

科目名	調理実習(課題演習)				年度		前期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修			コース	全コース	
配当年次	3年次			90 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」を開業。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、自身の会社ジスタスを経営しながら、飲食事業を展開している会社の役員でもあり、コンセプト作りやターゲット調査、プロデュース、コンサルティング、商品開発や運営に携わっている。						
授業内容	ショップ運営に伴い、メニュープランニングし、お客様に提供できるぐらの調理技術と調理スピード、調理オペレーションを学ぶ。						
到達目標	技 術: 商品を作る感覚、商品開発を学ぶ 知 識: 材料の知識、理論を理解できる。レシピの組み立てができる。 キャリア教育: チームワーク、企画力、主体性の発揮						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		授業の趣旨説明	授業の趣旨説明、メニュー考案のためのチーム編成	
2		メニュー案を作成する	店舗のコンセプトに合わせたメニュープランニングができる	
3		①メニューレシピを作成する	メニュープランに対して、材料を検討し組み立てることができる	
4		①試作	①メニューレシピ作成したものを試作し、問題発見と解決方法が見つめることができる	
5		②メニューレシピ再考案	レシピに対して問題発見し、解決方法をレシピに落とし込み、完成させる。	
6		②試作	②メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
7		③メニューレシピ再考案	レシピに対して問題発見し、解決方法をレシピに落とし込み、完成させる。	
8		③試作	③メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
9		試作とプレゼンテーション	第三者を立て、プレゼン形式で試作した商品を提供し、他社からの客観的な、お客さま視点での意見を聞き、レシピに取り入れる	
10		④メニューレシピ再考案	いただいた意見を、レシピに押し込み、レシピを完成させる。	
11		④試作	④メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
12		⑤試作	⑤メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
13		⑥試作	⑥メニューレシピを再作成したものを再度試作し、問題と解決方法を生み出すことができる	
14		最終プレゼンテーション(テスト)	第三者を立て、プレゼン形式で試作した商品を提供し、商品採用が受けられる	レシピ提出
15		最終実技(テスト)	実店舗において、料理を販売することができる	

準備学習 時間外学習 実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。 常に考え、創造力を磨いておく。

教材	教科書	
	参考図書・教材	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
	本試験(50点)方法と配点割合	
	①プレゼンテーション	○ 50%
	②実技試験	○ 50%
③		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ピバレッジ(シグニチャードリンク)				年度	
					前期	
曜日	時限	必修	学科名	食&マネジメント科		
			コース	全コース		
配当年次	3年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	<p>専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。2010年には自身のお店"Bar ISTA"を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup, Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。</p>					
授業内容	<p>店舗ですぐに必要なとなるコーヒーの抽出やドリンク作成の技術に始まり、さらにその先必要になってくる商品開発やセールスマネージメント、プレゼンテーションなどを盛り込み、業界で活躍するために必要なことも学ぶ。</p>					
到達目標	<p>知識... コーヒーに対する基本的な知識に始まり、抽出やドリンク作成における知識の習得。          技術... 美味しいコーヒーを淹れられるようになる。美味しくてオリジナルなアレンジドリンクが作れるようになる。          キャリア教育... 自分の考えや感じたことを言葉にし、表現し伝えることができるようになる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		MONIN Coffee Cup 対策①	MONIN社から講師を招き、大会についてを学ぶ アレンジドリンクの考案方法を知ることができる	
2		MONIN Coffee Cup 対策②	提出用オリジナルメニュー考案 オリジナルのメニューを考案できるようになる	
3		MONIN Coffee Cup 対策③	作品撮影と提出フォーム記入 オリジナルのメニューを考案できるようになる	
4		MONIN Coffee Cup 対策④	MONIN Cupにむけて最終チェック オリジナルのメニューを考案できるようになる	
5		スペシャルティコーヒーの味わいの違い	個性豊かなコーヒーの違いを理解し、 表現できるようになる	
6		プレゼンテーションについて	プレゼンテーションにおいて必要な技術を学び、 自分の意見をより明確に伝えられるようになる	
7		プレゼンテーショングループワーク	チームに分かれてそれぞれの選んだコーヒーをプレゼン、 お客様にお勧めのコーヒーをセールスできるようになる	
8		グラインダーの違いにつて	学校にあるすべてのグラインダーを学び、現場で様々な 環境でも対応できるようになる	
9		Taste of cappuccino	自分なりの美味しいカプチーノを研究 美味しいカプチーノを作れるようになる	
10		Taste of cappuccino	発表しあうことで、それぞれの良さを吸収する カプチーノの美味しさを理論的に説明できるようになる	
11		ラテアートについて	ラテアートに対するプロとしてのアプローチを学ぶ ラテアートを描けるようになる	
12		ラテアートボックス・コンペティション	様々なリクエストに対応できる力を身につける 店舗で必要な対応力が身につく	
13		試験対策	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	
14		試験	オリジナルのラテアート二種作成(フリーポア・エッチング)	
15		振り返り	後期に向けてやっておくべきことなど 後期の授業の吸収率を上げることができる	

準備学習 時間外学習

実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。 常に考え、創造力を磨いておく。

教材	教科書		エスプレッソマニュアル、コーヒーアカデミーテキスト		
	参考図書・教材				
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験				%
	②実技試験		○		100%
	③				%
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	卒業・進級制作(プレゼンテーション)			年度		前期
				学科名	食 & マネジメント科	
曜日	時限		必修	コース	全コース	
配当年次	3年次			60 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	1987～2014年	㈱グルメ杵屋／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㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の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	基本的なプレゼンテーション作成方法、表現方法などを学び、アイデアや企画内容を相手に伝える為のスキルを習得します。					
到達目標	商品提案や販売促進に必要な、提案力、表現力を身に付け、効果的なプレゼンテーションスキルによってアドバンテージを得ることができる。					

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	プレゼンテーションツールについて学び、作成方法について説明できる	シラバス配布
2		プレゼンテーションの準備①	プレゼンテーションを行うテーマについて、情報収集、調査を行う	
3		プレゼンテーションの準備②	訴求したいターゲットについて、リサーチを行う	
4		プレゼンテーションの準備③	情報分析を行い、データ活用方法について考察する	
5		プレゼンテーション作成①	プレゼンテーションのシナリオ、サムネイルの作成を行う	
6		プレゼンテーション作成②	写真や資料などの素材を集める	
7		プレゼンテーション作成③	パワーポイントを活用し、プレゼンテーションを作成する	
8		プレゼンテーション作成④	パワーポイントを活用し、プレゼンテーションを作成する	
9		プレゼンテーション作成⑤	パワーポイントを活用し、プレゼンテーションを作成する	
10		プレゼンテーション練習①	発声、発音、滑舌などの話し方の基本スキルについて練習を行う	
11		プレゼンテーション練習②	読むではなく、伝えるを意識した、話し方を練習する	
12		プレゼンテーション練習③	パワーポイントに合わせて、話す内容をまとめて時間内でプレゼンテーションを行う	
13		プレゼンテーション練習④	パワーポイントに合わせて、話す内容をまとめて時間内でプレゼンテーションを行う	
14		プレゼンテーション 実践①	各自の作成したプレゼンテーションを発表する(テスト)	
15		プレゼンテーション 実践②	プレゼンテーションに必要な知識について筆記試験を行う	

準備学習 時間外学習		
教材	教科書	ショップマネジメント
	参考図書・教材	レジュメ配布
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 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	バリスタ演習 (バリスタゼミ(JBC))				年度		前期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	
配当年次	3年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	<p>専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。2010年には自身のお店“Bar ISTA”を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup, Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。</p>						
授業内容	JBC関西予選出場を目指してトレーニングを行う。						
到達目標	JBC関西予選に出場し、総合的にバリスタとして店舗で商品提供できる力をつける。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	大会で求められていることを知ることができる。	
2		オリエンテーション	大会で求められていることを知ることができる。	
3		スペシャルティコーヒーでのカップング	コーヒー豆を選ぶ様々なポイントを理解することができる	
4		スペシャルティコーヒーでのカップング	コーヒー豆を選ぶ様々なポイントを理解することができる	
5		スペシャルティコーヒーでのエスプレッソとミルクピバレッジについて	スペシャルティでの抽出について学ぶことができる	
6		スペシャルティコーヒーでのエスプレッソとミルクピバレッジについて	スペシャルティでの抽出について学ぶことができる	
7		校内発表会	現状を把握でき、本番の空気感に慣れることができる	
8		校内発表会	現状を把握でき、本番の空気感に慣れることができる	
9		プレゼンテーションブラッシュアップ	短い時間で“伝える”技術が身につく	
10		プレゼンテーションブラッシュアップ	短い時間で“伝える”技術が身につく	
11		本番を想定した通し練習	練習したことをしっかり本番でも発揮できるようになる	
12		本番を想定した通し練習	練習したことをしっかり本番でも発揮できるようになる	
13		JBC 関西予選	関西予選出場を通して、現場での臨機応変な対応ができる。	
14		JCIGS関西予選	関西予選出場を通して、現場での臨機応変な対応ができる。	
15		実技試験		
準備学習 時間外学習		材料などを調べること。それをレシピに取り入れること。		
教材	教科書		エスプレッソマニュアル コーヒーアカデミーテキスト	
	参考図書・教材		レジュメ配布	
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験		
		②実技試験	○	100%
	③課題提出			
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	バリスタマスター				年度		前期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修選択			コース	全コース	
配当年次	3年次				30 時間	講師名	
授業方法	演習						
実務者経験	2015 10月～2018 8月 株式会社DCS 店舗事業部 COFFEE HOUSE FIELD にてバリスタ兼ロースター兼マシン営業サポートなどに従事。2017年 2月から統括MGとして4店舗をマネジメント。2018年 9月よりフリーランスバリスタとしてスタッフ教育や店舗サポート、店外催事、MDやイベント企画の提案、オペレーションの再構築などを中心に活動中。						
授業内容	様々な豆の知識と豆の特性に合わせた抽出方法を学ぶことで、バリスタとしてコーヒー教室などの企画・運営も学びます。						
到達目標	知識: 豆の特性と抽出方法 技術: 集客のためのイベント企画と運営 キャリア教育: 時間設定、調整、プレゼンテーション能力						

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

準備学習 時間外学習		各自で自主練習を行うこと	
教材	教科書	エスプレッソマニュアル コーヒーアカデミーテキスト	
	参考図書	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	
	筆記試験		%
	実技試験	○	100%
	課題提出等		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習			年度	前期
				学科名	食&マネジメント科
曜日		時限		必修選択	コース 全コース

配当年次	3年次	30 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	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		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・管理で知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 メニュー考案をしておく。

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
	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	
					前期	後期
曜日	時限	必修選択			学科名	食&マネジメント科
配当年次	3年次			30 時間	講師名	全コース
授業方法	講義					
実務者経験	<p>3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用するデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。</p>					
授業内容	WEBを活用したマーケティングの実践を行う。					
到達目標	WEBマーケティングの基礎知識とその活用方法を学習するとともにそれを活かすためのマネジメント能力を身に付ける					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		オリエンテーション	マーケティングの基本について説明ができる	シラバス配布	
2		マーケティング戦略	企業のマーケティング・プロセスとマーケティング・マネジメントについて理解する		
3		マーケティングのための情報収集	マーケティング・リサーチの手法、目的について理解する		
4		顧客満足について理解する	カスタマー・リレーションシップの重要性について理解する		
5		消費者市場の分析	消費者行動について理解する		
6		WEBを活用したマーケティング①	リードジェネレーションからコンバージョンなど、マーケティングプロセスを理解する		
7		WEBを活用したマーケティング②	ソーシャルメディアについて理解する。		
8		WEBを活用したマーケティング③	WEBマーケティング戦略の立案、実行プロセスについて理解する		
9		動画配信を行う①	SNSによる情報発信を行う		
10		動画配信を行う②	SNSによる情報発信を行う		
11		アクセス分析①	WEB上での顧客の反応を分析できる方法について理解する		
12		アクセス分析②	WEB上にアップしたサイトの反応について分析を行う		
13		アクセス分析③	配信している情報に対する顧客の反応等を踏まえて、改善を行う。		
14		本テスト これまでの基礎内容の確認	これまでの学習内容について理解できているか試験で確認する。		
15		振り返り テスト振り返り	テストの振り返りと、今までの授業内容の振り返り		
準備学習 時間外学習		動画サイト閲覧など、日頃からの情報収集を行う			
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	○	50%	
②実技試験	○	50%			

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メジャー製パン)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース	
配当年次	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。					
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。					
到達目標	知識...パンの工程の用語・目的を理解し説明しながら作ることが出来る 技術...分割・丸め・伸ばし・編み込む・包餡・カットができるようになる。 キャリア教育...チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	時間外学習
1		Sweet Roll/菓子パン ソーセージパン、メロンパン	シェフの自己紹介、この授業の目的説明、目標設定等をパンを作りながら説明を受け、授業が行えるようになる。	
2		Sweet Roll/菓子パン ソーセージパン、メロンパン	シェフの自己紹介、この授業の目的説明、目標設定等をパンを作りながら説明を受け、授業が行えるようになる。	
3		Sweet Roll/菓子パン クリームパン、焼きカレーパン	「クリーム・パティシエールの作り方」「フィリングの包み方」を学び、分割、丸め、包餡が出来る	
4		Sweet Roll/菓子パン クリームパン、焼きカレーパン	「クリーム・パティシエールの作り方」「フィリングの包み方」を学び、分割、丸め、包餡が出来る	
5		Butter Roll バターロール(手捏ね)	「手捏ね」「丸め」を反復練習し、1人でパンの手ごねをすることが出来る。	
6		Butter Roll バターロール(手捏ね)	「手捏ね」「丸め」を反復練習し、1人でパンの手ごねをすることが出来る。	
7		Focaccia フォカッチャ	フォカッチャの生地を知り、麺棒の使い方を反復練習しめん棒を使って生地を伸ばすことが出来る。	
8		Focaccia フォカッチャ	フォカッチャの生地を知り、麺棒の使い方を反復練習しめん棒を使って生地を伸ばすことが出来る。	
9		Pain Traditionnel フランスパン	フランスパン生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、成形のバリエーションが出来るようになる。	
10		Pain Traditionnel フランスパン	フランスパン生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、成形のバリエーションが出来るようになる。	
11		Bagel ベーグル	ベーグル生地を学び、生地の成形、茹で加減を理解し作ることが出来る。	
12		Bagel ベーグル	ベーグル生地を学び、生地の成形、茹で加減を理解し作ることが出来る。	
13		テスト事前練習	次週のテスト内容にて、事前練習	
14		テスト	実技試験:「分割」「丸め」「成形」が丁寧に出来ているかをチェックする	
15		振り返り・まとめ	皆に自身の成長を実感してもらう為、初回と同じ授業内容で行い、パンづくりの楽しさを理解し作ることが出来る。	

準備学習 時間外学習		レシビまとめ	
教材	教科書		
	参考図書		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
	筆記試験	本試験(50点)方法と配点割合	%
	実技試験	○	100%
			学校長
			担当講師

科目名	プロモーション(プロモーション演習)				前期	
					学科名	食&マネジメント科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次	3年次			120 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	WEB販促企画会社 プロシスタ株式会社において、関西最大級食べ歩きイベント「一食即発」過去9回開催などをはじめ自社サービスを数多く企画、開発、運営してきた。 その他、多くのクライアント向けサービス開発や商品開発のコンサルティング業務に従事してきた。					
授業内容	食のイベントに企画、準備、運営の実践を交えながら、マーケティングやプロモーションに必要なノウハウを学ぶ。					
到達目標	知識... イベントの成り立ちから、その企画、準備、運営ノウハウについて理解し、店舗経営との相乗効果について説明できる。 技術... 自店の店舗経営スコアを自己評価し、問題点を改善できる。 キャリア教育... 自身が身につけたスキルを、チームまたは部下へ同様に教育できる。					

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 イベント一食即発について 企画とは	イベントの内容と趣旨、本イベントの真意が何なのかを理解し、その趣旨に合った企画を考えることができる。	
2		イベントの企画を決定する。 デザインとはなにか。 営業資料を作ろう	キレイ、カッコイイだけのデザインではなく、人の行動を左右する、斬新なデザインを考えることができる。	
3		ロゴ・資材デザイン、営業資料準備のタタキ 作成 流行る店、流行らない店(その1)	店舗の内外から、問題点を見つけることができる。	
4		ロゴ・資材デザイン、営業資料準備をFIX 流行る店、流行らない店(その2)	店舗運営するにあたり、最低限のすべきことを理解できる。最低限のビジネスマナーを習得できる。	
5		店舗への案内の準備	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
6		店舗への案内	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
7		店舗への案内	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
8		店舗への案内	生きた営業中店舗の従業員様や店長様と話し、イベントの説明や参加のお願いをすることを通じ、コミュニケーション能力が高まり、かつ店舗評価できる。	
9		販促・拡散を学ぶ	店舗営業に必要なWEBマーケティングの基礎知識、ソーシャルマーケティングの理解ができる。	
10		パンフレットデザイン	パンフレットデザインの制作から、各店舗の強みを見つけ出し、表現する能力を養い、自店での強みの強化に生かすことができる。	
11		販促物の配布 店舗の取り組みを確認	店舗へ販促物や備品を配布することにより、各店の取り組み熱量を感じ取り、結果との対比のベースを得ることができる。	
12		イベント直前準備と、PR(拡散)	売上の基本や価格の決め方、店舗造りの注意点など、店舗の基本的な運営方針を決定できる。	
13		イベント本番の運営サポート	イベント当日の運営に携わり、多くのメンバーで一つのイベントを運営する段取りや注意点、達成感などを共有できる。	
14		イベントの成果分析	本ゼミを通じて学んだすべての事が、意味すること、それらを理解することで本当に必要なスキルが何なのかを説明することができる。	
15		試験	筆記試験とレポート課題発表	

準備学習 時間外学習

授業後、配布した資料の整理とまとめを常に行うこと。特に店舗に係る資料などはしっかりまとめ次に行うことと予習しておくこと

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
	本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	● 20%
	②実技試験	● %
	③レポート	● 80%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	商品開発(商品開発演習)			年度	
				前期	
				学科名	食&マネジメント科
曜日		時限		必修選択	コース 全コース
配当年次	3年次			120 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 ブランベリー、店名:ペーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリー ネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。 2016年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている				
授業内容	ケーキ製造の作業効率、製造効率を上げ、安定して販売できるケーキの技術、知識を習得する 店舗販売をするうえで必要な動き方や言葉遣い、配慮などの技術、知識を身につけ、扱うことが出来る CMやチラシ作成などの広報に必要な技術、知識を身につけ集客できるようにする				
到達目標	知識... 製品の製法や温度などを理解し、同じものを作り上げることができるようになる 販売するうえで必要な動き方や対応を理解し、説明できるようになる 技術... 同じ製品を作るために作業効率、製造効率を上げ、正確な動きを身につけることが出来る 販売をするために上げや言葉遣いを習得しできるようになる キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	時間外学習
1		授業方針決め事 次週の仕込(、ジェノワーズ、シュクレ)	授業の目的目標の説明を行う。 次週使用分ジェノワーズ仕込を行う。 店長、副店長、衛生、会計、広報、美化、メニューを決める。	コンセプト決定
2		試作品実習①、店名を決める (ショートケーキ、ベリータルト) 次週使用分仕込(ブリゼ、シュー生地)	ケーキカット、フィルム取りが出来る。 タルト生地のしき込が出来る。	店名を考える
3		試作品実習② (サントノーレ、タルトポワール) 次週使用分仕込(シュクレ)	練り込みパイ生地を理解し作る事が出来る。 口金を使って均一な絞りが出来る。	ロゴ決める
4		試作品実習③ (チーズケーキ、チーズタルト)	湯銭を使った焼成が出来る。 タルト生地の焼成方法を理解し作る事が出来る。	ドリンクを決める
5		試作品実習④ (チョコ、栗タルト) 次週使用分仕込(シュクレ)	ココアを使った生地を扱うことが出来る。	メニューブックの デザインを提出
6		試作品実習⑤、ケーキ名を決める (グラスデザート、チョコタルト)	グラスを使ったデザートを作る事が出来る。	ケーキ名、メニューブック決定 次週までに説明文、CM、アンケート チェック
7		店舗運営、店舗演出(パソコン演習)	ポップやメニューブックのチェック、確認を行う。 アンケート作成、CM、チラシのデザインを作成する。	プレチラシ作成 (日程、コンセプト)
8		商品強化①	班で決めたメニューを時間内に作る事が出来る。	カトラリー決める (申請書出す)
9		接客サービス①(谷内先生)	店舗の間取りを決め、メニューブックを使用し サービスの実習を行う。	ユニホーム決める 検便発注
10		商品強化②	個数、時間を決め製造を行う 商品の質を上げ、スピードアップすることが出来る。	CM配信スタート 検便
11		接客サービス②(谷内先生)	実際のケーキを使い、サービスに必要な演習を行う	完成した製品冷凍 箱、袋用意 チラシ配り
12		接客サービス③(谷内先生)	当日を想定したサービスの演習を行う	販売計画書提出、シフト作成 衛生、美化説明、アレルギー表
13		ショップ仕込み	ショップ当日の仕込を行う。	釣り銭申請を出す 衛生チェック表 温度チェック表
14		ショップ	販売、製菓製造を行う。	つり銭受取り閉店後の レジ締め、売上報告
15		実技テスト	時間内に決められたメニューを作る試験を行います。	

準備学習 時間外学習		カフェやパティスリーなどをリサーチしてくる、授業後にレシピ内容をまとめる		
教材	教科書			
	参考図書	・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合		
	筆記試験			
	実技試験		○	100%
		学校長	教務部長	担当講師

3年次

メント科

科目名	調理実習（課題演習）				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次	3年次			90 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1999年～2010年 大阪北新地のフレンチで料理人をスタートしてから通算13年間で、西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10点で勤務。料理長、店長を経験した。2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼きとワイン COCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼きとワイン・日本酒 COCOLO 新福島店」を開業、今年で創業9年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、カフェのコンサルタント業、ケータリング業、イベント出店等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。						
授業内容	農産物の生産計画や客層を理解してメニュー開発をし、野菜を購入したお客様に提供するレシピカードを作成をする。						
到達目標	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		授業の趣旨説明	授業の趣旨説明・農場の生産計画・料理デモンストレーションなど	
2		レシピカード作成	レシピを作成する際のルール(材料表の書き方・手順の書き方調理の言葉・材料の言葉・レシピの活用・写真の撮り方・料理用語	
3		ブランド野菜の種類と特徴	大和野菜、泉州野菜などのブランド野菜の種類と野菜それぞれの特徴を知ることができる。	
4		野菜の特徴を活かした調理法	野菜本来の特徴を活かした調理方法を身に付けることができる	
5		生産者グループセッション	生産者との取引飲食店のジャンル、特徴、客層を知り、商品コンセプトの構築ができるようになる。	
6		メニュー開発①	ふみのみち農園 丹波篠山産の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
7		メニュー開発②	ふみのみち農園 丹波篠山産の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
8		メニュー開発③	ふみのみち農園 丹波篠山産の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
9		メニュー開発④	食農園 河南町の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
10		メニュー開発⑤	食農園 河南町の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
11		メニュー開発⑥	食農園 河南町の野菜メニュー開発・料理写真撮影	
12		生産者プレゼンテーション①	実際の生産者に対してのメニュープレゼンテーションを行う	
13		生産者プレゼンテーション②	実際の生産者に対してのメニュープレゼンテーションを行う	
14		レシピカード作成	提案したレシピカード作成完成提出	
15		まとめ	レシピの振り返りとまとめ	

準備学習 時間外学習

実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。常に考え、創造力を磨いておく。

教材

教科書

参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

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

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験		%
②実技試験	○	50%
③課題提出	○	50%

学校長

教務部長

担当講師

--	--	--

科目名	進級・卒業制作(卒業制作)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次	3年次			90 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1999年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業 1999年4月 株式会社かめいあんじゅ入社 イタリアンレストラン厨房スタッフとして勤務。 2008年3月 株式会社アプレシアへ転籍。飲食店ライセンス事業、並びに直営店店長として従事。						
授業内容	企業からの課題設定を受け商品開発を行い、オリジナル企画書を自ら考えられるようにする。卒業制作展での自分の作品展示ブースあるいはコーナーのイメージを想定して、制作テーマ、作品構成、作品点数等、全体のスケール感を計画的に制作していく。						
到達目標	技 術:企画書を作成できる 知 識:商品開発に向けた知識と調理理論を持つことができる キャリア教育:タイムマネジメントができる						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	この授業の目的説明、目的設定。	
2		企画書作成①	課題について考える。 発注書の作成・課題の話し合いと試作	
3		企画書作成②	課題について考える。 発注書の作成・課題の話し合いと試作	
4		企画書作成③	課題について考える。 発注書の作成・課題の話し合いと試作	
5		第一回プレゼンテーション	第一回プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	
6		企画書作成⑤	課題について考える。 発注書の作成・課題の話し合いと試作	
7		企画書作成⑥	売価、原価、原価計算の方法。練習。	
8		最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	
9		卒業制作展について	発注書について、発注書の書き方、発注の注意点、	
10		卒業制作展について	作品と作品ブースのイメージを構築する 作品スケジュールを構築する。	
11		卒業制作展について	作品制作	
12		卒業制作展について	作品制作	
13		卒業制作展について	作品制作	
14		卒業制作展について	作品制作	
15		卒業制作展について	作品制作 & 展示	

準備学習 時間外学習		材料の特性、原価などを常に調べておく	
教材	教科書		
	参考図書・教材		
評価方法及び基準	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		%
	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	開業ゼミ				年度	
					後期	
曜日	時限	必修選択			学科名	食&マネジメント科
配当年次	3年次			30 時間	講師名	全コース
授業方法	演習					
<b>実務者経験</b>	(株)グルメ杵屋／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 1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ(株)／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(株)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(株)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。					
<b>授業内容</b>	将来の自分の開業プランを構築する(2年次に作成した計画書をより具体的にできる。)					
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収支、投資資産計画、損益分岐点を理解することができる</li> <li>・銀行等の金融機関での借入れができるぐらいの開業計画書を作成できる</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		オリエンテーションと事業計画書について	2年次でも作成している事業計画書の最終仕上げとして、今までの授業や店舗運営を経て、事業計画書を仕上げる	教科書
2		講義 事業プラン名	簡潔かつ魅力的で、これだけでも何を計画しているのかがわかるように構築する	教科書
3		講義 事業内容	どんな市場・ターゲットに対して、どんな商品・サービスを提供するのかを可能な限り端的に説明できるようになる	教科書
4		講義 市場環境	市場規模や成長性、競合相手の評価などを各種統計データを活用して分析することができる	教科書
5		講義 競合優位性	同業種・同業態だけでなく、同ターゲットの異業種競合をも意識し、優位性や差別化を訴求することができる	教科書
6		講義 市場アクセス	計画している事業を、どう市場に認知させるか、どう販売網を築くかなど、事業の実現プロセスを伝えることができる	教科書
7		講義 経営プラン	仕入れ計画、開発・生産計画、人員・組織計画など、事業を継続的に運営するためのシステムを紹介することができる	教科書
8		講義 リスクと解決策	想定されるリスクや問題点を抽出し、危険度を分析すると共に、対処方法や解決策を先行的に提示することができる	教科書
9		講義 資金計画	詳細な収支予測に加えて資金繰り計画も立案。また、資金調達案や返済・配当計画も提示できる	教科書
10		演習 開業計画書作成①	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
11		演習 開業計画書作成②	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
12		演習 開業計画書作成③	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
13		演習 開業計画書作成④	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
14		演習 開業計画書作成⑤	開業計画書完成とプレゼンテーション(PPT作成)	教科書・PCルーム
15		開業計画書に基づきプレゼンテーション	プレゼンテーションと開業計画書を提出 審査員からアドバイスを受ける	教科書・プレゼンテーションルーム
準備学習 時間外学習				
教材	教科書		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	
			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	バリスタ演習(バリスタゼミJLAC)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修選択			コース	全コース	
配当年次	3年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	<p>専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。2010年には自身のお店“Bar ISTA”を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup, Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。</p>						
授業内容	<p>店舗ですぐに必要なとなるコーヒーの抽出やドリンク作成の技術に始まり、さらにその先必要になってくる商品開発やセールスマネジメント、プレゼンテーションなどを盛り込み、業界で活躍するために必要なことも学ぶ。</p>						
到達目標	<p>知識... コーヒーに対する基本的な知識に始まり、抽出やドリンク作成における知識の習得。          技術... 美味しいコーヒーを淹れられるようになる。美味しくてオリジナルなアレンジドリンクが作れるようになる。          キャリア教育... 自分の考えや感じたことを言葉にし、表現し伝えることができるようになる。</p>						

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

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

科目名	バリスタマスター				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	
配当年次	3年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	2010～2012年までアンティコカフェアルアピスにて、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。						
授業内容	コーヒー豆の生産地と特徴を知ること、焙煎方法や焙煎技法を学ぶ						
到達目標	コーヒー豆の特徴と焙煎方法・技法を見つけることができ、オリジナルブレンドコーヒーを作れる。						

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

準備学習 時間外学習			
教材	教科書	コーヒーアカデミーテキスト	
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		%
	②実技試験	○	100%
	③		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習				年度		
					後期		
曜日	時限	必修選択			学科名	食&マネジメント科	
配当年次		3年次			コース	全コース	
授業方法		30 時間			講師名		
<b>実務者経験</b>	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。						
<b>授業内容</b>	食材の品質管理、栄養特性を活かしたメニュー開発考案を行う。						
<b>到達目標</b>	知識... 作物の種まきから収穫までの流れを理解し、旬の野菜の効能を知る 技術... 農作業の基本を習得し、収穫後の野菜を効果的に調理できる技術を習得する キャリア教育... 食材効能を活かした調理を通して、社会に貢献できる						
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		秋野菜	秋野菜の種類や、献立例についての復習			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		メニュー考案	秋に旬を迎える野菜を使い、栄養を考えたメニュー考案ができる			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		メニュー考案	冬に旬を迎える野菜を使い、栄養を考えたメニュー考案ができる			ノート・筆記用具・ レジュメ	
13		試験対策	生産した秋・冬に旬を迎える野菜を使ったメニュー考案を行う			筆記用具・バインダー ノート	
14		試験	生産した秋・冬に旬を迎える野菜を使ったメニュー考案を行う			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 メニュー考案をしておく。					
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	食&マネジメント科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次	3年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	<p>“3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。”</p>					
授業内容	WEBを活用したマーケティングの実践を行う。					
到達目標	WEBマーケティングの基礎知識とその活用方法を学習するとともにそれを活かすためのマネジメント能力を身に付ける					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	企業からの課題を受け、企画立案、計画を行う	シラバス配布
2		企画立案①	課題に沿って、メディア戦略、コンテンツの企画を行う	
3		企画立案②	コンテンツ制作	
4		企画立案③	コンテンツ制作	
5		企画立案④	コンテンツ制作	
6		企画立案⑤	コンテンツ制作	
7		配信開始	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
8		配信サービスの運用	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
9		配信サービスの運用	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
10		配信サービスの運用	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
11		配信サービスの運用	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
12		配信サービスの運用	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
13		配信サービスの運用	配信したコンテンツの反応を見ながら、データ解析などを行いコンテンツやサービスの改善を行う	
14		本テスト レポート作成	これまでの配信サービスを振り返り、レポートをまとめる	
15		振り返り	レポート内容をふまえ、今までの授業内容の振り返りを行う	

準備学習 時間外学習		動画サイト閲覧など、日頃からの情報収集を行う			
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		
	①筆記試験		本試験(50点)方法と配点割合		
	②課題制作		○		
				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メジャーアメ細工)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース	
配当年次	3年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 ブランベリー、店名:ベーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリー ネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。					
	2016年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科を担当し、担任意務、アシスタント業務、講師を行っている					
授業内容	アメ細工、マジパン細工、チョコレート細工、シュガー細工を学びお菓子の幅を広げることが出来る					
到達目標	知識... 細工菓子を使用できる環境や販売の方法を知ることが出来る 技術... さまざまな細工菓子の基礎が出来る キャリア教育... 主体性を持ち、コミュニケーションをとることが出来る スケジュール管理が出来る					

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)	講師
1		マジパン細工	いろいろな種類の花、動物を作成することが出来る	
2		マジパン細工	人の表情や動きを理解し、作成することが出来る	
3		マジパン細工	前回までのパーツを使い作品を完成させる	
4		アメ細工	アメの炊き方を理解し、炊くことが出来る 流し飴パーツ作り	
5		アメ細工	引きアメの引き方を理解し、バラやりボン、スフレなどを 作成することが出来る	
6		チョコレート細工	チョコレートの球を作ることが出来る。 土台のパーツを作ることが出来る。	
7		チョコレート細工	チョコレートの花を作ることが出来る	
8		チョコレート細工	チョコレートのパーツを使い作品を完成させる。	
9		アメ細工	パーツを作り組み立てることが出来る。	
10		アメ細工	パーツを作り組み立てることが出来る。	
11		シュガー細工	いろいろな花を作ることが出来る	
12		シュガー細工	ブーケに使う花の作成	
13		シュガー細工	ブーケを作成 (ユリ、カーネーション、パンジー)	
14		パーツ作り	マジパン、アメ、チョコレート、シュガー の中から1つ選び組み立てに使うパーツをとる	
15		モンタージュ	マジパン、アメ、チョコレート、シュガー の中から1つ選び作品を完成させる	

準備学習	時間外学習	アメ細工の写真を良くみておくこと	
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	プロモーション(プロモーション演習)				年度	後期
					学科名	食&マネジメント科
曜日	時限	必修選択			コース	全コース
配当年次	3年次			120 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	WEB販促企画会社 プロシスタ株式会社において、関西最大級食歩歩きイベント「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	販売促進に必要な、広告、広報、プロモーションについて、課題を通して学ぶ					
到達目標	成熟市場において、販売促進が果たす役割を理解し、具体的な活動を行う為の知識と能力を身につける					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	販売促進の概要について説明できる	
2		商品開発から販売までの流れ①	店舗のコンセプト、ターゲット層に合わせた商品戦略について説明できる	
3		商品開発から販売までの流れ②	商品開発のプロセスを理解し、店舗に合ったメニュー考案方法が説明できる	
4		効果的な販売促進①	パッケージ、ラッピングなど、販売促進となる業務について説明できる	
5		効果的な販売促進②	催事、イベントなどを活用した販売促進について説明できる	
6		効果的な販売促進③	効果的なイベント、集客方法について説明できる	
7		広告・宣伝活動	集客に必要な広告、宣伝方法について説明できる	
8		カスタマー・リレーション	リピーター獲得の為の、販促手法について説明できる	
9		ソーシャルメディアの活用①	ソーシャルメディアを活用する為の方法が説明できる	
10		ソーシャルメディアの活用②	メディアリテラシーについて説明できる	
11		店舗内における販売促進例	ディスプレイ、レイアウト、陳列スペースの活用について説明できる	
12		ファサードにおける販売促進例	看板、メニューボードなどの効果的な活用について説明できる	
13		スタッフに求められる販売促進活動	接客に求められる役割と知識について説明できる	
14		試験	筆記試験	
15		振り返りまとめ	学習のまとめを行う	

準備学習 時間外学習	販売促進、セールスプロモーションの学習意識を持って、店舗利用、WEBでの情報収集を行う		
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	
	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(企業プロジェクト制作)			年度 後期		
				学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	3年次		120 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	25-27歳 patisserie Doelにてパティシエとして製造にかかわる 27-28歳 patisserie Mahieu / patisserie Ducobuにてパティシエとして製造にかかわる 28-33歳 Arnaud Larher / Carl Marletti/ L'epi de suresnesにてパティシエとして製造にかかわる 33-34歳 patisserie Montebelloにてシェフパティシエとして製造にかかわる 35-現在 patisserie Doelにて代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任し、製造、商品開発、スタッフ指導などを手掛ける 帰国後、フランス菓子店でシェフを務めたのち、DOELの代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任。現在に至る。				
授業内容	企業様に向けた商品提案を企画から試作、完成まで行う。商品意識の向上、基礎の技術確認、味のバランスを再確認し、売れる商品が定められた時間に作れるようになる。				
到達目標	知識...店舗のリサーチやお客様が何を求めているか、流行、味の組み立てなどを理解し説明できる。 技術...基礎技術の再確認、同じものを作る技術、時間内に安定した物づくりが出来るようになる。 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)	備考
1		オリエンテーション&デモンストレーション	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、考案すべきメニューについて具体化を行うことができる	シラバス配布 企画書作成
2		試作品実習①	企画商品の味、色彩、ボリュームなどをイメージし 企画書に沿って試作ができる。	フィードバックの企画書
3		試作品実習②	企画書のフィードバックを元に、食材や製造方法を改善し 作ることが出来る。	企画書
4		試作品実習③	企画書のフィードバックを元に、盛り付けやボリュームを改善し 作ることが出来る。	企画書
5		試作品実習④	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、 商品を作ることができる	企画書
6		試作品仕上げ、プレゼンテーション、 企画書仕上げ	提案する商品の仕上げを行う。 企画書を仕上げ、プレゼンテーションの準備を行うことができる	企画書
7		商品の仕上げ	一次プレゼンテーションに向け商品を仕込みや準備が出来る。	企画書
8		企業プロジェクト 一次プレゼンテーション	企業への一次プレゼンテーションにて、 考案したメニューをプレゼンテーションし 思いや考え方を交えて商品説明することができる	企画書
9		試作実習⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
10		試作実習⑥	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
11		試作実習⑦	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
12		試作品調理⑧	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
13		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け試作品を仕込み、 いかにメニューをアピールするかを考えて作れることができる	企画書
14		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションにて、考案したメニューを プレゼンテーションし、思いや考え方を交えて 商品説明することができる	企画書
15		実技テスト	完成したメニューを時間内に完成出来るよう調理し 盛り付けることができる	

準備学習 時間外学習		店舗見学や参考書籍により製品を具体化すること			
教材	教科書				
	参考図書				
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		○		40%
	課題提出等		○		60%
		学校長	教務部長	担当講師	