

科目名	調理実習(カフェメニュー:パスタ)			年度		前期
				学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	カフェパスタ専攻

配当年次	2		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・パスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやパスタトレーニング、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。</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		一年生で学んだことの振り返り 今後の目標設定	知識や技術を思い出し、さらに今後の目標を設定することで新しい技術を有効的に身に付けられる	
2		ラテアートについて	反復練習をすることにより新しいアートを描けるようになる	
3		スペシャルティコーヒーの味わいの違い/ 様々な抽出器具を知る	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	
4		様々な抽出器具を使いこなす 抽出器具の良さをプレゼンする	沢山ある抽出器具の特徴をしることで、よりコーヒーを理解することができる	
5		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	
6		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	
7		アレンジドリンク	基本的なアレンジドリンクを理解することで オリジナルドリンクの作成ができるようになる	
8		アレンジドリンク	オリジナルドリンクの考案方法を理解することで より魅力的なドリンクを考案できるようになる	
9		Brewers Cup	ドリップとプレゼンをすることで、お客さまに自分が淹れたコーヒーの魅力が伝えることができるようになる	
10		Brewers Cup	全員のプレゼンを聞くことで、それぞれの抽出理論を全員が学ぶことができる	
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) 筆記試験	
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

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	オリジナルのラテアート二種	50%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習(カフェメニュー調理)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修	コース	カフェ総合科	

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、食文化に対する知識、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	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変えることができる。 ・実際の現場での作業工程に合わせ、作業効率や材料費を優先した調理方法を選択できる。 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) 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。 ・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。		

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		カフェメニュー①ワンプレートランチ	パスタ・ワンプレートに盛り付ける料理を作ることができる。	包丁一式 レシピファイル
2		カフェメニュー②テイクアウトメニュー	テイクアウトスタイルの料理を作ることができる。	包丁一式 レシピファイル
3		カフェメニュー③パーティメニュー	大皿料理を作り盛り付ける事ができる。	包丁一式 レシピファイル
4		中国料理	カフェスタイルの中国料理を作ることができる。	包丁一式 レシピファイル
5		エスニック料理	日本でのエスニック料理について学び、カフェスタイルのエスニック料理を作ることができる	包丁一式 レシピファイル
6		中南米の料理	メキシコやジャマイカの食文化について学び、実際に作ることができる。	包丁一式 レシピファイル
7		スペイン料理・フランス料理	ヨーロッパをコンセプトにしたカフェスタイルについて学び、いくつかの料理を作ることができる。	包丁一式 レシピファイル
8		インド・ネパール料理	スパイスについての知識を身に着ける。スパイスを使ったいくつかの料理を作ることができる。	包丁一式 レシピファイル
9		地方料理①	国内の地元根拠したコンセプトのカフェメニューを体験し再現できる。	包丁一式 レシピファイル
10		地方料理②	国内の地元根拠したコンセプトのカフェメニューを体験し再現できる。	包丁一式 レシピファイル
11		ビジネス街のカフェランチ	スピードメニューの考案と再現	包丁一式 レシピファイル
12		カフェメニューまとめ	提案されたコンセプトのメニューを再現することができる。	包丁一式 レシピファイル
13		試験対策とカフェコンセプトについての考察	現在どのようなコンセプトのカフェがあるのか考える。今後必要とされるカフェについて考え提案できる。	包丁一式 レシピファイル
14		試験(ハワイアンカフェ)	実際の店舗を想定した状態で課題料理を作ることができる。(ハワイをコンセプトにしたカフェメニューを作ることができる。)	包丁一式 レシピファイル
15		振り返り・まとめ	提案されたコンセプトのメニューを再現することができる。	包丁一式 レシピファイル

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	%
	②実技試験	○ 100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ピバレッジ(ピバレッジ②)				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	2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:基礎知識と淹れ方	ピ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 紅茶の美味しい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	教科書
2		紅茶:テイasting	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	教科書 資料配布
3		紅茶:テイasting	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	教科書 資料配布
4		紅茶:テイasting	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	教科書 資料配布
5		紅茶:アレンジティー	ミルクティーについて・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	教科書 資料配布
6		紅茶:アレンジティー	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	教科書 資料配布
7		紅茶:アレンジティー	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	教科書 資料配布
8		日本茶:基礎知識と煎茶などの淹れ方	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	配布資料
9		日本茶:玉露の淹れ方と抹茶の点て方	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		中国茶:基礎知識と青茶の淹れ方	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		中国茶:緑茶、黒茶、工芸茶の淹れ方	中国茶の6大分類について学び緑茶、黒茶、工芸茶などの淹れ方を習得することができる	配布資料
12		ハーブ:テイasting	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	配布資料
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。	教科書 プリント配布
14		筆記テスト	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	配布資料
15		まとめとアレンジティー	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	教科書 資料配布

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	企業課題(企業プロジェクト)			年度	
				前期	後期
曜日	時間	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	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	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	<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... 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。</p> <p>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。</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		インプット	企業よりオリエンテーション オリエンテーション内容から企画書を作成	
2		アウトプット	企画書の完成 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	
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	
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	
9		改善試作①	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		改善試作②	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		改善試作③	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	
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	

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	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%

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	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	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 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㈱に転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	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	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 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 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。			

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	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	店舗運営(メニュープランニング)				年度	
					前期	
曜日	時限	必修			カフェ総合科	カフェ総合科
配当年次	2年次			30時間	福原 華菜子	
授業方法	講義					
<b>実務者経験</b>	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。					
<b>授業内容</b>	様々なタイプの店舗を想定し、コンセプト、客層、時間帯等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。					
<b>到達目標</b>	<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み立てることができる。原価・売価・原価率を守り、オリジナルメニュー作りができる。</p> <p>キャリア教育... メニュー作りを通して、学生それぞれのオリジナリティーを確立する。</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が理解できる。			シラバス配布 筆記用具・電卓 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。			筆記用具・電卓 レシピファイル
3		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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
4		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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
5		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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
6		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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
7		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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
8		ドリンク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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
9		和・エスニック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。			筆記用具・電卓 レシピファイル
10		和・エスニック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。			筆記用具・電卓 レシピファイル
11		ミニコースのプランニング	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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
12		ランチボックスのプランニング	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ができる。			筆記用具・電卓 レシピファイル
13		試験対策	12回迄の内容の見直しとまとめを行う。			筆記用具・電卓 レシピファイル
14		試験	上記メニューから、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。			筆記用具・電卓 レシピファイル
15		振り返り	まとめ授業をプランニングから調理工程までが組み立てられる。			筆記用具・電卓 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			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			テーマを正しく理解し、オリジナルメニューが作成できるか。		100%
	②実技試験					
		学校長	教務部長	担当講師		

科目名	外国語(英会話②)			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	2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	<p>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。</p> <p>技術...仕事に関連する語彙を使用できるようになる。</p> <p>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。</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		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	
		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	進級・卒業制作（店舗プランニング）			年度	
				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	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㈱に転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	・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。 ・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。 ・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。		
到達目標	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。 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。 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。		

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		<input checked="" type="checkbox"/> ショップ演習 ◇販売計画の作り方	売上予算が作れる	
9		<input checked="" type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 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		<input checked="" type="checkbox"/> 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	試験対策を行う	
14		試験	筆記試験実施	
15		振り返り	これまでの学びを振り返り、課題を明確にする	
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)方法と配点割合		
		①筆記試験	○	100%
	②実技試験		9%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出(店舗デザイン①)				2020年度		前期	
					学科名	カフェ総合科		
曜日	金	時限	4	必修		コース	全コース	
配当年次	2			30 時間	講師名			
授業方法	演習							
実務者経験	<p>【南先生】 1987年～1992年デザイン事務所勤務の後1993年SOPHIA設立 数々の商業店舗デザインをてがけている 2000年(社)日本商環境デザイン協会 奨励賞 2009年(社)日本設計家協会Kansai Designers Access Best 11 of Best designer 賞</p> <p>【澤村先生】 H5.4～H8.1まで有限会社どりぶるにてグラフィックデザイナーとして勤務 大手電機メーカーカタログ&amp;カー雑誌ファッション雑誌のデザイン H8.2～H12.4までSOSUKE DESIGN STUDIOにてグラフィックデザイナーとして自営業 モーターショー広告や大手バイクメーカーの広告 H12.5～H21.3まで 株式会社ラビにて取締役 グラフィックデザイナーとして勤務 大手飲料メーカーの販売促進を中心に各種グラフィックデザイン H21.5～H27.3 までKISEKIにてグラフィックデザイナーとして自営業 大手飲料メーカー、大手スポーツメーカーの販売促進 H27.4～株式会社KISEKI Createにて代表取締役 グラフィックデザイナーとして勤務 大手飲料メーカー、大手住宅機器メーカーの販売促進</p>							
授業内容	<p>店舗開業するための店舗作りのイメージメイキング、設計、スケジュール等の流れ、知識、注意点を学びか総店舗の平面レイアウトで寸法、動線、イメージの構築ができるようになる。またカフェの店舗を想定した厨房機器の選定及び、レイアウトプランを学び、店舗に関わる設備、水道、ガス、電気工事等についても理解を深める。その他、お店の反則に必要なグラフィックツールについても事例から学ぶ。また、外食店舗に必要なグラフィックを通じてのブランディング、販売促進を学び、考案・制作のスキルを身につける。</p>							
到達目標	<p>知識... 店舗作り全般が理解でき自分がすべき事が解る。 外食店舗でのブランディングとしてのデザイン、販売促進としてのデザインを説明できる。</p> <p>技術... レイアウト演習で店舗の使用する機器、備品の寸法間隔を習得できる。 店舗に必要なデザイン関連(オープン資料や販売促進物)の制作をする上での技術やノウハウを活かすことができる。</p> <p>キャリア教育... 作業効率と時間管理ができる。 入店からリピーターにつなげる販売促進物の組み立てができる。</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		お店作りの流れ		物件お選定、店舗の設備概略が理解できる				
2		お店作りの流れ		店舗を具現化する業者の選定と店舗作りのタイムスケジュールの把握によって時間軸が理解できる。				
3		お店作りの流れ		店舗作りの時間軸の中で業者から提出される書類等の把握と実物により理解できる。				
4		お店作りの流れ		店舗イメージを人に説明する為の方法が理解できる。				
5		授業シラバス配布 グラフィックとは&手作りPOPの作り方実習		グラフィックデザインの意味を説明できる。手作りPOPができる。				
6		ロゴマークの作り方実習		ロゴマークの考え方や表現ができる。				
7		メニューの作り方・撮影会実習		簡単な撮影方法やメニュー制作ができる。				
8		OPENツール&販売促進の考え方		店舗のOPENに必要なツールや販売促進物の意味が説明できる。				
9		仮想店舗作りグループワーク		グループワークによるコミュニケーションの必要性を理解できる				
10		仮想店舗作りグループワーク		グループワークにより店舗の組み立て方が理解できる				
11		仮想店舗作りグループワーク		グループワークにより店舗の組み立て方が理解できる				
12		仮想店舗作りグループワーク		グループの発表によりコミュニケーション、のこのこの考え方、の多様性を経験できる				
13		試験対策		店舗の簡易な用語の復習				
14		試験		店舗の簡易な用語等の筆記試験				
15		振り返り		実例店舗による現実の成り立ちを説明する事により仮想から現実を理解できる				
準備学習 時間外学習								
教材	教科書							
	参考図書・教材			配布資料				
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	バリスタ演習(バリスタ (3))			年度		前期
				学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修選択	コース	カフェバリスタ専攻

配当年次	2	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	<p>実際の店舗オペレーションを想定し、コーヒーに関する知識・応用的な技術を習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・様々な条件でのエスプレッソの抽出を学ぶための、座学・実習を行う</li> <li>・美しいデザインカプチーノの作成を学ぶために、原理の座学・実習を行う。</li> <li>・複数杯のドリンク作成を学ぶために反復練習を行う。</li> </ul>		
到達目標	<p>知識…様々な条件での美味しいエスプレッソ・カプチーノの抽出方法が説明できる</p> <p>技術…味、見た目、均一性に優れたドリンクの抽出ができる</p> <p>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</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		バリスタに求められる応用知識(1-1)	エスプレッソマニュアルを使って、知識の復習・抽出	
2		バリスタに求められる応用知識(1-2)	鮮度違いのエスプレッソ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・使用ができる	
5		バリスタに求められる応用知識(1-5)	カプチーノの復習 (安定したフォームドミルクを作る事が出来る)	
6		バリスタに求められる応用知識(1-6)	デザインカプチーノ(ハート)を描く事ができる	
7		バリスタに求められる応用知識(1-7)	デザインカプチーノ(リーフ)を描く事ができる	
8		バリスタに求められる応用知識(1-8)	デザインカプチーノ(ハート&リーフ)を描く事ができる	
9		バリスタに求められる応用知識(1-9)	均一な味のカプチーノを作る事ができる (エスプレッソ量・コントラスト・フォーム量)	
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ーノを作る事ができる (エスプレッソ量・コントラスト・フォーム量)	
11		バリスタに求められる応用知識(1-11)	エスプレッ2杯、カプチーノ2杯を連続抽出ができる(4分以内)	
12		バリスタに求められる応用知識(1-12)	エスプレッ2杯、カプチーノ2杯を均一な味で連続抽出ができる(4分以内)	
13		試験対策	試験の対策を行う	
14		試験	実技試験	
15		振り返り	これまでの学びを振り返り、今後の課題を見つける	

準備学習 時間外学習

自主練習を行う

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	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	バリスタマスター(バリスタゼミ技術)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修選択	学科名	カフェ総合科	
			コース	カフェバリスタ専攻	
配当年次	2年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	【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 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	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。				
到達目標	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、味わいの違いなど、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。				

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、カップング、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。	
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、カップング、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、パカマラなどの豆を使用して、カップング、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わいの変化を知る。カップング、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、エアロプレス、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、ネガティブの味わいを知り、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向き合って、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		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	製菓技術ゼミ①(商品開発ゼミ)			年度	前期	
				学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修選択	コース	カフェ調理&スイーツ専攻

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、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	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		抹茶ババロア、練乳ブランマンジェ、米粉のフィナンシェ、ラングドシャ(有塩)	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。	
2		紅茶とチョコレートのケーキ、マカロン 次回用ジェノワーズアモンド仕込み	ケーキカット、フィルム取りができる。 タルト生地やしき込ができる。	
3		チーズムース、クランブル、 レモン(ベリー、アプリコットオレンジ)	練り込みパイ生地を理解し作ることができる。 口金を使って均一な絞りが出来る。	
4		ココナッツムースとパイナップルのケーキ 次回用シュクレ仕込み	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ることができる。	
5		パッションフルーツとホワイトチョコレートのタルト ココナッツのメレンゲ	ココアを使った生地を扱うことができる。	
6		プレジールカフェ、キャラメルケーキ	グラスを使ったデザートを作る事が出来る。	
7		プロフィットロール、チョコレートケーキ	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。	
8		試作①	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。	
9		試作②	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。	
10		試作③	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。	
11		試作④	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。	
12		試作⑤	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。	
13		試作⑥	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。	
14		テストまとめ	テストに向けて最終書企画書と仕込みを行うことができる	
15		テスト	制限時間内に商品を仕上げ、企画書は提出する。	

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	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	筆記試験		%
	実技試験	○	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理技術ゼミ			年度		前期
				学科名	カフェ総合科	
曜日	時限	必修選択		コース	カフェ調理&スイーツ専攻	

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	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	知識・技術: 商品を作る感覚、商品開発を学ぶ 知識: 農産物への理解、レシピカード作成知識 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	シラバス配布 筆記用具・電卓 レシピファイル
2		手作り調味料と食材①	ひと手間かけた手作り調味料や食材を知ることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
3		手作り調味料と食材②	手作り調味料や食材をプラスして料理の付加価値を上げることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
4		季節のオードブル3種①	食材の取り扱い・色彩と盛り付けをすることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
5		季節のオードブル3種②	食べやすさを考えた切り方・食材選びができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
6		フリッタータ・ドフィア他	大量調理を想定したメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
7		サンドウィッチ・タルティーヌ他	パーティー向けのパンメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
8		手まり寿司・ドリア他	パーティー向けのごはんメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
9		冷製ベベロンチーノ 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を考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
10		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を考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
11		フレッシュクリームチーズケーキ風他	パーティーのデザート考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
12		振り返り	和食テイストのオードブル考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル
13		試験対策	12回のレシピを見返してまとめる	筆記用具・電卓 レシピファイル
14		試験	12回の授業の中から出題する	筆記用具・電卓 レシピファイル
15		まとめ	ミニコース風パーティーメニューを実践することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル

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 出席点: 40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
	①筆記試験		%
	②実技試験	○メニュー内容を正しく理解し協力して作成出来るか	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファームゼミ(ファーム演習)			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	2年次	30時間	講師名
授業方法	演習		

実務者経験	<p>勝又 瑞希          日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業          茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業          茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業          2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も          行っている。</p>
-------	---

授業内容	農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。
------	---------------------------------------

到達目標	<p>知識... 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。</p> <p>技術... 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業ができるようになる</p> <p>キャリア教育... 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。</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		導入の農と食について	農具の使い方、ラッカセイの播種を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
2		食材:米	都市型農園での田植えの方法を学ぶことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
3		食材:ジャガイモ・ベビーリーフ ・ラディッシュ	ジャガイモ、ベビーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
4		食材:サツマイモ・オクラ	サツマイモの収穫、オクラの定植を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
5		食材:トマト	トマトの管理を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
6		食材:ナス	ナスの管理を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
7		食材:米	水稻の中干しを行い管理方法を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
8		食材:人参	ニンジンの収穫を行うことはできる	ノート・筆記用具・ レジュメ
9		食材:オクラ	オクラの収穫を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
10		食材:夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
11		食材:人参	ニンジンの播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
12		食材:夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
13		試験対策	様々な野菜の生産・管理でしることができた野菜でメニュー考案w行う	筆記用具・バインダー ノート
14		試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。	ノート・筆記用具・ レジュメ
15		振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ	ノート・筆記用具・ レジュメ

準備学習 時間外学習	ノート・レジュメをまとめ メニュー考案しておく。
------------	--------------------------

教材	教科書	配布レジュメ
	参考図書・教材	農業技術の教科書 日本の農と食を学ぶ

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	デザイン論(WEBデザイン)			年度	前期
				学科名	カフェ総合科
曜日		時間		必修選択	コース
配当年次	2			30時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1987年デザイン事務所設立。医療、食品、家電、商社他の広告、パッケージ、ロゴ、料理本のデザインと企業、学校、ショップのHP制作。 二科展デザイン部、他多数美術展、デザイン展に入選、受賞。				
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	知識... 普段使わないアプリケーションの知識と、販促ツールの制作を通してデザイン力を身につける 技術... コンピュータの実習で、デザイン力とセンスを身につける キャリア教育... 将来デザイン力、センスが応用でき、決められた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。				

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を使用したデザイン制作(1)	アンケートと座席表を制作する	
2		Photoshop Eを使用したデザイン制作(2)	○基本機能を使って制作 フォトショップエレメントで塗り絵を実践する	
3		Photoshop Eを使用したデザイン制作(3)	○基本機能を使って制作 フォトショップエレメントで切り抜き合成を実践する	
4		Photoshop Eを使用したデザイン制作(4)	○基本機能を使って制作 ポトルデザインを制作する	
5		Photoshop Eを使用したデザイン制作(5)	○基本機能を使って制作 CDジャケットデザインを制作する、また料理本の表紙デザインを行う	
6		Photoshop E、資料を利用したデザイン制作(1)	ロゴ、商品。店舗イメージの写真集め整理を行う	
7		Photoshop E、資料を利用したデザイン制作(2)	店舗ロゴデザイン、メニューブックデザイン制作を行う	
8		Photoshop E、資料を利用したデザイン制作(3)	店舗ロゴデザイン、メニューブックデザイン制作を行う	
9		WIXホームページ作成(1)	作例を参考に使い方をと、制作するHPの方向性を決定する	
10		WIXホームページ作成(2)	集めた資料を応用して、HPの中に組み込む	
11		WIXホームページ作成(3)	ツールを活用して、オリジナルのホームページを制作する	
12		WIXホームページ作成(4)	ツールを活用して、オリジナルのホームページを修正する	
13		試験対策	試験対策として、これまでの復習を行う	
14		試験日	ホームページ、ロゴ、メニューを課題に沿って仕上げる	
15		動画編集	誰にでも簡単にできる動画を制作する	

準備学習 時間外学習		普段から販促ツール、HP等になるオシャレデザインをチェックしてセンスを磨いておいて下さい		
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		
	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② (Wメジャーウォーキング・ヨガ)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修選択		学科名	カフエ総合科
				コース	全コース

配当年次	2年次		30 時間	講師名
授業方法	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。無意識にとっ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Cs'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、バ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で表す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、かんめきのポーズ		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着ける。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 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		50%
②実技試験		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②）			年度	
				後期	後期
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	演習			
実務者経験	<p>【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&amp;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。</p>			
授業内容	<p>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。</p>			
到達目標	<p>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。またお客様満足を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。</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	1年次までの接客サービスの振り返り	
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	どのよう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、アウトプットをすることで接客の知識を定着させる。	模造紙・カラーマジック
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、顧客満足を向上できるサービスができるようになる。	実技試験 レポート提出

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	
		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	調理実習			年度	
				後期	後期
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	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、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	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。 その為には現在の多様化するカフェスタイル、食文化に対する知識、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...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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するアプローチを変えることができる。</li> <li>実際の現場での作業工程に合わせて、作業効率や材料費を優先した調理方法を選択できる。</li> </ul> <p>技術...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul> <p>キャリア教育...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>チームワークについて学び、役割を決めスムーズに作業をこなすことができる。</li> </ul>			

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		サンマと三種茸のジェノベーゼシーザーサラダ	和イタリアン身の柔らかい魚を生食用にさばくことができるジェノベーゼのアレンジを学ぶ	
2		生鰯と揚げリゾットの赤ワインソース 白菜とあさりのフラン	生ウナギの下処理方法がわかる。和風だして作るリゾットの炊き方を習得する。	
3		和イタリアン 甘エビのタルタル 剣先イカのイカ墨パスタ	イカ墨の調理法を習得する。前菜の盛り付けを学ぶ	
4		四川料理 麻婆豆腐・棒棒鶏・連鍋湯	四川料理の説明、辣油の作り方を習得する。棒棒鶏、連鍋湯、陳麻婆豆腐を実習。	
5		広東料理 フカヒレスープ・海鮮塩炒め	広東料理の説明、上湯の取り方、清蒸鮮魚、鮮魚の蒸し物を習得する。魚翅湯:フカヒレスープ、清炒海鮮:海鮮塩炒め	
6		ナポリ料理 ライスコロッケ・ノルマ風パスタ	リゾットの応用。成型してフライにする。ソースの乳化ができる。	
7		ナポリ料理 ソレント風ニョッキ グリッシーニ	パスタの生地作り、成形ができる。	
8		ナポリ料理 カポナータ 鶏肉のマスタード焼き	鶏モモ肉の骨を外す 野菜の切り出し ソースの乳化	
9		日本料理 アサリと山芋クリームのだリア仕立て 鯛と芹 松前和え鯛と無の潮汁	鯛のさばき方を習得する。皮引き、アラの調理法を学ぶ。日本料理のアレンジを習得する。	
10		日本料理 鮭御膳	鮭のさばき方 御膳を組み立てるルール	
11		日本料理 天ぷら御膳(れんこん饅頭、ふき御飯)	ゆり根、れんこん、銀杏、ふきなどの和食材の処理を習得する。葛の使用方法を学ぶ。	
12		日本料理 海鮮ちらし寿司 にゅうめん 水ようかん	酢飯を知る。寿司ネタとしての野菜の調理法を理解する。出汁の引き方、寒天の使い方学ぶ。	
13		フランス料理 オニオングラタンスープ 骨付き仔羊肉のグリエ にんにくマスタード風味	子羊肉のさばき方を習得する。肉の火入れ、ハーブの使い方、ソースについて学ぶ。	
14		フランス料理 春野菜のテリーヌ ローストポーク	野菜の下処理とテリーヌ型での組み立てを学ぶ。肉の下仕込み、火入れの理論を理解する。	
15		実技試験 カフェワンプレートメニュー	ワンプレートランチ制作を通して、カフェメニューに対するアプローチ方法を考えることができる	

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	
評価方法と基準	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	調理実習 (カフェメニュー:製菓)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修		学科名	カフェ総合科
				コース	カフェ調理&スイーツ専攻

配当年次	2年	60 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1981～1985 博多城山ホテル(製菓製造) 1985～1991 都ホテル大阪(製菓製造) 1991～1998 三井アーバンホテル大阪ベイトワー(製菓料理長) 1998～2008 パティスリーSOLEIL(開業オーナーシェフ) 2008～2010 デリチユース(製菓製造) 2011～2019 おやつラボSOLEIL(開業オーナーシェフ)			
授業内容	製菓業界の今を知り、知識や技術はもちろん、シェフ達の想いを知り現場でどう働いていけば良いか、これからパティシエとして必要なことを組み込んだ授業を行い一人一人が自立して考えて行動できるようになる。			
到達目標	知識... 材料の性質を学んだ上で製造工程での理論を学ぶ 技術... 基礎を学んだ上で想像力を養う キャリア教育... 人間関係を築きコミュニケーション力をつけ自己肯定感を養いあらゆる変化に対応し何事にも挑戦する力を養う			

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		ナッペと絞りの練習とイチゴのショートケーキ	ナッペと絞りの練習とジェノワーズ	
2		ロールケーキ・フィユタージュの折り込み 次週分シュクレ仕込み	ロール生地とフィユタージュの仕込み	シュクレ次回使用
3		フィユタージュの折り込み シュクレを使ったタルト	フルーツタルトと折り込みの続き	ダイヤモンド次回も使用
4		アップルパイ・マロンパイ・リーフパイ ミルフィーユ	フィユタージュの焼き菓子とミルフィーユ	マロンパイ・リーフパイ 次回焼成
5		マロンパイ・リーフパイの焼成 次週分パート・プリゼケーキサレとキッシュ	トレットールと焼き菓子	
6		タルトポワール シフォンケーキ	タルトの応用とメレンゲの扱い方	ジェノワーズ 焼成デモのみ
7		チーズスフレ・フィナンシェ・サブレ仕込み	スフレ生地と焼き菓子	
8		シャルロット・ポワール	ビスキュイ・キュイエールとムースを実践	
9		ブラマンジェ・パバロワ・コーヒーゼリー	凝固剤を使った冷製デザートを実践	
10		ダクワーズ・マドレーヌ・パウンドケーキ	焼き菓子の応用	時間を見てチョコロス
11		レジェールショコラ	チョコレートのムース	
12		デコレーションケーキ	ナッペと絞りとフルーツ盛り	
13		試験対策	アシスタントのみ	ジェノワーズは 焼いておく
14		試験	デコレーションケーキ	
15		フルーツ・シュニッテン・ガレット	カスタード・メレンゲとジェノワーズの応用編	

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		○	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:パスタ)				2019年度		後期
					学科名	カフェ総合科	
曜日		時限		必修	コース	カフェパスタ専攻	
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・パスタとして勤務。          店舗を運営しながら、各種セミナーやパスタトレーニング、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		プレゼンテーションについて	プレゼンテーションを理論的に学ぶことによりより自分の考えを伝えられる	
2		セールス・プレゼンテーション 発表	実際に発表することでいかなる状況でも自分の考えを伝えられる	
3		基本のアレンジドリンク	様々なドリンクが作れるようになる	
4		シェイクの検証	シェイクするすべてのドリンクのクオリティを上げられる	
5		ミクソロジーカクテル	ドリンク作りの可能性を広げることができる	
6		メニュー開発	理論的に理解することで状況に応じたメニューを開発できる	
7		レガシーコーヒードリンク	長く親しまれるオリジナルメニューを考案することができる	
8		フードペアリング	コーヒーと相性の良い食べ物をしり、お客様に対してより幅広い提案ができるようになる	
9		ラテアート	レパートリーを増やし、より幅広い状況で対応できる	
10		ラテアートボックス コンペティション	お客様からの急なリクエストにも対応できるようになる	
11		カップリング	コーヒーの味わいをより深くすることができる	
12		シミュレーショントレーニング	現場で即戦力として働けるようになる	
13		試験対策	試験に向けて、各自で準備、対策を行う。	
14		試験	筆記試験と実技試験	
15		振り返り	一年を振り返り、学んできたことを再確認することで卒業後にも学びを生かすことができる	

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。

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	●	50%
	②実技試験	●	50%

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	
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	演習			
実務者経験	1994年～現在まで奈良ホテルにて勤務。営業本部 宴会食堂部や「ティーラウンジ」支配人「ザ・バー」支配人を歴任する。シニアソムリエ、唎酒師資格を取得し、様々な大会や講習会、食のイベント、コンサルティング業務に携わる。2013年にはバーテンダーの世界大会で3位となり、2016年にはフランスの「シャンパーニュ騎士団」から「シュヴァリエ(騎士)」の称号を叙任した。			
授業内容	酒類全般の種別、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	テイステイングとは？ 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別、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別、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			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	これまでの学習を振り返り、課題を見つける	

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	○ 50%
	②実技試験	○ 50%

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
				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	2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>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㈱に転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、家具やテスト、客単価やメニューとレイアウトの相関を理解	
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	これまでの学習を振り返り、課題を見つける	

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	進級・卒業制作（カフェショップ営業）			年度	
				後期	
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		
<b>実務者経験</b>	㈱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 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㈱に転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。キャリアナリ開校の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>	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		
<b>到達目標</b>	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	
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	これまでの学習を振り返り、課題を見つける	

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	○ 100%
②実技試験		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作(イベント制作)			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	2年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あみんじゅにて勤務。(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株式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	オリジナル店舗にて販売するメニューを考案し、商品化に取り組む				
到達目標	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素案を作る。	
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、発注と発注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、フ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、フ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

毎回授業の復習と次回の実習で作るもの予習

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点により A、B、C、Dの4段階で評価
	本試験(50点)方法及び配点割合		
	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	店舗演出(店舗デザイン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	2年次				30時間	講師名			
授業方法	講義								
実務者経験	<p>【南先生】 1987年～1992年デザイン事務所勤務の後1993年SOPHIA設立 数々の商業店舗デザインをてがけている 2000年(社)日本商環境デザイン協会 奨励賞 2009年(社)日本設計家協会Kansai Designers Access Best 11 of Best designer 賞</p> <p>【ヴァルール 塚田先生】 1987年～2007年まで業務用食器、調理道具、厨房機器販売商社、UGCグループ会社の株式会社すずかに勤務し、在籍中に京都営業所 所長、大阪支店 支店長就任 2008年株式会社ヴァルール設立 今現在も数多く外食産業の新規開業に携わっている。</p>								
授業内容	店舗開業するための店舗作りのイメージメイキング、設計、スケジュール等の流れ、知識、注意点を学び 仮想店舗の平面レイアウトで寸法、動線、イメージの構築ができるようになる。また、カフェの店舗を想定した厨房機器の選定及び、レイアウトプランを学び、厨房機器に附随する設備、水道、ガス、電気工事についても理解を深める。その他、お店の販促に必要なグラフィックツールについても事例から学ぶ。								
到達目標	<p>知識. . . 店舗作り全般が理解でき自分がすべきことが解る</p> <p>技術. . . レイアウト演習で店舗の使用する機器、備品の寸法間隔を習得できる。 店舗の見せ場及び演出性を理解できる</p> <p>キャリア教育. . . 作業効率と時間管理ができる</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		お店作りの流れ	店舗イメージを人に説明する為の方法が理解できる。物件の選定、店舗の設備概略が理解できる				シラバス配布 オリエンテーション		
2		お店作りの流れ	店舗を具現化する業者の選定と店舗作りのタイムスケジュールの把握によって時間軸が理解できる						
3		お店作りの流れ	店舗作りの時間軸の中で業者から提出される書類等の把握と実物の理解ができる						
4		お店作りの流れ	実例店舗による仮想から現実の理解を深める事ができる						
5		グラフィックツールについて	店舗に必要なグラフィックツールを理解し、制作できる。						
6		厨房設備について	厨房設備の選び方、施工の注意点などを学び厨房レイアウトのポイントが説明できる。						
7		厨房設備について	厨房設備の選び方、施工の注意点などを学び厨房レイアウトのポイントが説明できる。						
8		店舗レイアウト演習	店舗に必要なエレメントの理解とイメージの演出方表現の理解ができる						
9		店舗レイアウト演習	各自店舗に必要なエレメントの選択と表現ができる						
10		店舗レイアウト演習	各自店舗に必要なエレメントの選択と表現ができる						
11		店舗レイアウト演習	店舗のレイアウト、演出表現ができる						
12		グラフィックツールについて	店舗に必要なグラフィックツールを理解し、制作できる。						
13		食器の選び方	店舗コンセプトや規模によって必要な食器がセレクトできる。						
14		店舗リサーチ	店舗をリサーチし、コンセプトにより外観、内装、メニュー、レイアウトの違いなどを整理し、説明ができる。						
15		店舗リサーチ	店舗をリサーチし、コンセプトにより外観、内装、メニュー、レイアウトの違いなどを整理し、説明ができる。						
準備学習 時間外学習		配布資料を基に、学んだ内容を復習しておく							
教材	教科書		レジュメ配布						
	参考図書・教材		実店舗の事例紹介データなど						
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課題提出	○				100%		
		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		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	演習		
実務者経験	㈱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 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	・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。 ・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。 ・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。		
到達目標	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。 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。 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。		

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。	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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
8		開業計画書作成①	各自の開業計画書を作成する。	
9		開業計画書作成②	各自の開業計画書を作成する。	
10		開業計画書作成③	各自の開業計画書を作成する。	
11		開業計画書作成④	各自の開業計画書を作成する。	
12		開業計画書作成⑤	各自の開業計画書を作成する。	
13		開業計画書作成⑥	各自の開業計画書を作成する。	
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。	
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		
	③プレゼンテーション	○ 100%	
	学校長	教務部長	担当講師

科目名	バリスタ演習(バリスタ4)			年度	後期
				学科名	カフェ総合科
曜日		時限		必修	コース
					カフェバリスタ専攻

配当年次	2年次	2単位	講師名
授業方法	演習		

実務者経験	<p>【宮前先生】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年から育休を得て、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</p>
-------	---

授業内容	<p>実際の店舗を想定し、エスプレッソ・ミルクビバレッジの応用的な知識・技術を習得する。 ・ミルクビバレッジの「牛乳」について理解を深めるために座学・実習を行う。 ・さまざまな状況に対応できるようになるために、反復実習を行う。 ・複数のオーダーに対応できるようになるために、反復実習を行う。</p>
------	---

到達目標	<p>知識... 牛乳・水の違いの味への影響について説明できる。 技術... 味・見た目・均一性に優れた複数のドリンクを、順序を組み立て、ベストタイミングで提供できる。 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。</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		バリスタに求められる応用知識<2-1>	牛乳 牛乳の温度による味の違い、おいしさの違いが説明できる	
2		バリスタに求められる応用知識<2-2>	牛乳 牛乳の種類の違いによる味の違いおいしさの違いが説明できる	
3		バリスタに求められる応用知識<2-3>	水 水の違いによる味の違い、おいしさの違いが説明できる	
4		バリスタに求められる応用知識<2-4>	さまざまな形状のカップでカプチーノが作成できる	
5		バリスタに求められる応用知識<2-5>	ラテ 「おいしいラテ」の説明ができ、作成できる	
6		バリスタに求められる応用知識<2-6>	ラテ さまざまなデザインのラテが作成できる(エッジング)	
7		バリスタに求められる応用知識<2-7>	ラテ さまざまなデザインのラテが作成できる(フリーポア)	
8		バリスタに求められる応用知識<2-8>	ラテ さまざまなデザインのラテが作成できる	
9		バリスタに求められる応用知識<2-9>	ラテ さまざまな形状のカップでラテが作成できる	
10		バリスタに求められる応用知識<2-10>	オペレーション 複数のオーダーに対し、提供の順番を組むことができる	
11		バリスタに求められる応用知識<2-11>	オペレーション 複数のオーダーに対し、適切な順序で提供できる	
12		バリスタに求められる応用知識<2-12>	オペレーション 複数のオーダーに対し、適切な順序で提供できる	
13		試験対策	試験に向けて、各自で準備を行う。	
14		試験	実技試験	
15		振り返り	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。ラテアートの動画などを見て、イメージを膨らませておくこと。
------------	---

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		%
	②実技試験	○	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓技術ゼミ②				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	2年次			60時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	<p>西園シェフ・・・2002～2005 御影高杉にて勤務 製造やサービス全般を学ぶ。2005～2008 グルメデリバリーシステムにて商品開発責任者として商品開発と工場の生産管理を担当する。2008～2010 心斎橋ロウンスタージュシェフに就任 商品企画製造 店舗運営を行う。2010独立 ES.NISHIZONOを立ちあげ 国内外での講習会や企業のコンサルティングを行う。2014 大阪・京町堀にSeichiro.NISHIZONOをオープン。2017 バンコクにBrainwakeをオープン 株主件、洋菓子全般の開発アドバイザーに就任。2018 株式会社SNを設立。</p> <p>ソリリテ橋本 2001年3月 大阪上本町なかに亭 ～2003年5月、2003年9月 東京吉祥寺アテスウェイ ～2004年2月 2004年3月 東京自由が丘オリジンヌ・カカオ ～2007年5月 オープニングスタッフとして 2007年10月 兵庫夙川オ・タンブル・ドゥ グウ ～2009年12月、2009年12月 大阪上本町なかに亭 2013年よりスーシェフ 2015年11月 大阪西区江戸堀にショコラトリー・パティスリー ソリリテをオープン、2019年7月 難波シティ内チョコスイーツ専門店『オブザオープン』『マルコナ』の監修その他、企業の商品監修、コンサルティングをはじめ広くカカオの魅力を発信していくことに尽力。</p>					
授業内容	製菓理論に基づいた洋菓子の製法の見直しと、時代にニーズに合わせたオリジナリティの創造の基盤となるアイデアの出し方 具現化までの工程の理解					
到達目標	<p>知識・・・ 基本的な製菓理論を理解した上で、応用する為の素材の特性と加工方法を知り お菓子を作る事ができる</p> <p>技術・・・ 決められた時間の中で均一な品質のお菓子を作る事ができる</p> <p>キャリア教育・・・ 仕込みと片付けを同時進行できる。自分が作ったものをお客様に説明し意図を伝える事ができる。</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		チョコレートのムース	チョコレートを扱う際の温度管理ができる。ムースの製法を理解できる。	
2		焼き菓子の応用/エコセ、フィナンシェキャラメル	バター扱い方を理解できる。焼成の見極めができる。	
3		層を綺麗に組みあげる/ヴェルガモット・アールグレイ	断面を意識しながらモンタージュができる。正確なカットができる。	
4		テンパリング	テンパリングの仕組みが理解できる。テンパリングを取る事ができる。	
5		ボンボンショコラ①	ガナッシュの乳化ができる。モールドへの流し込みができる。	
6		ボンボンショコラ②	トランベができる。	
7		モンブランの応用/モンブランローズ	モンブランの絞りができる。応用の仕方が理解できる。	
8		チーズケーキの応用/フロマジュリー	チーズの種類による使い分けを理解できる。	
9		香りを重ねる/プレジール・ダンブル	香りが重なるイメーを知る事ができる。美しい絞りができる。	
10		クリスマスケーキ/アフィニテ	アイデアの出し方～具現化するまでの流れを理解できる。	
11		パイ生地の応用/ミルフィーユ	パイ生地の折り込みができる。	
12		アシェットデセール/	その場で食べるデセールの意義が理解できる。	
13		試験対策	今まで授業で行ったことを振り返り	
14		試験	テンパリング	
15		振り返り/ドラマティック	卒業してからの長期・短期的なヴィジョンを持つ事ができる。	

準備学習 時間外学習	授業が始まる前に計量を済ませておくこと。
------------	----------------------

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%
	③		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界特別ゼミ(企業プロジェクトゼミ)			年度		後期
				学科名	カフェ総合科	
曜日	時限		必修選択	コース	選択者	

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>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
授業内容	<p>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。</p>			
到達目標	<p>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</p> <p>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る、見た目の商品力を上げ実践できる</p> <p>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。</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	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。	
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。	
3		試作品実習②	企画書のフィードバックを元に、食材や製造方法を改善し、作ることが出来る。	
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。	
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。	
6		試作品実習⑤	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。	
7		企業プロジェクト 一次 企画書送付日	企業様へ一次プレゼンテーションの代わりに制作してきた作品の企画書を送付し、チェック頂く。	
8		改善試作①	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。	
9		改善試作②	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。	
10		改善試作③	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。	
11		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。	
12		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。	
13		マリアージュ スイーツ&ドリンク①	スイーツとドリンクのマリアージュをコンセプトに商品提案が出来る	
14		マリアージュ スイーツ&ドリンク②	スイーツとドリンクのマリアージュをコンセプトに商品提案が出来る	
15		テスト マリアージュ&スイーツのプレゼン	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。	

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	
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課題提出	○ 100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習				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	2年次		30時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	勝又 瑞希 日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容	農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。				
到達目標	知識. . . 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。 技術. . . 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業ができるようになる キャリア教育. . . 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。				

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		秋野菜	秋野菜の種類や料理について	筆記用具・バインダー ノート
2		土作り	夏野菜から秋野菜にむけての土壌作りができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
3		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
4		播種・管理	稲刈りを行い、収穫後の稲の管理を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
5		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
6		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
7		播種・管理	冬野菜に向けた土壌管理を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
8		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
9		播種・管理	秋野菜の収穫準備ができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
10		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート
11		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
12		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ
13		試験対策	様々な野菜の生産・管理でしることができた野菜でメニュー考案を行う	筆記用具・バインダー ノート
14		試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。	ノート・筆記用具・ レジュメ
15		振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ	ノート・筆記用具・ レジュメ

準備学習 時間外学習 ノート・レジュメをまとめ メニュー考案しておく。

教材	教科書	配布レジュメ
	参考図書・教材	農業技術の教科書 日本の農と食を学ぶ
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	WEB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。また、ホームページの閲覧状況を分析し、マーケティングに活かす			
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するデザイン制作、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いろな印刷物を作成できる。</p> <p>【キャリア教】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		オリエンテーション/前期の復習	シラバス配布/オリエンテーション/前期の復習 ONEDAYSHOPの素材集め	ONEDAYの素材集め
2		WIXでページを作成してみる	一緒にサンプルページを作成しながらポイント説明	ONEDAYの素材集め
3		WIX&PHOTOSHOP E.	ONEDAYSHOPに向けてページ・印刷物作成	ロゴ作成など
4		WIX&PHOTOSHOP E.	ONEDAYSHOPに向けてページ印刷物作成。アップロード	ロゴ、素材加工など
5		WIX&PHOTOSHOP E.	ホームページなど、作成物の修正、更新など	
6		PHOTOSHOP E.	レストランのポストカードの作成	
7		PHOTOSHOP E.	切り抜き合成の練習	
8		PHOTOSHOP E.	切り抜き合成でCDジャケットのイメージ作成	
9		ムービーマーカーで動画作成	ムービーマーカーで作品(ポートフォリオ)ページ	動画用素材を用意
10		ムービーマーカーで動画作成	ムービーマーカーで作品(ポートフォリオ)ページ	動画用素材を用意
11		WIX/印刷物の作成	ホームページ担当者はWIX作成。その他は印刷物の作成	
12		WIX/印刷物の作成	ホームページ担当者はWIX作成。その他は印刷物の作成	
13		Photoshopで課題	線画の塗り絵	
14		Photoshopで課題	フォトショップエレメントでカレンダーの作成	
15		課題講評	課題の講評を行い、後期開始時との技術を比べてみる	

準備学習 時間外学習		WEBサイトのリサーチを行う	
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
	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