記小テスト配布 ・レシピファイル	
14		作業工程の理解力テスト	・授業で学んだアイテムを使ったカフェプレートを作り、 理解度、技術力を判定する。 ・筆記小テスト答え合わせ。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
15		振り返り	・食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、 盛り付けの完成度を振り返る。	・レシピ配布 ・レシピファイル	
準備学習 時間外学習					
教材	教科書		レシピ配布		
	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%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名		製菓実習(製菓基礎)				年度		前期	
						学科名	カフェ総合科		
曜日		時限		必修		コース	全コース		
配当年次		1年次		60 時間		講師名			
授業方法		演習							
実務者経験		平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザートの製造を行ってきた。 平成23年4月に現職、菓子工房ふわりを開業し、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍ら、 平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。							
授業内容		色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ							
到達目標		知識... 製菓理論を理解し、実習でいかせるようにする。 技術... 器具の正しい扱い方を学び、製菓の基礎技術の習得 キャリア教育... グループでの作業性効率をあげることができ、時間管理、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		授業方針、内容オリエンテーション、計量手順の確認、クレームブリュレ	授業方針、実習を行う上での心構えを理解することができる。	レシピ配布 器具一式		
2		包丁の扱い方と注意点、カッティング技術	ベティーナイクを使って様々なフルーツを同じ形に切ることが出来るようになる。	レシピ配布 器具一式		
3		星口金、丸口金を使用した絞りの練習、基本生地の仕込み（サブレ）	シェル、ロザス、丸絞りを実践できる。基本生地の習得。	レシピ配布 器具一式		
4		フロランタン ・チョコチップクッキー仕込み	さまざまな仕込みのクッキー生地の習得。	レシピ配布 器具一式		
5		カトルカール・チョコチップクッキー焼成・絞り練習	様々な仕込み方法の習得、絞りの反復練習。	レシピ配布 器具一式		
6		フルーツババロア・プリン 次週用シュクレ生地	アングレーズベース仕込みの習得。	レシピ配布 器具一式		
7		タルトフリーズ・タルトレットフリュイ	タルト生地の伸ばし、型はめ、 クレームダイヤモンド仕込みが実践できる。	レシピ配布 器具一式		
8		タルトポワール	タルトの応用技術を習得する。	レシピ配布 器具一式		
9		アイスクリーム（バニラ・抹茶）・マンゴ・ココ	アングレーズベースの基礎知識を理解し、実践する。	レシピ配布 器具一式		
10		フランクフルタープディング・ 次週用ジェノワーズ焼成	余り生地の活用法を学び、実践できる。	レシピ配布 器具一式		
11		NYチーズケーキ・グレープフルーツゼリー	様々な基本的製造方法を理解し、実践できる。	レシピ配布 器具一式		
12		シュークリーム・紅茶シフォン	クレームパティシエールを確実に仕込むことができる。	レシピ配布 器具一式		
13		試験対策 フルーツババロアの復習				
14		試験日	クレームパティシエールを確実に仕込むことができる。	レシピ配布 器具一式		
15		ムースショコラ・振り返り	ムースの基本的製造方法を理解し、実践できる。	レシピ配布 器具一式		
準備学習 時間外学習		実習終了後、必ずルセットをまとめ大事なポイントを思い出し書き記す。				
教材	教科書					
	参考図書・教材		レシピ配布			
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			
		本試験(50点) 方法と配点割合				
		①筆記試験		%		
		②実技試験	○	100%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習(バリスタ (1))				年度		前期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	

配当年次	1年次	30時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1996年 UCC上島珈琲株式会社入社 業務用の営業に従事。 2009年 UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務はコーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師を行う。 コーヒーに関する取得資格 UCCコーヒーアドバイザー、UCC抽出士、UCCコーヒー鑑定士、ブラジル・コーヒー鑑定士、 コロンビア・マイルドクオリティコントロールスペシャリスト、CQI認定Qアラビカグレーダー、 SCA認定バリスタ・スキルズ・プロフェッショナル、JBCテクニカルジャッジ(2010～2016)			
授業内容	実際の店舗に入るにあたり、コーヒーの基礎知識・エスプレッソの抽出技術を習得する。 いエスプレッソの抽出を学ぶために、基礎知識の座学・抽出実習を行う チーノの抽出を学ぶため位、基礎知識の座学、抽出実習を行う ・美味し ・美味しいカプ			
到達目標	知識…美味しいエスプレッソ・カプチーノとは何か説明できる 技術…正しいマシンの取り扱い、メンテナンスができる。エスプレッソ・カプチーノの抽出ができる・ キャリア教育…グループでの作業(コミュニケーション能力向上)、時間管理、効率的な純部、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基礎知識(1-1)	エスプレッソの歴史について説明ができる 「美味しいエスプレッソ」の説明ができる	
2		バリスタに求められる基礎知識(1-2)	エスプレッソの基本的抽出の動作の理由が説明ができる。 日々のメン テナンスができる	
3		バリスタに求められる基礎知識(1-3)	エスプレッソの基本的抽出がスムーズにできる	
4		バリスタに求められる基礎知識(1-4)	エスプレッソの抽出の状態の良し悪しの判断ができる	
5		バリスタに求められる基礎知識(1-5)	カプチーノの定義が説明できる。 フォーム ドミルクの作り方の原理が説明できる	
6		バリスタに求められる基礎知識(1-6)	安定したフォームドミルクが作る事ができる。 カプ チーノのお湯が浮く原理が説明できる	
7		バリスタに求められる基礎知識(1-7)	フォームドミルクの良し悪しがカプチーノの完成度・デザインの クオ リティに左右する事が説明・判断できる	
8		バリスタに求められる基礎知識(1-8)	カプチーノに白い模様を受けベル事ができる	
9		バリスタに求められる基礎知識(1-9)	カプチーノの模様(丸)が描ける	
10		バリスタに求められる基礎知識(1-10)	カプチーノの模様(丸)が描ける	
11		バリスタに求められる基礎知識(1-11)	カプチーノの模様(丸)が描けた、均一なものが提供できる	
12		バリスタに求められる基礎知識(1-12)	カプチーノの模様(丸)が描けた、均一なものが提供できる	
13		試験対策		
14		試験日		
15		振り返り	まとめ	

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		
参考図書・教材		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
評価方法と基準		本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験	%
		②実技試験	100 %

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ビバレッジ(ビバレッジ①)				年度	
					学科名	カフェ総合科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	30 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1998年からティーインストラクター、日本茶インストラクターとしてホテル主催のイベント、セミナーなどで講師を勤め、また、辻製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、そして2004年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校で講師として授業を行う。			
授業内容	紅茶・日本茶・中国茶の茶全般とハーブの産地、製造方法、特徴などの基礎知識を学び、種類別に正しい、美味しい淹れ方技術やアレンジティー技術の習得を行う。			
到達目標	知識・・・それぞれ茶種の特徴をテイastingにより知識を深め、栽培や製造方法についても学び、説明が出来る。 技術・・・各種「茶」の淹れ方を理論に基づく技術を習得することが出来る。 キャリア教育・・・グループ作業、時間管理、掃除、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		紅茶：ビバレッジ授業全般説明と紅茶の基礎知識と淹れ方	ビバレッジ授業内容の概要説明 紅茶全般の基礎知識の説明 紅茶の美味し淹れ方について学ぶ 紅茶の美味しい淹れ方を習得することができる	テキスト「紅茶の大事典」
2		紅茶：テイasting方法と紅茶生産国概要	紅茶産地「中国」「アフリカ」についてや テイastingの方法について学び 各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	”
3		紅茶：紅茶生産国・産地の特徴について	紅茶産地「インド」についてや各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	”
4		紅茶：テイasting、ミルクティーについて	紅茶産地「セイロン」について各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	”
5		紅茶：紅茶生産国・産地の特徴について	ミルクティーについて・乳脂肪分の違いや ミルクティー向きの紅茶について 学びセイロン風ミルクティーとそのアレンジティーを作ることができる	”
6		紅茶：テイasting、ミルクティーについて	ミルクティーとホットティーのアレンジ について インド風ミルクティー・チャイ、果物を使ったアレンジティーを作ることができる	”
7		紅茶：紅茶生産国・産地の特徴について	アイスティーについて学び オンザロック方式 アレンジティーを作ることができる	”
8		紅茶：アイスティーの入れ方やティーバッグについて	日本茶の基礎知識や 淹れ方理論 湯温の違いによる成分の溶出性質の違いを学び 煎茶、ほうじ茶、玄米茶を入れることができる	”
9		日本茶：緑茶の種類、成分と入れ方について	覆い下園で栽培された茶や 玉露の淹れ方理論 食茶について学び 抹茶の点て方を習得することができる	配布資料
10		日本茶：玉露、抹茶について	中国茶の基礎知識や 青茶を工夫スタイルで淹れる方法を学び入れ方を習得することができる	配布資料
11		日本茶：煎茶、玉露、抹茶について	中国茶の6大分類について学び 緑茶、黒茶、工夫茶などの淹れ方を習得することができる	配布資料
12		「茶」の歴史、世界の喫茶について	ハーブの基礎知識について学び ハーブのテイastingでそれぞれの特徴を知ることができる	テキスト
13		試験対策	授業で学んだ内容を教科書を再読することで確認し、より理解を深めることができる。	テキスト
14		まとめとテスト	授業のまとめと筆記テスト (実習) 紅茶の美味しい淹れ方と各産地の香味の復習	テキスト 配布資料
15		ハーブ：ハーブの特徴について	テスト返却と答え合わせ ほうじ茶を使ったアレンジティーなど作ることができる	テキスト

準備学習 時間外学習		授業終了後教科書を読んで理解を深めること					
教材	教科書		紅茶の大辞典 成美堂出版				
	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				
		本試験（50点）方法と配点割合					
		①筆記試験	○	100%			
		②実技試験		%			
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出（カラー＆ディスプレイ）				年度		前期		
					学科名	カフェ総合科			
曜日		時限		必修	コース	全コース			
配当年次		1年次			30 時間	講師名			
授業方法		演習							
実務者経験		大手設計施工会社に就職。主にアパレル専門店、雑貨専門店、軽飲食店、商業施設のショップデザイン、プラン、グラフィック、ロゴ作成、ディスプレイ、販促計画、設計現場監理を行う。8年間勤務後フリーのショップデザイナー、プランナーとして独立、様々な店舗のプランナーとして従事する。							
授業内容		1年間の季節の行事・素材などを学び、コーディネートを提案できる力をつける、							
到達目標		知識... ディスプレイの理論を通し、実際の店舗運営に活かす事ができる。 技術... 三角構成を知り、季節の小物をセレクトし、ディスプレイを作り上げる事ができる。 キャリア教育... プランニングしそれを発表することを体験する。							

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		ディスプレイの重要性	生活の中にあるディスプレイゾーンがわかる。	シラバス配布			
2		ディスプレイの理論	三角形の法則、左まわりの法則などを理解し、表現できる。				
3		3月、4月の行事とコーディネート	3月、4月の行事、器、花などを説明できる。				
4		5月、6月の行事とコーディネート	5月、6月の行事、器、花などを説明できる。				
5		7月、8月の行事とコーディネート	7月、8月の行事、器、花などを説明できる。				
6		春～夏のコーディネートプラン①	前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
7		春～夏のコーディネートプラン②	前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
8		9月、10月の行事とコーディネート	9月、10月の行事、器、花などを説明できる。				
9		11月、12月の行事とコーディネート	11月、12月の行事、器、花などを説明できる。				
10		1月、2月の行事とコーディネート	1月、2月の行事、器、花などを説明できる。				
11		秋～冬のコーディネートプラン①	前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
12		秋～冬のコーディネートプラン②	前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
13		試験対策	試験対策を行う。				
14		試験	筆記試験実施。				
15		プラン発表 & まとめ	授業で学んだことの総復習を行う。 現場で実践するための心構えを理解する。				
準備学習 時間外学習		街中の店舗、パティスリー、百貨店などのディスプレイをよく観察し、「季節ならではの」グッズを発見する。					
教材	教科書						
	参考図書・教材		レジュメ配布				
評価方法及基準		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		%			
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	デジタルワーク（パソコン基礎①）				年度	
					学科名	カフェ総合科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	30 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	～2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当			
	2001～ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク			
	2006～ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当			
授業内容	・ITリテラシー（ネットを利用する際の注意、マナーやモラル）学習			
	・ワープロソフトの代表であるMicrosoft Word2016を使用し、キーボード入力、ビジネス文書作成に必要な機能の学習			
	・複合機の使用方法和使用マナーの学習			
到達目標	知識・・・ITリテラシーを身につける。基本のPC用語やショートカットキーなどの理解。			
	技術・・・無駄を省いた操作で、図、表を含む文書や販促ツール作成ができる 最低10分間400文字入力できる			
	キャリア教育・・・掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷 PCに対しての苦手意識の克服			

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		ITリテラシー	マナーやモラルを守り安全にWEBを利用することができる			
2		Word入力基礎	キーの名前、機能がわかる、自分で入力練習ができるようになる	5分間入力計測		
3		Word編集基礎	文字列の移動やコピー、文字や段落の基本的な書式設定ができる			
4		Word編集と印刷	ページレイアウトを設定できる Word内で印刷に必要な情報を追加し、印刷できる			
5		表現力のある文書作成と印刷	ワードアート、画像を挿入した文書を作成できる 画像の移動やサイズ変更ができる			
6		図形の応用	図形を使った地図作成と図形の書式変更ができる ページ区切りを挿入できる			
7		表の作成	表作成機能を使用し、美しく文字を配置できる			
8		課題制作	ここまでの学習内容を踏まえた課題を作成			
9		課題を踏まえた総復習	課題を行って見えた弱点を強化			
10		画像の加工、著作権と素材サイトの紹介 スクリーンショットなど	画像の修正、切り抜きなどができる 著作権を侵害することなくWEB素材を利用できる			
11		文字の検索と文書校正 書式設定応用	文書の中から文字の検索や置き換えができる 文書校正機能を利用、タブリーダーの設定ができる			
12		図解（スマートアート） 長文作成時の機能	スマートアートを使用して情報を視覚的に表現できる 表紙や目次を作成できる			
13		試験対策	試験疑似問題で練習、弱点の再発見と練習			
14		試験	Wordを使用した文書作成試験			
15		振り返りと後期の導入	できなかった問題を理解し、次回できるよう復習 後期Excelの導入			
準備学習 時間外学習		入力サイトや練習問題を使って空き時間に入力練習をする 授業内容をテキストで確認しておく 時間内に仕上がらなかった課題を仕上げておく 疑問点は質問するか調べておくこと				
教材	教科書		Computer Basic Word 2013・2016 滋慶出版			
	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	○	80%		
		③課題提出	○	20%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名		デザイン論(デザイン&カラー)			年度		前期	
					学科名	カフェ総合科		
曜日		時限		必修選択		コース	全コース	
配当年次		1年次			30時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		2004年より、全国展開する外食チェーン本部のデザイン部にて販促物及び、飲食店舗のデザイン制作を手がける。 又、広告制作や取材対応等、多くの広報業務も担当し、現在はサポート役として活動。 フリーのデザイナーとして、ロゴ、パンフレット、メニューブック等のグラフィックデザインを手がける。 文部科学省認定1級色彩コーディネーター						
授業内容		DESIGN BASICS+をもとにデザイン&カラーの基礎を学び、製菓デザインをより魅力的に見せ、差別化を計る力をつける。 デッサン力をつけ、アイデアを見える化して多くの人と情報を共有し、訴求する力をつける。						
到達目標		知識. . デザインとカラーの基礎を学び、製菓デザインを分析する能力を養い、オリジナルの製菓デザイン力を身につける。 技術. . 製菓デザインはもちろん、店舗販売、プレゼンテーション等、それぞれ異なるシーンに対応できる力をつける。 キャリア教育. . タイムスケジュールにそった時間調整と必要な資料・道具の準備、整理整頓、清掃ができる。						
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		授業方針・デザイン&カラーとデッサンの基礎		授業の到達目標を理解し、基礎のデッサンができる				
2		デザイン7つの基礎とPCCS色相環		色彩の基本を理解し、PCCS色相環を作成できる				
3		暖色・寒色・中性色と補色		色相環をもとに暖色・寒色の使い分けができる				
4		色の三属性と無彩色		明度・彩度を理解し、トーン表を作成できる				
5		トーンのイメージ		トーン表をもとにトーンによる色の作り方ができる				
6		コンセプトとアイデアの ブラッシュアップ		アイデアの出し方・まとめ方を学びデッサンに落とし込める				
7		プロポーションと配色のイメージ		デザインとカラーの比率と割合を学び、配色のイメージをつかめる				
8		色の効果とイメージ		アクセントカラー等、効果的な色選びができる				
9		シンメトリー・アシンメトリー		シンメトリー・アシンメトリーを学び、デザインに応用できる				
10		コンポジション		構成・組み立て・構図を理解し、立体のデザインができる				
11		コンポジション		光による色の見え方の違いを意識した色選びができる				
12		筆記試験対策		デザイン&カラーとデッサンの復習				
13		試験		デザイン&カラーとデッサンの筆記試験／スケッチブック採点				
14		ブラッシュアップ		デザイン&カラーとデッサンのブラッシュアップをしておく				
15		まとめ		授業まとめ・講評				
準備学習 時間外学習		プロの製菓・製パンのデザインや、書籍等を参考に学んで記憶しておくこと。						
教材	教科書			DESIGN BASICS+				
	参考図書・教材			持ち物・・・教科書・スケッチブック・色鉛筆・配色カード・鉛筆・消しゴム				
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か題提出		●		50%		
						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 ①)				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		1年次		30 時間	講師名		
授業方法		演習					
実務者経験		【佐井 由香】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) 【西田 弘樹】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		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。 技術... おもてなしの心を体現した接客マナーを習得する。 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 ・オリエンテーション ・良いコミュニケーションとは ・好印象の重要性 ・表情のマネジメント	良いコミュニケーションを築くための要素を知る。印象の良さ、笑顔の効果を理解し、表情のマネジメントを習得する。		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	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。		
3		サービス接客授業 ・挨拶コンテスト ・挨拶、お辞儀撮影 ・VTRによるふりかえり	グループでの挨拶コンテスト実施。個別に挨拶・お辞儀撮影。VTRを視聴し、自己を認識する。		
4		サービス接客授業 ・接客意識の重要性 ・接客5ポイントとは	「接客」を理解し、お客様へのおもてなし・思いやりの心を形にして表すための動作を体得する。		
5		サービス接客授業 ・敬語と言葉遣い ・接客用語	お客様への敬意と感謝の気持ちを込めた話し方・言葉遣いを習得する。		
6		サービス接客授業 ・言葉遣いテスト、解説 ・接客基本応対演習	言葉遣いテストを実施し、到達度を確認する。基本の接客応対を体得する。		
7		サービス接客授業 ・接客ロールプレイング ・接客基本応対撮影	店舗出店時の想定シーンロールプレイングを行う。VTRを視聴し、改善点を明確化する。		
8		サービス接客授業 ・総合テスト(筆記・実技)	筆記テスト、動作チェック。		
9		レストランオペレーション①	カフェレストラン営業の準備物、役割の確認をする。		
10		レストランオペレーション②	営業店舗内のサービスオペレーションの確認。 店内レイアウトと人の動線。必要スペースの確保について理解する。		
11		レストランオペレーション③	営業店舗内のサービスシミュレーションの確認 オーダーテイク、料理提供の動線、文言の統一を行う。		
12		レストランオペレーション④	カフェレストラン サービスオペレーション確認 営業店舗内のサービスシミュレーション キッチン・デシャップとの連携トレーニング。クレーム時の対応について理解する。		
13		サービス接客授業 ・We are Culinaryふりかえり・まとめ	を終えて、反省点・改善点の洗い出し。		
14		サービス接客授業 ・We are Culinaryふりかえり・まとめ	We are Culinaryを終えて、反省点・改善点の洗い出し。		
15		サービス接客授業 ・ビジネスマナー	We are Culinaryでの学びを活かし、就職活動に向け発展させる。		
準備学習 時間外学習			授業終了後レジュメを読んで復習すること		
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	○	50%
			②実技試験	○	50%
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習（調理基礎）				年度 後期	
					学科名	カフェ総合科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	60 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	2000～2008年まで㈱かめいあんじゅにて勤務。（飲食店運営） ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ペーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社㈱アプレシアに転籍（飲食店運営・ライセンス事業） スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。			
授業内容	調理基礎をベースに、食材や包丁の取り扱い、幅広いジャンルに対応できるカフェ調理の基礎技術を学ぶ。			
到達目標	知識・・・食材知識や様々な国の料理を通じ、メニューアレンジを学ぶ。 技術・・・包丁技術、食材の取扱い、調理基礎の習得。 キャリア教育・・・グループでの作業効率を考えた動きができる。時間管理、効率的で清潔な掃除、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		エッグベネディクト さつま芋のポターージュ 小松菜カップケーキ 手作りジンジャーエール	カフェメニューの定番盛り付け学ぶ。 ポイント:基本のポターージュの作り方・スイーツに使用する野菜の下処理	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
2		チキンカレー サモサ きのみマリネ オレンジ ティー ビーナッツサブレ	カレー、じゃが芋の春巻き、マリネ料理を学ぶ。 ポイント:野菜の甘味に引き出し方	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
3		蓮根とお豆腐のつくね丼 ポーチドエッグ添え 小松菜のツナ煮びたし 丹波黒大豆きな粉と黒 すりごまのゼリー黒蜜かけ	和カフェメニュー 丼物 煮びたしを学ぶ。 ポイント:基本の甘だれの配合・葉野菜の煮方	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
4		ボークソテー シャルクティエールソース じゃがいものピューレ 海老とブロッコリーのタル タルサラダ マープルクリームチーズ	フレンチメニュー カフェビストロメニューを学ぶ。 ポイント:豚肉の下処理・火通り・火加減を理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
5		ふわふわオムレツ ハヤシライ ス りんごポテトサラダ マシュマロクッキー	カフェの人気定番メニューを学ぶ。(定番料理の定義とは) ポイント:毎回、同じ味同じ形に作る。メニューのネーミングとお客様の期待を理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
6		スパゲッティーナボリタン クラムチャウダー りんごのパン・ド・ジェーヌ	カフェメニューの定番盛り付け学ぶ。 ポイント:あさりの下処理を理解する ・果物のスイーツ	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
7		秋刀魚の甘酢きのこがけ ひじききんぴら さつま芋の白和え そば粉の舟型ケーキ	和カフェメニュー 秋刀魚下処理作業を理解し、下ごしらえを学ぶ。 ポイント:基本の甘酢だれの配合・根菜の下ごしらえを理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
8		フライドチキン コールスローサラダ 大納言カステラ	カフェメニューの定番を学ぶ。 ポイント:圧力鍋の使い方・野菜の切り方・塩もみを理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
9		ぶりのコンフィ マーマレードソース添え ペー コンときのこのフェットチーネ ガトーショコラ	フレンチアレンジメニューを学ぶ。 ポイント:湯せんでの火通しを理解する。しょうがを使用したアレンジソース	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
10		ダッチペイビー スープカレー パイナップルラッシー	カフェメニューの定番を学ぶ。 ポイント:ダッチペイビー・パンケーキ(流行・定番とは)	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
11		チキン南蛮 パンプキンツナサラダ みそ汁 なすの南部煮	和カフェメニュー 人気の定番メニューを学ぶ。 ポイント:甘酢たれ・南部煮について ◇南部地方(現在の岩手県と青森県にまたがる地方)	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
12		鶏肉のカチャトラ オルトラーナ バナナブレッド ティーソーダ	イタリアンカフェメニューを学ぶ。 ポイント:鶏肉の火通り 野菜の蒸し煮 orto(オルト)は「菜園」、ortolano(オルトラーノ)は「野菜を作る人」の意で、 ortolana(オルトラーナ)は「菜園風」	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
13		中華粥 中華クラゲとザーサイのサラダ 豚肉、チンゲン菜、しめじの旨炒め 豆乳プリン	チャイニーズカフェメニューを学ぶ。 ポイント:中華粥の煮込み方 旨炒めの作り方	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
14		試験日	実施メニューより出題。		
15		ランチカフェプレート	カフェメニューのまとめとしてランチカフェプレートを学ぶ	持参物 筆記用具・バインダー トーション	
準備学習 時間外学習		授業後、レシピをまとめる。次回の授業範囲を確認する。			
教材	教科書		下ごしらえと調理テク		
	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%	
			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		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	

配当年次	1年次	60 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	大量調理を学び、お客様に提供する商品の開発、販売理解をする。			
到達目標	知識・・・ 商品を作る感覚、基礎の確認、オペレーションを学ぶ 技術・・・ 商品への理解、製造と販売のバランス 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		オリエンテーション	講師のデモンストレーションで課題の理解を深める 到達目標、メニュー設定の説明		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
2		店舗メニュー研究①	代表的なメニューを店舗での大量調理を想定した工程で調理する。 店舗コンセプトの決定。食材、原価、販売価格設定を理解する。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
3		試作品調理①	各料理を試作し、バランスの取れた調味加減がわかる。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
4		試作品調理②	各料理を試作し、配色・盛り付けを決める。 店内レイアウト(テーブル数・配置)の考案を行う。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
5		試作品調理③	各料理を試作し、原価計算を行う。 適した食材選定と、適切な調理法(仕込み、保存)ができる。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
6		試作品調理④	大量調理のオペレーションを実践し理解する。 仕込みとオーダーテイク〜ティッシュアップの作業を確定させる。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
7		改善試作・調理オペレーション	全メニューを調理し、商品としてのバランスを考える。 味、価格、ボリューム、顧客層に向けた商品のPR、調理工程を考慮し、 改善点を挙げ、ブラッシュアップの準備を行う。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
8		改善試作・サービスオペレーション	改善点を取り入れ商品の見直しを行い、試作品を調理する。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
9		改善試作・オペレーション	調理オペレーションの確認とブラッシュアップを行う。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
10		改善試作・オペレーション	調理場とサービスオペレーションの業務連携を組み立てる。 本番に向けシミュレーション練習を行う。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
11		仕込み	本番用の調理仕込みを行う。 衛生管理、作業前の洗浄、加熱調理、下処理室、検食を実践する。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
12		店舗営業	店舗営業の本番。 実践でカフェレストランの営業を行い、店舗運営を総合的に理解する。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
13		店舗営業	店舗営業の本番。 実践でカフェレストランの営業を行い、店舗運営を総合的に理解する。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
14		店舗営業の振り返りと実技試験対策	店舗アンケートから顧客のリアクションを確認し、振り返りを行う。 実技試験に向けた説明と反復練習を行う。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
15		実技試験	課題メニューを、時間内に衛生的、効率的、適切に調理できる。		持参物 筆記用具・バインダー ーション	
準備学習 時間外学習						
教材	教科書		レシビ配布			
	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	製菓実習（製菓基礎）				年度	後期	
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		1年次		60 時間	講師名		
授業方法		演習					
実務者経験		平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザートの製造を行ってきた。 平成23年4月に現職、菓子工房ふわりを開業し、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍ら、 平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。					
授業内容		色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ					
到達目標		知識・・・ 仕込み仕上げまでの作業をスムーズに、綺麗に行う。作業性を考え、作業動作をスピーディーに心がける。 技術・・・ 器具の正しい扱い方を学び、製菓の基礎技術の習得 キャリア教育・・・ グループでの作業性効率をあげることができ、時間管理、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		授業方針、内容オリエンテーション エクレア		丸口金での絞り、クレームパティシエールの仕込み、ガナッシュ仕込みができる。			
2		ロール生地、ガルニチュールの仕込み		ロール生地の仕込み・巻き、ガルニチュール仕込みができる。 適正に食材保存をして自習用の仕込みを行う。			
3		グルマンディーズショコラ タルトショコラ		タルト生地の伸ばし、型はめ、クレームダイヤモンド仕込みと デセールの皿盛りができる。			
4		モンブラン		ダコワーズ焼成・マロンクリーム仕込みができる。			
5		クラフティー・スリーズ		フォンセの仕込み、クラフティーの焼成を行う。 次週用ジェノワーズ焼成（大量仕込みデモ）			
6		ミルクレープ		クレープ焼き、クレームパティシエールの復習。 作業効率・レベルを上げて、衛生的で無駄のない仕事ができる。			
7		リンツァートルテ・焼きリンゴ		デセールの仕上げができる。アイスの仕込みを習得する。			
8		プッシュドノエル		バタークリームの仕込み、ロール生地仕込みができる。			
9		マカロンショコラ・スコーン		マカロン生地・スコーン生地を習得する。			
10		マルキーズカフェ		ビスキュイキュイエール、イタリアンメンゲを習得する。			
11		オリジナルケーキ		1年間の実習品目から2品選んでオリジナルケーキ製造を行う。 時間内に衛生的、効率的な仕事ができる。			
12		実技試験練習		実技試験の復習・練習を行う。			
13		実技試験練習 エクレア		シュー生地仕込み・クレームパティシエール仕込みを時間内に行う。 （2週続き）			
14		実技試験練習 エクレア		シュー生地仕込み・クレームパティシエール仕込みを時間内に行う。 （2週続き）			
15		振り返り・まとめ授業		実技審査を終了後の復習を行う。 伝統菓子をベースに様々なシーンに適した洋菓子を作る カフェパティシエの仕事について理解する。			
準備学習 時間外学習			実習終了後、必ずルセットをまとめ大事なポイントを思い出し書き記す。				
教材	教科書						
	参考図書・教材			レシピ配布			
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%	
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習(コーヒー②)				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	

配当年次	1年次	30 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会ジャッジなどを行う。2017年から大阪キャリアー製菓調理専門学校での外部講師にも従事。 ※食に関する主な取得資格： UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、国家資格製菓衛生師、コーヒーインストラクター2級、スパイス & ハーブ 検定1級、カカオ検定エキスパート、だしソムリエ、JBCバ리스タ審査員 など。			
授業内容	コーヒーに関連する知識として「水・カップング・オリファクトリー語法・味の指標～食材とのペアリング～オリジナルブレンド制作」までを理解する。 コーヒーに関する基礎技術として、様々なコーヒー抽出器具を使用し、シチュエーションに応じ、狙った味わいのコーヒーの抽出ができる。			
到達目標	知識・・・ コーヒーの基礎知識を習得。 技術・・・ 代表的なコーヒー抽出器具による抽出技術や代表的なコーヒーの味わいを習得。 キャリア教育・・・ グループでの協力姿勢、作業効率、時間管理、効率的な準備片付・掃除・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		水を知る	・硬度による水の種類／硬度計算／味がわかる。 ・硬度違いの水によるドリップorカフェプレス抽出コーヒー飲み比べ	シラバス配布
2		センサリスキル	・甘味・酸味・塩味の強中弱 & 混合液の飲み比べ ・甘味・酸味・塩味・苦味・旨味の5味-弱の味当て。 ・オレンジジュースと苦味カラムを使って、甘酸苦味の混合味わい体感	
3		トライアングレーション	・トライアングレーション体験を通じて味の違いのポイント解説ができる。	
4		オルファクトリー	・オルファクトリーでコーヒーの味わい表現ができる。	
5		コーヒーの味わい表現	・コーヒーの味わい指標を解説。 (甘味酸味苦味はじめSCAA方式の評価項目を解説) ・食材を使って、コーヒーの味わい表現を掴むトレーニングを行う。	
6		コーヒーの味わい指標&評価①	・コーヒーの味わい指標を再確認し、違いを理解する。 SCAA方式の評価項目 & カッピングフォームを確認。 ・簡易の味わいチャート表を使って、コーヒー採点を行う。	
7		コーヒーの味わい指標&評価②	・コーヒーの味わい指標を再確認し、違いを理解する。 SCAA方式の評価項目 & カッピングフォームを確認。 ・簡易の味わいチャート表を使って、コーヒー採点を行う。	
8		ペアリング①	・菓子でペアリングを行う。カフェプレス抽出。 ・成功しやすいペアリングの考え方の解説。	
9		ペアリング②	・食べ物でペアリング体験。カフェプレス抽出。 (コーヒー:3-4種、食べ物:3-4種) ・成功しやすいペアリングの考え方の確認。	
10		ブレンド	・カップングで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わい確認。 ・「中炒6種+深炒2種コーヒー」を使って、マイブレンドを液体試作する。	
11		ブレンドコンテスト①	・課題お菓子orハッシュに合わせるブレンドコーヒーコンテスト ⇒カップングで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わいを確認し、 ドリップorカフェプレスorサイフォンで抽出し、ペアリング食材と共に プレゼンテーションを行う。 シチュエーションに適したオリジナルのブレンドコーヒーを抽出し 味わいやポイントの説明ができる。	
12		ブレンドコンテスト②		
13		アレンジコーヒー	・アレンジコーヒーのデモ&試飲を行う。 ホット・アイスのベースコーヒーの作り方 (ドリップorカフェプレス)を習得する。 ・アレンジコーヒーの試作を行う。	
14		筆記テスト	・筆記テスト(後期の授業内容ふまえて) ・採点 & テスト内容の解説	
15		まとめ授業	筆記テスト終了後の復習。学びのポイントを再確認する。	

準備学習 時間外学習		・事前に、教科書の当該範囲に目を通しておくこと。 ・授業終了後、当該範囲の教科書・配布資料・授業中のポイント解説等を再確認しておくこと。					
教材	教科書		UCCコーヒーアカデミーTEXT BOOK				
	参考図書・教材		『図説 コーヒー』by UCCコーヒー博物館				
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	○		40%		
		②実技試験	○		60% (ドリップ30+サイフォン30)		
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習（バリスタ②）				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		1 年次			30 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		2004年UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、2008年より店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 2012年から育児を得て、2014年からUCCホールディングス株式会社のUCCコーヒーアカデミー神戸校に配属になり講師を務め、現在に至る。 (2017年11月から2019年6月の間は、UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務) ジャパンバリスタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドバリスタチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ賞受賞					
授業内容		エスプレッソの知識・技術の習得 実際の店舗に入るにあたり、コーヒーの基礎知識・エスプレッソの抽出技術を習得する。 ・おいしいエスプレッソの抽出を学ぶために、基礎知識の座学、抽出実習を行う。 ・おいしいカプチーノの抽出を学ぶために、基礎知識の座学、抽出実習を行う。					
到達目標		知識・・・ エスプレッソの基礎知識の習得 技術・・・ マシンの取り扱いから抽出、美味しいエスプレッソ、カプチーノの技術の習得 キャリア教育・・・ グループでの協力姿勢、作業効率、時間管理、効率的な準備片付・掃除・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		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-1＞	・メッシュ調整のトレーニング① 豆に適したメッシュ調整法を習得し、目指す味わいを引き出すことができる。		
2		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-1＞	・メッシュ調整のトレーニング② 豆に適したメッシュ調整法を習得し、目指す味わいを引き出すことができる。		
3		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-2＞	・メッシュ調整のトレーニング③ 豆に適したメッシュ調整法を習得し、目指す味わいを引き出すことができる。		
4		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-3＞	・デザインカプチーノ技法①（ハートの書き方のトレーニング）		
5		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-4＞	・デザインカプチーノ技法②（ハートの書き方のトレーニング）		
6		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-5＞	・デザインカプチーノ技法③（クマ、ウサギの書き方のトレーニング）		
7		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-6＞	・デザインカプチーノ技法④（クマ、ウサギの書き方のトレーニング）		
8		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-7＞	・デザインカプチーノ技法⑤（チューリップ、リーフの書き方）		
9		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-8＞	・アレンジコーヒーの作り方習得①（基礎編、チョコレートソース）		
10		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-9＞	・アレンジコーヒーの作り方②（基礎編、シェーカー）		
11		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-10＞	・シグニチャードリンクの考案①		
12		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-11＞	・シグニチャードリンクの考案②（試作）		
13		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-12＞	・シグニチャードリンクの考案③（試作）		
14		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-13＞	・課題テスト実施①		
15		■パリスタに求められる基礎知識　＜2-14＞	・課題テスト実施②		
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%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語(英会話①)				年度		後期	
					学科名	カフェ総合科		
曜日		時限		必修	コース	全コース		

配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	講義				
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	今後業界で必要となる料理に関連した英語を学びます。				
到達目標	知識...料理に関する英語を学び英単語などを習得することができる。 技術...仕事に関連する語彙を使用できるようになる。 キャリア教育...外国語を通して、コミュニケーションが取れることができる。				

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		挨拶/自己紹介	自己紹介、挨拶が出来る。	シラバス配布 教科書			
2		Unit 4 pg. 10-11 Taking restaurant bookings	予約、注文が出来るようになる。	教科書			
3		Can create a café layout and create a menu in English	課題	教科書			
4		Unit 7 pg. 16-17 Serving in a bar	依頼、接客が出来るようになる。	教科書			
5		Unit 8 pg. 18-19 Instructions	レシピを使いながら順序を表す単語を 学習し使えるようになる。	教科書			
6		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(レシピについて)	教科書			
7		Unit 9 pg. 20-21 Taking a food order	カフェでのロールプレイを行い、注文の仕方が 出来るようになる。	教科書			
8		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses	メニューを読んだりお勧めをすることが出来る。	教科書			
9		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine	食べ物の味や食感について話すことが出来る。	教科書			
10		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。 材料や器具、値段に関しても発表)	教科書			
11		Unit 13 pg. 28-29 Describing dishes	料理の準備、原材料、成分の説明が出来るようになる。	教科書			
12		Unit 19 pg. 40-41 Health & Safety at work	許可、義務、禁止について言うことが出来るようになる。	教科書			
13		復習	授業内容の復習、試験準備	教科書			
14		試験	本試験	教科書			
15		振り返り	テストの解説	教科書			
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。					
教材	教科書		Highly recommended				
	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		%			
					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
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	

配当年次	1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		グローバリゼーション	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象から学ぶ。	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
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	進級・卒業制作（ショップ営業）				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	

配当年次	1 年次	30 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	2000～2008年まで㈱かめいあんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社㈱アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。			
授業内容	リアル店舗の出店を通じて、店舗プランニング、店舗運営のプロセスを実践的に学び、チームでショップを成功させる。			
到達目標	知識・・・ショップ営業に必要な制作物と制作プロセス、チームでの役割分担について理解している。 技術・・・ショップ運営に必要なスキルを使ってチーム単位でカフェを運営する キャリア教育・・・チームワークを駆使してオープン日までのプロセスを実体験し、コミュニケーションについて理解している。			

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		テーマ、イメージ伝達 コンセプト決定	左記、内容を踏まえて、グループ討議を行う。 役割を理解し、全体の進行が理解できる。	シラバス配布
2		店名、イメージカラー決定 制作チーム決定	左記の内容を決定し、制作チームを結成する。 チームごとに、リーダー、サブリーダーを決定する。	
3		原価計算、企画書作成について学ぶ	原価計算の仕方、企画書の書き方、発注書の記入方法や注意点が理解できる。	
4		制作チームごとのグループワーク①	テーブルコーディネート、外装・看板、広報、メニューブックの制作チームごとに 分かれて、制作物の内容を検討し、スケジュールや役割分担を行う。	
5		制作チームごとのグループワーク②	制作チームごとに企画をまとめる。	
6		制作チームごとのグループワーク③	制作内容決定、プレゼンテーション準備を行う。	
7		各チームのプレゼンテーション （現物、PC）	各チームの発表内容をクラス全体で共有し、 制作物を決定する。	
8		店長、キッチン、サービス等の担当を決定。	店長、キッチンリーダー、サービスリーダー、委員を決定し、当日までのスケジュール、各種提出物などを整える。	
9		ショップに向けての準備作業①	ショップに向けて、パーツ、データ制作など	
10		ショップに向けての準備作業②	ショップに向けて、パーツ、データ制作など	
11		ショップに向けての準備作業③	2限目は1Fカフェ、3限目は601教室にてショップ準備	
12		ショップ準備作業（シミュレーション決定）	店舗設営、大道具移動など シミュレーション①	
13		ショップ準備作業（ツール制作完了）	店内装飾作業完了。清掃 シミュレーション②	
14		We are CULINARY 当日	ショップ運営を行う	
15		振り返りとまとめ	ショップを行った振り返りと、次回への目標設定を行う	

準備学習 時間外学習								
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						
		②実技試験						
		③課題提出		○		100%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	デジタルワーク(パソコン基礎①)				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		1年次		30 時間	講師名		
授業方法		演習					
実務者経験		～2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当 2001～ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク 2006～ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当					
授業内容		・著作権、ネット上のマナーの学習 ・Microsoft Excel2016を使用し、見栄えの良い表を作成できる。条件に見合ったデータを取り出し、グラフを作成したり、並べ替えて必要な情報が 見やすく、簡潔にまとめられた資料を作成することができる。 ・オリジナルレシピの原価計算とレシピ表の作成を行う。					
到達目標		知識... 著作権、ネット上のマナーなどを理解する。 技術... 必要な情報を見やすく、わかりやすく表にまとめられる。図を駆使した実用的ツールの作成を行う。 キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷PCに対しての苦手意識の克服					

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		Excel データの入力と編集、印刷	入力、移動コピーなどデータ編集、シートの印刷ができる。		
2		Excel 基礎関数	基礎関数（SUM、AVERAGE、MAX、MIN）の入力と絶対参照を活用した作業ができる。		
3		Excel 書式変更と条件付き書式①	書式設定でできることを理解し、表の編集、条件付き書式の設定ができる。		
4		Excel 書式変更と条件付き書式②	書式設定でできることを理解し、表の編集、条件付き書式の設定ができる。		
5		Excel 印刷、検索と置換	印刷設定やテクニック、データの検索、置換ができる。		
6		Excel ワークシートの操作	ウィンドウの分割、整列、作業グループの設定ができる。		
7		Excel 演習問題	表作成 問題演習（中間理解度テスト）		
8		Excel 応用関数	ROUND、VLOOKUP関数を活用し、適正な表計算ができる。 関数の種類を理解し、適切なものを活用できる。		
9		Excel グラフスタイル	円グラフ、複合グラフを作ることができる。 見栄え良く、必要な情報がより分かりやすい資料の作成ができる。		
10		Excel アプリケーション間のデータ活用	アプリケーション間のデータ活用ができる。		
11		Excel データベース機能	必要なデータを抽出し、必要条件に応じた並べ替えなどができる。		
12		Excel レシピ作成練習	SUM、VLOOKUP関数等を活用し、オリジナルレシピと原価計算ができる。 画像の挿入を行い、レシピブックに編集できる。		
13		Excel 実践活用法	SUM、VLOOKUP関数等を活用し、売上報告や食材、消耗品、人件費を含めたコスト計算のデモンストレーションを行う。		
14		実技試験	学んだ内容を活用した課題を行う。		
15		試験振り返りと総復習	試験のフィードバックと総復習を行う。		
準備学習 時間外学習		時間内に仕上がらなかった課題を仕上げておく 疑問点は質問するか調べておくこと			
教材	教科書		COMPUTER BASIC for windows EXCEL 2013・2016		
	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%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	バリスタゼミ(技術)				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	
配当年次		1年次		30 時間	講師名		
授業方法		演習					
実務者経験		【高橋に志】2010～2012年までアンティコカフェアルビスにて、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。 【本平 涼】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		指定の豆を使用して、ドリップやサイフォンの基本的な抽出方法で、コーヒー本来のポテンシャル、旨みを的確に引き出す方法を習得する。 エスプレッソの抽出技術、ミルクのスチーム技術を練習し、基本的なカプチーノを安定して美味しく淹れられるようになる。					
到達目標		知識・・・様々な抽出方法でコーヒーの味を引き出す際の理論、味わいの表現を説明できる。 技術・・・ドリップやサイフォンの基本的な抽出方法で、コーヒー本来のポテンシャル、旨みを的確に引き出す技術を習得する。 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。					

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		ラルゴを使用した基本的な抽出1	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 ハンドドリップ		
2		ラルゴを使用した基本的な抽出2	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 ネルドリップ		
3		ラルゴを使用した基本的な抽出3	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 サイフォン		
4		ラルゴを使用した基本的な抽出4	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 フレンチプレス		
5		ラルゴを使用した基本的な抽出5	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 上記抽出技法のいずれかにて、時間内に衛生的、正確な作業で 美味しいコーヒーを淹れる		
6		ラルゴを使用した基本的な抽出6	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 上記抽出技法のいずれかにて、時間内に衛生的、正確な作業で 美味しいコーヒーを淹れる		
7		エスプレッソ・カプチーノの基本1	エスプレッソ抽出の基本を習得する。 メッシュ調整、粉量、タンピング、抽出時間の調整		
8		エスプレッソ・カプチーノの基本2	カプチーノの基本を習得する。 ミルクの適正なスチーム、ラテアート基本のハートが書ける		
9		エスプレッソ・カプチーノの基本3	カプチーノの基本を習得する。 ミルクの適正なスチーム、ラテアート基本のハートが書ける フリーボア技法の理論		
10		エスプレッソ・カプチーノの基本4	ラテアート技術 基本のハートからのアレンジアートを習得する エッチング技法		
11		エスプレッソ・カプチーノの基本5	ラテアート技術 基本のハートからのアレンジアート、リーフ		
12		エスプレッソ・カプチーノの基本6	ラテアート技術 基本のハートからのアレンジアート、リーフ オリジナルラテアート		
13		試験対策	試験対策練習 指定の抽出技法で時間内に美味しいコーヒーを淹れ、提供する。		
14		実技試験	実技試験 指定の抽出技法で時間内に美味しいコーヒーを淹れ、提供する。		
15		振り返り	試験の振り返りとまとめ		
準備学習 時間外学習		味覚についての解説を授業後にまとめ、普段の生活でも意識すること。			
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		%	
		②実技試験	○	100%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	エクステンションゼミ①(Wメジャー製菓)				年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	
配当年次		1年次		30 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、リッツカールトンホテル大阪や個人店での研修、企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 2004年～2006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。 2006年～2019年 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。 2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。					
授業内容		カフェに特化したスイーツを学び、基本と崩し方などのバリエーションを学ぶ。					
到達目標		知識. . . カフェの最近の傾向と流行、保存方法や提供方法などを理解し活用できる 技術. . . スイーツの基本を学び、崩し方などのアレンジが出来る キャリア教育. . . 返事、挨拶、時間管理、チームワーク					

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		ブリュレ、フィナンシェ、マドレーヌ	焼き菓子やデザートを学び、組み合わせや表現方法を理解する。		
2		ブリュレ、フィナンシェ、マドレーヌ	焼き菓子やデザートを学び、組み合わせや表現方法を理解する。		
3		クッキーシュー、タルト仕込み	シュー生地、カスタードを学び、使用方法のバリエーションがわかる。		
4		クッキーシュー、タルト仕込み	シュー生地、カスタードを学び、使用方法のバリエーションがわかる。		
5		チーズタルト、ブルドネージュ	タルト生地の扱い方、道具の選定、カフェでの保存方法などを理解する。		
6		チーズタルト、ブルドネージュ	タルト生地の扱い方、道具の選定、カフェでの保存方法などを理解する。		
7		ティラミス、ビスコッティ	イタリア菓子を学び、カフェ、パティスリー、レストランの違いがわかる。		
8		ティラミス、ビスコッティ	イタリア菓子を学び、カフェ、パティスリー、レストランの違いがわかる。		
9		タルト・フリュイ	タルト生地の扱い方の復習、配色、提供方法を理解する。		
10		タルト・フリュイ	タルト生地の扱い方の復習、配色、提供方法を理解する。		
11		スフレチーズ、スコップショート	スフレチーズ、スコップショート仕込み。 スタンダードメニューのアレンジバリエーションができる。		
12		スフレチーズ、スコップショート	スフレチーズ、スコップショート仕込み。 スタンダードメニューのアレンジバリエーションができる。		
13		ガトーショコラ、クレームショコラ	チョコレートの扱い方、種類の違いを理解する。		
14		ガトーショコラ、クレームショコラ	チョコレートの扱い方、種類の違いを理解する。		
15		試験	これまでに学んだお菓子について課題レポートを提出する		
準備学習 時間外学習					
教材	教科書				
	参考図書・教材		レシピ配布		
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			
		③課題提出	○	100%	
			学校長	教務部長	担当講師

