科目名	クリエイティブゼミⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	堺千津子
学科・コース	カフェ・スィーツ専科	授業形態	講義と演習	総時間（単位）		開講区分 曜日・時間	前期 水4時限目

【授業の学習内容と心構え】

・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得する

・好感の持たれる履歴書・自己PR・志望動機を作成する　・現場や就職試験にも活かせる挨拶、立ち居振る舞いを身につける

【担当教員】ホテル実務経験　人材派遣会社採用面接官を経て、マナーカウンセリングオフィス自営　ビジネスマナー研修、店舗接客応対研修、就労支援セミナー、キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルス産業カウンセリングが主

【到達目標】

・就職試験で必要な能力を身につける。・　学んだ知識や実技を生かし、就職試験に臨む意識を持つ　・正しい言葉遣いの電話応対を身につけることで、就職活動に有利な自己PRにすることが出来るようになる

【使用教科書・教材・参考書】

プリント　都度配布

【授業外における学習】

課題　都度出題

回	授業概要	回	授業概要
1 5/24	【到達目標】好感の持たれる表情と立ち居振る舞を身につける **身だしなみチエック （＊スーツ着用時の場合のみ ）** ・発声練習、姿勢　立ち方　座り方　お辞儀　入退室のマナーを理解し　好感の持たれる所作を身につけることが出来るようになる　・コミュニケーションの種類を理解し好感を持った挨拶が出来るようになる　・自己PRを相手に分かりやすく伝えることが出来るようになる 【確認小テスト】 3点		
2 5/31	【到達目標】正しい敬語を理解する 敬語の種類を正しく理解し、接客応対や就職試験に活かすことが出来るようになる　文例を用いて、接客応対に活かすことが出来る敬語やマナーを身につけることが出来るようになる　企業に問い合わせる電話応対が出来るようになる 【確認小テスト】 3点		
3 6/7	【到達目標】電話応対実技が出来るようになる ハキハキとした応対とテキパキした応対を心がけ、電話応対に自信が持てるようになる　相手のことを配慮した迅速で丁寧な応対が出来るようになる 代替案を用いた応対が出来るようになる 【確認小テスト】 3点		
4 6/14	【到達目標】会ってみたいと思われるような履歴書を作成できるようになる ・相手にとって、見やすくわかりやすい文字や配列を用いて、正しい履歴書の書き方を理解し　いつでも履歴書送付が出来るように準備をする　・見ていただくものだという意識をもって、丁寧で思いやりのある履歴書を作成する ・封筒の宛名の書き方を理解する　・自己PRを盛り込んだ、添え状の作成 【確認小テスト】 3点		
5 6/28	【到達目標】面接質問例に強くなる ・志望動機の書き方・長所、短所　・将来の目標・熱意の伝え方　・意欲的な質問の仕方　など　予測される質問の返答の準備をすることで、面接への不安を軽減し前向きな返答が準備出来るようになる		

【特記事項】

・授業中　講師の許可なくスマホ等の使用は不可

【評価について】

科目名	ＷＥＢデザインⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	田村　かずみ
学科・ｺｰｽ	カフェ・スイーツ専科	授業形態	講義	総時間（単位）	30時間（1）	開講区分 曜日・時間	前期 金曜２限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

実務で役に立つパソコンを利用したWEBデザイン制作技術の基礎知識を習得する。

グラフィックデザイン制作では標準ツールとして認知されている、Photoshopおよびillustratorの操作を理解し、ＷＥＢデザインに役立つ知識を身に付ける。

【到達目標】

ＷＥＢデザインの効果を理解し、Photoshop、illustratorの操作技術の基礎を習得する。

写真、デザインの加工やレタッチ、パーツの作成などを行い、販売促進ツールの編集が可能になる。（Photoshop）

オブジェクトの扱い方を学び、デザインの作成・修正および、制作物の提案サポートができるようになる。（illustrator）

【使用教科書・教材・参考書】

オリジナルテキスト

【授業外における学習】

回	授　業　概　要
1 4/21	【到達目標】 Macパソコンの使い方を学ぶ WEBデザインとは何かを理解し、ビジネス活用効果を実感する デザイン業界標準の2つのソフト（Photoshop/illustrator）の特徴を知り、実際に触れることで今後の可能性を広げる 【確認小テスト】　２点
2 4/28	【到達目標】 Photoshopの初期設定、基本画面を学ぶ 画像の種類を理解し、写真加工のための準備や設定、保存をスムーズに行うことができる。写真を取り込み、選択、切り抜き（拡大・縮小・トリミングなど）を操作することができる （Photoshop） 【確認小テスト】　３点
3 5/12	【到達目標】 レイヤーとは何かを学ぶ 写真加工の基本である、調整レイヤーを用い、色調、彩度などの全体補正、部分補正が可能になる （Photoshop） 【確認小テスト】　３点
4 5/19	【到達目標】 マスクとは何かを学ぶ マスクの種類と特徴を理解し、部分的な合成や補正が可能になる 切り抜きの応用的なテクニックを操作できる （Photoshop） 【確認小テスト】　３点
5 5/26	【到達目標】 切り抜きのいろいろなパターンを学び、最適な方法を選択することができる （オブジェクトファインダーなど） （Photoshop） 【確認小テスト】　３点
6 6/2	【到達目標】 画像修正ツール（レタッチ）について学び、効果を実践することができる 文字加工の技法を習得し、テキストレイヤーを使った文字挿入を用いることができる （Photoshop） 【確認小テスト】　３点
7 6/9	【到達目標】 illustratorの初期設定、基本画面を学び、設定することできる イラストデザインを作成・加工するための準備がスムーズにできる illustratorにおける基本図形について学ぶ （illustrator） 【確認小テスト】　３点
8 6/16	【到達目標】 デザインの基本である基本図形を組み合わせてオブジェクトを作成したり、色をつけることができる 切り抜きやコピーなどを用い、効率よく図形を作成することができる （illustrator） 【確認小テスト】　３点
9 6/23	【到達目標】 デザイン作成に必要な技術をヒストグラム（絵文字）作成を通して学ぶ① 基本図形の組み合わせによるオブジェクト作成（パスファインダー）合成や回転、繰り返しなどを活用できるようになる （illustrator） 【確認小テスト】　３点
１０ 6/30	【到達目標】 デザイン作成に必要な技術をヒストグラム（絵文字）作成を通して学ぶ② 基本図形の組み合わせによるオブジェクト作成（パスファインダー）分割や整列、グループ化を活用できるようになる （illustrator） 【確認小テスト】　３点
１１ 7/7	【到達目標】 illustratorにおけるもっとも重要なベジェ曲線について理解する（パス・セグメント・アンカー） ペンツールを使ってトレースでオブジェクトが作成できる （illustrator） 【確認小テスト】　３点
１２ 7/14	【到達目標】 illustratorの基本機能を使い、ロゴマークが作成できる 印刷所に入稿できるファイル形式での保存の仕方を学ぶ （illustrator） 【確認小テスト】　３点
１３ 8/25	【到達目標】 ＜まとめ＞ Photoshopとillustratorの基本機能を用いて、WEBデザインの作成・修正作業を行うことができる 作成したオブジェクトを他ソフトで使える画像形式に変換できる （Photoshop）（illustrator） 【確認小テスト】　３点
１４ 9/1	【到達目標】 ＜まとめ＞ Photoshopとillustratorの基本機能を用いて、WEBデザインの作成・修正作業を行うことができる 定期テスト対策 （Photoshop）（illustrator） 【確認小テスト】　２点
１５ 9/8	【到達目標】 定期テスト（実技試験） 指定された条件に合う、画像の加工修正（Photoshop）と、デザイン作成（illustrator）を行うことができる 【定期試験】　６０点

【特記事項】

【評価について】

実技試験：画像の加工修正・イラストオブジェクト（ロゴマーク含）の作成・保存（使用ソフト⇒Photoshop、illustrator）

操作時間・完成度・技術（機能や操作の理解）の3つの項目を60点満点で評価する

毎回の小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100満点で評価する

科目名	ＷＥＢ販売演習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	有限会社 アリカデザイン、坂本　卓
学科・ｺｰｽ	カフェ・スイーツ専科	授業形態	演習	総時間（単位）	３０（１）	開講区分 曜日・時間	前期 金曜３限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

地域の特性を活かした、魅力的なモノ作りする人や企業を“ブランディング”と“プロモーション”という立場から支援している有限会社 アリカデザインの講師が、ブランディング設計、マーケティングリサーチ、撮影、文章構成、ディスプレイ、広告、広報など幅広い知識を身につけられるような授業を行う。

【到達目標】

対象と顧客もニーズを理解できるようになる。

差別化の方法を考え、実践できるようになる。

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/21	【到達目標】 アリカデザイン ブランディング設計　課題発表 【確認小テスト】　２点	9 6/23	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションを考える 【確認小テスト】　３点
2 4/28	【到達目標】 アリカデザイン ブランド設計～商品コンセプトとデザイン～ 【確認小テスト】　３点	１０ 6/30	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションを考える 【確認小テスト】　３点
3 5/12	【到達目標】 アリカデザイン 自分が理想とする商品やお店をつくってみよう！ 【確認小テスト】　３点	１１ 7/7	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションを考える 【確認小テスト】　３点
4 5/19	【到達目標】 アリカデザイン 自分が理想とする商品やお店をつくってみよう！ 【確認小テスト】　３点	１２ 7/14	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションをプレゼンテーション資料を作成する 【確認小テスト】　３点
5 5/26	【到達目標】 アリカデザイン プレゼンテーション 【確認小テスト】　３点	１３ 8/25	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションをプレゼンテーション資料を作成する 【確認小テスト】　３点
6 6/2	【到達目標】 アリカデザイン SNS時代のスマホ撮影テクニックと文章構成 プロカメラマンから学ぶ構図とライティング 【確認小テスト】　３点	１４ 9/1	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションをプレゼンテーション資料を作成する 【確認小テスト】　２点
7 6/9	【到達目標】 アリカデザイン 効果的な商品ディスプレイとPOP制作 【確認小テスト】　３点	１５ 9/8	【到達目標】 店舗販売実習をもとに、WEB販売シミュレーションをプレゼンテーションする 【定期試験】　６０点
8 6/16	【到達目標】 アリカデザイン SNS時代のスマホ撮影テクニックと文章構成 プロカメラマンから学ぶ構図とライティング 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	カフェサービス実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	舟山　真理子、中谷　陽
学科・ｺｰｽ	カフェ・スイーツ専科	授業 形態	実習	総時間 （単位）	３０ （1）	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日　1時限、4時限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

店舗経営にあたって、紅茶を自分で選べるようになる。お客様の要望に合わせた紅茶が提供できるようになる。お菓子や料理に合わせた紅茶を選択できるようになる。学内店舗実習を実施する。

【到達目標】

紅茶の産地別特徴を知って、自分で選ぶことができる。お菓子や料理に合わせて、紅茶を選ぶことできる。お菓子や料理に合わせて、アレンジした紅茶を作ることができる。目的に合わせたサービスができるようになる。

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/20	【到達目標】 生活の中での紅茶の役割を学ぶことができる。 店舗経営にあたって、自分で紅茶を選ぶことができる。 お客様に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　２点	9 6/8	【到達目標】 ベルズキッチンの運営 【確認小テスト】　３点
2 4/27	【到達目標】 ストレートティーに適した紅茶を選ぶことができる。 ミルクティーに適した紅茶を選ぶことができる。 顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　３点	１０ 6/15	【到達目標】 メニュー開発のためのアレンジの方法を考えることができる。 アレンジのためのスパイスを学ぶことができる。 顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　３点
3 5/11	【到達目標】 紅茶の茶葉の良し悪しを見分けることができる。 茶葉の大きさや新鮮さを見分けることができる。 顧客に新鮮な紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　３点	１１ 6/15	【到達目標】 ベルズキッチンの運営 【確認小テスト】　３点
4 5/18	【到達目標】 インドやスリランカの紅茶を学ぶことができる。 産地別特徴を知って、お菓子との組み合わせ考えることができる。　顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　３点	１２ 6/22	【到達目標】 アイスティーのメニュー開発のアレンジを考えることができる。　シロップやリキュールを使ってのアレンジの方法を学ぶことができる。 【確認小テスト】　３点
5 5/25	【到達目標】 アイスティーの作り方を学ぶことができる。 アイスティーに適する紅茶選ぶことができる。 顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認テスト】　3点	１３ 6/22	【到達目標】 ベルズキッチンの運営 【確認小テスト】　３点
6 6/1	【到達目標】 セイロンティーの特徴を知ることができる。 インド産紅茶との違いを学ぶことができる。 顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　３点	１４ 6/29	【到達目標】 総まとめ 店舗経営にあたって、お客様の要望通りに紅茶を入れることができるかを再確認する。 【確認小テスト】　３点
7 6/1	【到達目標】 ベルズキッチンの運営 【確認小テスト】　３点	１５ 9/7	【到達目標】 ベルズキッチンを振り返り 【定期試験】　６０点
8 6/8	【到達目標】 メニュー開発のためのアレンジの方法を考えることができる。 アレンジのためのスパイスを学ぶことができる。 顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

ホットティーに適した紅茶を選べる。
アイスティーに適した紅茶を選べる。
アレンジティーを作ることが出来る。
紅茶の特徴を知り、適した入れ方を考えられる。

科目名	カフェ店舗実習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	中谷　陽
学科・コース	カフェ・スイーツ専科	授業形態	実習	総時間（単位）	６０（2）	開講区分 曜日・時間	前期 木曜２～３時限目

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

カフェスタッフとして実際の店舗営業に従事し、店舗での下準備からレジ打ち、ドリンク作成、フードやデザートの盛り付け、提供サービスまでの一連の流れを理解し実践する。

【到達目標】

①店舗営業における商品づくり、サービスの基礎を学ぶ
②店舗営業において、お客様に満足される商品を作り、サービスを行う
③実践の経験を活かし改善点を見つけて、各自で協力をしてより良い運営を目指す

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/20	【到達目標】 店舗営業準備① カフェ・コーヒーショップ基礎知識 店舗営業において、必要な知識、心構えを理解する 提供するドリンクについて理解する 【確認小テスト】　２点	9 6/22	【到達目標】 店舗営業④カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点
2 4/27	【到達目標】 店舗営業準備② 店舗営業において必要なサービスを理解する 提供ドリンクののレシピ作成・試作① 店舗営業のオペレーションの理解 【確認小テスト】　３点	１０ 6/29	【到達目標】 店舗営業⑤カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点
3 5/11	【到達目標】 店舗営業準備③ 店舗営業において必要な理解する 提供ドリンクののレシピ作成・試作② 店舗営業のタイムスケジュールの確認 【確認小テスト】　３点	１１ 7/6	【到達目標】 店舗営業⑥カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点
4 5/18	【到達目標】 店舗営業準備④ 提供ドリンクの確認、オペレーションの確認 店舗営業における役割分担 店舗営業に必要な備品準備 【確認小テスト】　３点	１２ 7/13	【到達目標】 店舗営業⑦カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点
5 5/25	【到達目標】 店舗営業準備⑤ ドリンクの試作・確認 営業のシュミレーション 営業における注意点の共有・備品準備 【確認小テスト】　３点	１３ 8/24	【到達目標】 店舗営業⑧カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点
6 6/1	【到達目標】 店舗営業①カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点	１４ 8/31	【到達目標】 店舗営業⑨カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　２点
7 6/8	【到達目標】 店舗営業②カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点	１５ 9/7	【到達目標】 店舗営業⑩カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【定期試験】　６０点
8 6/15	【到達目標】 店舗営業③カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	クリエイティブゼミⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	坂本　卓、堺　千津子
		授業形態	演習	総時間（単位）	３０（１）	開講区分	前期
学科・ｺｰｽ	カフェ・スイーツ専科					曜日・時間	木曜４限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得する

・好感の持たれる履歴書・自己PR・志望動機を作成する・現場や就職試験にも活かせる挨拶、立ち居振る舞いを身につける　☒

・学内店舗実習の運営を通して現場に必要な基礎能力を高められる☒

【到達目標】

目指す職業増の探求とそれに必要なコミュニケーション能力を高める

潜在的職業像を顕在化できる

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/20	【到達目標】 学年歴、時間割の確認 クラスリーダー・副リーダー決定 個人目標設定　クラス目標設定 【確認小テスト】　２点	9 6/28	【到達目標】 堺　千津子 面接質問例に強くなる 志望動機の書き方・長所、短所、将来の目標、熱意の伝え方 【確認小テスト】　３点
2 4/27	【到達目標】 ITリテラシー GW課題について 履歴書の書き方のポイント 【確認小テスト】　３点	１０ 6/29	【到達目標】 学内販売実習の実施と振り返り 【確認小テスト】　３点
3 5/11	【到達目標】 インターンシップ用履歴書作成 インターンシップ希望先提出 【確認小テスト】　３点	１１ 7/6	【到達目標】 学内販売実習の実施と振り返り 【確認小テスト】　３点
4 5/18	【到達目標】 面接練習 就職希望先の確認と絞り込み 【確認小テスト】　３点	１２ 7/13	【到達目標】 学内販売実習の実施と振り返り 【確認小テスト】　３点
5 5/24	【到達目標】 堺　千津子 好感の持たれる表情と立ち居振る舞を身につける 発声練習、姿勢、立ち方、座り方、お辞儀、入退室のマナーの理解 【確認小テスト】　３点	１３ 8/24	【到達目標】 学内販売実習の実施と振り返り 【確認小テスト】　３点
6 5/31	【到達目標】 堺　千津子 正しい敬語を理解する 敬語を正しく理解し、接客応対や就職試験に活かすことが出来る 【確認小テスト】　３点	１４ 8/31	【到達目標】 学内販売実習の実施と振り返り 【確認小テスト】　２点
7 6/7	【到達目標】 堺　千津子 電話応対に自信が持てるようになる 相手のことを配慮した迅速で丁寧な応対が出来る 【確認小テスト】　３点	１５ 9/1	【到達目標】 前期の振り返り 実習前教育 【定期試験】　６０点
8 6/14	【到達目標】 堺　千津子 会ってみたいと思われるような履歴書を作成できるようになる 封筒の宛名の書き方と自己PRを盛り込んだ、添え状の作成 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	スイーツ実習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	清水　早苗
学科・コース	カフェ・スイーツ専科	授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分 曜日・時間	前期 火曜　3限・4限

【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

パティシエとして個人店などに従事し、製菓の現場で製造からサービスまで行っている教員が
洋菓子の基本的な「製造工程」「器具、食材の取り扱い方」について実習を実施する。

【到達目標】

①製菓に使う器具、道具の使い方を覚える
②基本の洋菓子の作り方を理解し、作ることができ、アレンジすることができる
③衛生管理の重要性を学ぶ
④時間管理の重要性を学び、行動できるようになる

【使用教科書・教材・参考書】

レシピ・包丁ケース・ケーキを入れる箱（タッパー）

【授業外における学習】

回	授業概要
1 4/18	【到達目標】 実習室の使い方を学び、器具の正しい扱い方が出来るようになる ・実習オリエンテーション（器具の使い方） ・マフィンが作れるようになる 【小テスト】 2点
2 4/25	【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ ・ブール・ド・ネージュ ・バトンショコラ ケークオフリュイ 【小テスト】 3点
3 5/9	【到達目標】 基本の焼き菓子・デザートを学ぶ ・マドレーヌが作れるようになる ・パンナコッタが作れるようになる 【小テスト】 3点
4 5/16	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ（共立て生地 ・ジェノワーズが作れるようになる ・バタークリームでナッペと絞りの練習をする 【小テスト】 3点
5 5/23	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・ショートケーキの仕上げが出来るようになる ・ナッペ、絞り、パイピングの練習をする 【小テスト】 3点
6 5/30	【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ ・パウンドケーキが作れるようになる ・（ガレット生地の仕込み） 【小テスト】 3点
7 6/6	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・シフォンケーキが作れるようになる ・ガレットを作れるようになる 【小テスト】 3点
8 6/13	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・ロールケーキを作れるようになる（2種） 【小テスト】 3点
9 6/20	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・ジェノワーズを作れるようになる（次週使用） ・ココナッツクッキーを作れるようになる 【小テスト】 3点
10 6/27	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・チーズケーキを作れるようになる 【小テスト】 3点
11 7/4	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・ゼリーが作れるようになる ・焼き菓子のアレンジを学ぶ ・アイスボックスクッキー（仕込み） 【小テスト】 3点
12 7/11	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ ・フィナンシェを作れるようになる ・アイスボックスクッキーを焼き、 ラッピングして仕上げることができる 【小テスト】 3点
13 8/22	【到達目標】 基本の洋菓子を学ぶ（別立て生地） ・オムレットを作れるようになる 【小テスト】 3点
14 8/29	【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ ・ブラウニーが作れるようになる ・テスト練習 【小テスト】 2点
15 9/5	【到達目標】 前期期末試験 ・バタークリームの絞り ・ブラウニーの皿盛り（パイピング）

【特記事項】

【評価について】

科目名	バリスタ実習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	後藤　栄二郎
学科・コース	カフェ・スイーツ専科	授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2）	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日　1～2限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

カフェを経営し、バリスタの全国大会で長年審査員を務めた経験から、実践的なバリスタスキルを学びます。初めて聞いたり見たり知ったりすることばかりですので、失敗を恐れずに積極的に取り組んでください。

【到達目標】

コーヒーの基本的知識を学ぶ。エスプレッソマシーンの扱い方とフォームド技術を学ぶ。

コーヒーの歴史と成り立ちを学ぶ。

エスプレッソ抽出とカフェラテの技術習得。

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/18	【到達目標】目標の明確化 バリスタテクニックの授業内容と講師経歴を理解して、一年間の学習目標を明確化する事ができるようになる。 ・目標確認・目標設定　コーヒーマイスターの使命 ・実演：エスプレッソの抽出・ラテアートの実演 【確認小テスト】　２点	9 6/20	【到達目標】カッピングの手順理解 ・生産処理・生豆品質管理 ・スペシャルティコーヒーの鑑定（カッピング） ・実習　カッピング 【確認小テスト】　３点
2 4/25	【到達目標】エスプレッソの抽出手順理解 ・バリスタの仕事とは ・エスプレッソの抽出技術 ・マシーンメンテナンスを覚える ・実習：エスプレッソの抽出を理解する 【確認小テスト】　３点	１０ 6/27	【到達目標】ドリップによる産地飲み比べを理解する ・サスティナブルコーヒーの定義 ・コーヒーの生産国　アジア編 ・円錐フィルターを使って、飲み比べ。 ・抽出実習Ⅲ 【確認小テスト】　３点
3 5/9	【到達目標】スチームの抽出手順理解 ・エスプレッソの抽出の基本確認 ・フォームドミルクを作る練習をする。スチームに慣れる ・マシーンメンテナンスを覚える ・実習：エスプレッソの抽出を理解して、スチームに慣れる 【確認小テスト】　３点	１１ 7/4	【到達目標】ドリップによる産地飲み比べを理解する ・コーヒーの生産国　中南米編 ・円錐フィルターを使って、飲み比べ。 ・抽出実習Ⅳ 【確認小テスト】　３点
4 5/16	【到達目標】スペシャルティコーヒーを説明できるようになる ・スペシャルティコーヒーの定義 ・円錐フィルターを使って基本的な抽出理論学ぶ ・抽出実習Ⅰ 【確認小テスト】　３点	１２ 7/11	【到達目標】ラテアートリーフにチャレンジ ・カフェの歴史　ヨーロッパ編 ・ラテアート技術習得レベルⅠ　リーフ 【確認小テスト】　３点
5 5/23	【到達目標】浅煎り深煎りの入れ方を理解する ・コーヒー飲料の起源　コーヒー栽培の歴史 ・円錐フィルターを使って抽出応用理論を学ぶ ・抽出実習Ⅱ 【確認小テスト】　３点	１３ 8/22	【到達目標】ラテアートリーフの習得 ・カフェの歴史　近代イタリア　ドイツ　アメリカ編 ・ラテアート技術習得レベルⅡ　リーフ 【確認小テスト】　３点
6 5/30	【到達目標】スチーミングの徹底 ・コーヒー生豆・品種・世界地図 ・スチーミング徹底　　きめ細かなフォームドミルク 【確認小テスト】　３点	１４ 8/29	【到達目標】ラテアートリーフの習得 ・カフェの歴史　日本編 ・ラテアート技術習得レベルⅢ 【確認小テスト】　２点
7 6/6	【到達目標】スチーミングの徹底 ・生産処理・生豆品質管理 ・スチーミング徹底　　きめ細かなフォームドミルク ・デザインカプチーノ（描くポイント） 【確認小テスト】　３点	１５ 9/15	【到達目標】 期末テスト　バリスタ選手権 各自持ち時間　8分　ラテアート　1杯　デザインカプチーノ　1杯 評価方法：接客スキル・作業手順２０点　カップクオリティ２０点（ラテアート１０点・デザインカプチーノ１０点）　メンテナンス２０点 【定期試験】　６０点
8 6/13	【到達目標】スチーミングの徹底 ・栽培生産・国際流通の理解 ・スチーミング徹底　　きめ細かなフォームドミルク ・ラテアート　ハートの描き方 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	パン・フード実習	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	宮田花林・松村克巳
学科・コース	カフェ・スイーツ専科	授業 形態	実習	総時間 （単位）	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜1-３限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

将来カフェなど幅広い食の分野で活躍できる人材になる為、製パンの基礎知識と基礎技術を習得する。講師の略歴：製パン会社で１０年間製造業務、店長業務を経験し、現在週末限定のパン屋を開業９年目。大きなお店から一人のお店までの経験を、製造・販売共に学生に伝える。前期は手ごね中心に、ミキサー仕込みも交えながら、学内販売に繋がるものを目指す。後期は前期の基礎を発展させつつ深いパンの知識を習得する。

【到達目標】

①製パンの基本製造工程の理解をする。

②機械と道具の正しい使用方法と注意点をしっかり習得する。

③技術は⑴丸め⑵包餡⑶伸ばしを習得する。

【使用教科書・教材・参考書】

レシピ・製菓器具

【授業外における学習

白衣を衛生的に保つ

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4 /19	【到達目標】製パン授業の流れと道具・機械の正しい使い方をオリエンテーション①講師自己紹介②製パン授業の進め方③機械・道具の名前と正しい使い方『コッペパン』『フォカッチャ』『ロールパン』 【小テスト】　2点	9 6/21	【到達目標】調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得す基本のカフェメニューを学ぶ 【小テスト】８点
2 4/26	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 『バターサンド※コッペパン復習』『ハムロール』『豆パン』 【小テスト】　３点	１０ 6/28	【到達目標】 前期で学んだ調理・カフェ料理の知識・技術を確認する 【定期試験】60点
3 5/10	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 『ソフト塩パン※ロールパン応用』『コロネ』『パニーニ※コッペパン復習』メロン皮作り 【小テスト】　３点	１１ /	【到達目標】 【小テスト】　点
4 5/17	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 『メロンパン』『ちくわパン』『カレーパン』 【小テスト】　３点	１２ /	【到達目標】 【小テスト】　点
5 5/24	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 『フランスパン』『くるみパン』『焼きそばパン』 【小テスト】　３点	１３ /	【到達目標】 【小テスト】　点
6 5/31	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 『フランスパンを使ったメニュー※前週のパンを使用』『食パン』『スコーンサンド』 【小テスト】　３点	１４ /	【到達目標】 【小テスト】　点
7 6/7	【到達目標】調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得す基本のパスタを学ぶ 多国籍料理を学ぶ 【小テスト】７点	１５ /	【到達目標】 【定期試験】　点
8 6/14	【到達目標】調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得す基本の肉料理、スープを学ぶ 【小テスト】８点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	開業ゼミⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	坂本　卓
学科・コース	カフェ・スイーツ専科	授業形態	演習	総時間（単位）	３０（１）	開講区分 曜日・時間	前期 金曜１限、３・４限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）

ミルクランドカフェの取り組みを通じて、生産者の想いや食材について学ぶ

メニューの考案や販売の体験を通して、コミュニケーション能力や企画・販売能力を高める

【到達目標】

メニュープロデュースを通じて原価計算や食材管理の基礎知識を身につけて、オーナーとしての考え方を理解できるようになる

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/21	【到達目標】 ミルクランドカフェオリエンテーション 【確認小テスト】　２点	9 6/2	【到達目標】 ミルクランド試作2 【確認小テスト】　３点
2 4/28	【到達目標】 ミルクランドLesson 牛乳と乳製品（ヨーグルト）について 牛乳の飲み比べ・飲むヨーグルト作りの体験 【確認小テスト】　３点	１０ 6/16	【到達目標】 ミルクランド試作最終 【確認小テスト】　３点
3 5/15	【到達目標】 牧場見学 【確認小テスト】　３点	１１ 6/16	【到達目標】 ミルクランド試作最終 【確認小テスト】　３点
4 5/15	【到達目標】 牧場見学 【確認小テスト】　３点	１２ 6/23	【到達目標】 ミルクランド発表会 【確認小テスト】　３点
5 5/15	【到達目標】 牧場見学 【確認小テスト】　３点	１３ 6/23	【到達目標】 ミルクランド発表会 【定期試験】　６０点
6 5/15	【到達目標】 牧場見学 【確認小テスト】　３点	１４ 9/6	【到達目標】 三本珈琲展示会見学 【確認小テスト】　２点
7 5/19	【到達目標】 ミルクランド試作１ 【確認小テスト】　３点	１５ 9/6	【到達目標】 三本珈琲展示会見学 【確認小テスト】　３点
8 5/26	【到達目標】 ミルクランド試作１ 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	クリエイティブゼミⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	堺千津子
学科・ｺｰｽ	カフェ・スィーツ専科	授業形態	演習	総時間（単位）		開講区分 曜日・時間	前期 水4時限目

【授業の学習内容と心構え】

・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得す
・好感の持たれる履歴書・自己PR・志望動機を作成する　　・現場や就職試験にも活かせる挨拶、立ち居振る舞いを身につける
【担当教員】ホテル実務経験　人材派遣会社採用面接官を経て、マナーカウンセリングオフィス自営　ビジネスマナー研修、店舗接客応対研修、就労支援セミナー、キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルス産業カウンセリングが主

【到達目標】

・就職試験で必要な能力を身につける。・　学んだ知識や実技を生かし、就職試験に臨む意識を持つ　・正しい言葉遣いの電話応対を身につけることで、就職活動に有利な自己PRにすることが出来るようになる

【使用教科書・教材・参考書】
プリント　都度配布

【授業外における学習
課題　都度出題

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 5/24	【到達目標】好感の持たれる表情と立ち居振る舞を身につける **身だしなみチエック　（＊スーツ着用時の場合のみ　）** ・発声練習、姿勢　立ち方　座り方　　お辞儀　入退室のマナーを理解し　好感の持たれる所作を身につけることが出来るようになる　　・コミュニケーションの種類を理解し好感を持った挨拶が出来るようになる　　・自己ＰＲを相手に分 【確認小テスト】　3点		
2 5/31	【到達目標】正しい敬語を理解する 敬語の種類を正しく理解し、接客応対や就職試験に活かすことが出来るようになる　　文例を用いて、接客応対に活かすことが出来る敬語やマナーを身につけることが出来るようになる 企業に問い合わせる電話応対が出来るようになる 【確認小テスト】　3点		
3 6/7	【到達目標】電話応対実技が出来るようになる ハキハキとした応対とテキパキした応対を心がけ、電話応対に自信が持てるようになる　　相手のことを配慮した迅速で丁寧な応対が出来るようになる　代替案を用いた応対が出来るようになる 【確認小テスト】　3点		
4 6/14	【到達目標】会ってみたいと思われるような履歴書を作成できるようになる ・相手にとって、見やすくわかりやすい文字や配列を用いて、正しい履歴書の書き方を理解し　いつでも履歴書送付が出来るように準備をする　・見ていただくものだという意識をもって、丁寧で思いやりのある履歴書を作成する　　・封筒の 【確認小テスト】　3点		
5 6/28	【到達目標】面接質問例に強くなる ・志望動機の書き方・長所、短所　・将来の目標・熱意の伝え方　・意欲的な質問の仕方　など　　予測される質問の返答の準備をすることで、面接への不安を軽減し前向きな返答が準備出来るようになる		

【特記事項】
・授業中　講師の許可なくスマホ等の使用は不可

【評価について】