科目名	カクテル実習Ⅱ	必修選択	必修	年次	2	担当教員	野嶽厚太・舟山真理子 草間こずえ
		授業形態	演習	総時間（単位）	60（2）	開講区分	後期
学科・コース	カフェ科					曜日・時間	木曜日2、3・4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）

サービスマンとしての基本をマスターし、何事にも対応できる柔軟さを養い現場で即戦力になる知識・技術を身に付ける

【到達目標】

バーテンダーとしての基本的知識を学ぶ。シェイカーなどの器具の扱い方、技術を学ぶ。
基本を応用してオリジナルドリンクを作れるようになる。
経営の基本知識、ファイナンシャルリテラシー向上を目指す。

【使用教科書・教材・参考書】

教科書、筆記用具、ノート

【授業外における学習】

回	授業概要	回	授業概要
1 8/25	【到達目標】 紅茶を学ぶ（舟山先生） カクテルについて学ぶ(野嶽先生) 【確認小テスト】2点3点	9 11/10	【到達目標】 カクテルについて学ぶ(野嶽先生)2コマ 【確認小テスト】 3点
2 9/1	【到達目標】 紅茶を学ぶ（舟山先生） カクテルについて学ぶ(野嶽先生) 【確認小テスト】2点3点	10 11/10	【到達目標】 カクテルについて学ぶ(野嶽先生) 【定期試験】 60点
3 9/8	【到達目標】 紅茶を学ぶ（舟山先生） カクテルについて学ぶ(野嶽先生)2コマ 【確認小テスト】2点3点	11 11/17	【到達目標】 卒業制作発表会準備2コマ 【確認小テスト】
4 9/15	【到達目標】 紅茶を学ぶ（舟山先生） カクテルについて学ぶ(野嶽先生)2コマ 【確認小テスト】2点3点	12 12/5	【到達目標】 特別授業2コマ 【確認小テスト】
5 9/29	【到達目標】 日本茶について学ぶ(草間先生) カクテルについて学ぶ(野嶽先生)2コマ 【確認小テスト】2点3点	13 12/8	【到達目標】 特別授業2コマ 【確認小テスト】
6 10/6	【到達目標】 日本茶について学ぶ(草間先生) カクテルについて学ぶ(野嶽先生)2コマ 【確認小テスト】2点3点	14 /	【到達目標】 【確認小テスト】
7 10/13	【到達目標】 日本茶について学ぶ(草間先生) カクテルについて学ぶ(野嶽先生)2コマ 【確認小テスト】2点3点	15 /	【到達目標】 【定期試験】
8 10/20	【到達目標】 卒業制作中間発表準備(小林先生)2コマ 【確認小テスト】2点		

【特記事項】

【評価について】

毎回の確認小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100点満点で評価する

科目名	カフェサービス演習Ⅱ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	中谷　陽
		授業形態	実習	総時間（単位）	30（1）	開講区分	後期
学科・コース	カフェ科					曜日・時間	火・水曜日2・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）

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店舗営業において、お客様に満足される商品を作り、サービスを行う
②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

カフェ科のみ	【授業外における学習

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 8/24	【到達目標】 店舗営業準備① これまでの店舗営業の振り返り ドリンクメニューの決定・試作 フードメニューの決定・試作 【小テスト】　4点	9 /	【到達目標】 【小テスト】
2 8/31	【到達目標】 店舗運営準備② ドリンク・フードの試作・提供方法 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 【小テスト】　4点	10 11/1	【到達目標】 店舗営業⑥カフェ・パン販売 提供品・店舗準備 ドリンク・フード作成、サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】　4点
3 9/6	【到達目標】 店舗営業①カフェ・パン販売 提供品・店舗準備 ドリンク・フード作成、サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】　4点	11 11/8	【到達目標】 定期試験 カフェ営業における一連の工程を学ぶ ドリンク・サービスの実践形式でのテスト 【定期試験】　60点
4 9/13	【到達目標】 店舗営業②カフェ・パン販売 提供品・店舗準備 ドリンク・フード作成、サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】　4点	12 /	【到達目標】 【小テスト】
5 /	【到達目標】 【小テスト】	13 /	【到達目標】 【小テスト】
6 10/4	【到達目標】 店舗営業③カフェ・パン販売 提供品・店舗準備 ドリンク・フード作成、サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】　4点	14 /	【到達目標】 【小テスト】
7 10/11	【到達目標】 店舗営業④カフェ・パン販売 提供品・店舗準備 ドリンク・フード作成、サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】　4点	15 /	【到達目標】
8 10/18	【到達目標】 店舗営業⑤カフェ・パン販売 提供品・店舗準備 ドリンク・フード作成、サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】　4点		

【特記事項】

実技試験＝ドリンクの提供・サービスの実践
・サービス
・技術
・時間管理
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点満

科目名	バリスタ実習Ⅳ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	後藤　栄二郎
		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	後期 水曜日　1・2限
学科・コース	カフェ科						

【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）

珈琲の専門資格試験と同等の学力レベルに到達する為に、総合的なコーヒーの知識習得を目指す。実技においては、実践的な即戦力となるようにエスプレッソマシーンの取扱とドリップの知識、またアレンジドリンク等を通してオリジナル商品を開発する為の工程を、学ぶ。最終的に、焙煎から鑑定までを、身につける。

【到達目標】

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習

回	授業概要
1 8/24	【到達目標】 ・焙煎による変化Ⅰ ・焙煎サンプルロースト ・ドリップ検証 【確認小テスト】　2点
2 8/31	【到達目標】 ・焙煎による変化Ⅱ ・焙煎サンプルロースト ・ドリップ検証 【確認小テスト】　3点
3 9/7	【到達目標】 ・焙煎による変化Ⅲ ・焙煎サンプルロースト ・ドリップ検証 【確認小テスト】　3点
4 9/14	【到達目標】 ・アロマ・フレーバー表現を学ぶ ・サンプルキット　学習 【確認小テスト】　3点
5 9/28	【到達目標】 ・生産地を学ぶ ・ハワイ　インドネシア　インド　ベトナム ・テーマ別　カッピング　No1 【確認小テスト】　3点
6 10/6	【到達目標】 ・生産地を学ぶ ・エチオピア　タンザニア ・テーマ別　カッピング　No2 【確認小テスト】　3点
7 10/12	【到達目標】 ・生産地を学ぶ ・ケニア　ウガンダ　コートジボワール ・テーマ別　カッピング　No3 【確認小テスト】　3点
8 10/19	【到達目標】 ・サスティナブルコーヒーⅠ ・鑑定カッピングⅠ 【確認小テスト】　3点
9 10/26	【到達目標】 ・サスティナブルコーヒーⅡ ・鑑定カッピングⅡ 【確認小テスト】　3点
10 11/2	【到達目標】 ・MY ブレンド作成　基本 ・考案・試作 【確認小テスト】　3点
11 11/9	【到達目標】 ・MY ブレンド作成　ストレートの味わいを理解する ・考案・試作 【確認小テスト】　3点
12 11/16	【到達目標】 ・MY ブレンド作成　専門店との味比較 ・考案・試作 【確認小テスト】　3点
13 11/30	【到達目標】 ・MY ブレンド作成　完成 ・考案・試作・完成 【確認小テスト】　3点
14 12/7	【到達目標】 ・期末テスト　鑑定カッピング　手順確認 ・カッピングシートの正確な記入練習 【確認小テスト】　2点
15 12/14	【到達目標】 ・期末テスト　鑑定カッピング ・カッピングシートの正確な記入 【定期試験】　60点

【特記事項】

【評価について】

科目名	ディスカバリープログラムⅣ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	小林　宗一
		授業形態	実習	総時間（単位）	60（2）	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日　1限・2限
学科・コース	カフェ科						

【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）

製菓の現場で長年活躍してきたパティエが、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。

【到達目標】

①オーブン、器具、道具の取り扱いを学ぶ。

②衛生管理の重要性を学ぶ。

③洋菓子の作り方を理解し、作れる事ができる。

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習】

①実習後は綺麗に掃除をする。

②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。

回	授業概要
1 8/26	【到達目標】 ジェノワーズ生地を理解する ・ガトーパフ　・バトンパイ仕込み 【小テスト】　4点
2 9/2	【到達目標】 折り込みパを学ぶ ・バトンパイ　・絞りクッキー 【小テスト】　4点
3 9/9	【到達目標】 卒業制作説明会 レシピ通り、作品が作成できるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。発注書が提出でき 【小テスト】　3点
4 9/16	【到達目標】 第1回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れ 【小テスト】　3点
5 9/30	【到達目標】 第2回目試作 中間発表を通じて、オリジナルスイーツの課題を見つけるようになる。 【小テスト】　3点
6 10/7	【到達目標】 第3回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れ 【小テスト】　3点
7 10/14	【到達目標】 第4回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れ 【小テスト】　3点
8 10/21	【到達目標】 中間発表 レシピ通り、作品作成ができるようになる。オリジナルレシピを確定し提出できるようになる。 【小テスト】　7点
9 10/28	【到達目標】 第1回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れ 【小テスト】　3点
10 11/4	【到達目標】 第2回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れ 【小テスト】　3点
11 11/11	【到達目標】 第3回試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。 【小テスト】　4点
12 /	【到達目標】 10/21　3限目、11/18　3限目　振替 【小テスト】
13 11/18	【到達目標】 卒業制作発表会 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。 【定期試験】　60点
14 11/25	【到達目標】 ベルエポックカフェ仕込み 【小テスト】
15 11/26	【到達目標】 ベルエポックカフェ販売

10/20、11/17　カクテル実習　各2コマ使用して、中間発表、卒業制作発表会の仕込みを行う。

【特記事項】

科目名	プロ養成演習Ⅳ	必修選択	必修	年次	2	担当教員	坂本　卓
学科・コース	カフェ科	授業形態	演習	総時間（単位）	30（1）	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日1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）

自己理解・食分野の理解を深める。グループワークを通してクラスメートとの相互支援関係を作れるようになる。
社会人としての身構え・気構え・心構えを身につける

【到達目標】

社会人として最低限の身構え・気構え・心構えを身につけ、就職内定する

【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 8/25	【到達目標】 後期のスケジュールの確認と就職活動の確認 【確認小テスト】 2点	9 10/27	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 （年内内定するためのスケジュール） 中間発表の振り返り 【確認小テスト】 3点
2 9/1	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 カフェサービス演習準備 卒業アルバム作成 【確認小テスト】 3点	10 11/10	【到達目標】 卒業制作プレゼンテーション資料の完成 模擬プレゼンテーション 【確認小テスト】
3 9/8	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 カフェサービス演習準備 卒業アルバム作成 【確認小テスト】 3点	11 11/17	【到達目標】 卒業制作発表会準備 プレゼンテーションの最終チェック 【確認小テスト】 3点
4 9/15	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 カフェサービス演習準備 プレゼンテーション（パワーポイント）作成のポイント 【確認小テスト】 3点	12 11/18	【到達目標】 卒業制作発表会 【確認小テスト】 3点
5 9/29	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 卒業制作準備 【確認小テスト】 3点	13 11/24	【到達目標】 卒業制作発表会の振り返り 就職未内定者はスケジュール作成 卒業ワンハートの準備 【確認小テスト】 3点
6 10/6	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 卒業制作準備 【確認小テスト】 3点	14 11/29	【到達目標】 卒業ワンハート振り返り 卒業式・最終登校日の確認 【確認小テスト】 2点
7 10/13	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 中間発表プレゼンテーションのチェック 模擬プレゼンテーション 【確認小テスト】 3点	15 12/8	【到達目標】 定期試験 後期の振り返りを行い、自身の成長とこれからの課題を見つける 【定期試験】60点
8 10/20	【到達目標】 卒業制作中間発表準備 【確認小テスト】 3点		

【特記事項】

【評価について】

毎回の確認小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100点満点で評価する

科目名	ベーカリー実習	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	宮田花林
		授業形態	実習	総時間（単位）	45（3）	開講区分 曜日・時間	後期 月曜　4限・3限
学科・コース	カフェ科						

【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）

ホテルや製菓・製パン現場で製造に従事した教員が、製菓製造における基本技術、知識をメインに衛生、器具の正しい使い方を学び、製パン方法を習得する授業を実施する。

【到達目標】

製菓・製パン器具を正しく使用し、製パンの知識や方法に触れ、正しい生地の取り扱いができるようになり、生地の仕込みから焼成までの一連の作業技術を習得する。

【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 8/22	【到達目標】 機械、道具の名前と正しい使用法を知る 生地作りから焼成までの流れを理解する ・フォカッチャ/ロールパン/ベーグル/白パン 【確認小テスト】　2点	9 10/31	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ※店舗実習準備 【確認小テスト】　3点
2 8/29	【到達目標】 生地作りから焼成までの流れを理解する それぞれのパンの特性を知り理解を深める ・ソフト塩パン/コロネ/メロンパン/全粒粉パン 【確認小テスト】　3点	10 11/7	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ・フランスパン　他 【確認小テスト】　3点
3 9/5	【到達目標】 生地作りから焼成までの流れを理解する それぞれのパンの特性を知り理解を深める ※店舗実習準備 【確認小テスト】　3点	11 11/14	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ・食パン　他 【確認小テスト】　3点
4 9/12	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ※店舗実習準備 【確認小テスト】　3点	12 11/30	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ・ヴァンルージュ/ラザニアブレッド　他 【確認小テスト】　3点
5 9/26	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ちくわパン/かぼちゃぱん/紅茶パン/クリームパン 【確認小テスト】　3点	13 /	【到達目標】 【確認小テスト】　3点
6 10/3	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ※店舗実習準備 【確認小テスト】　3点	14 /	【到達目標】 【確認小テスト】　2点
7 10/17	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ※店舗実習準備 【確認小テスト】　3点	15 /	【到達目標】 【定期試験】　60点
8 10/24	【到達目標】 それぞれのパンの特性を知り理解を深める ・あんぱん/豆パン/カレーパン/ミルクブレッド 【確認小テスト】　3点		

【特記事項】

【評価について】

※具体的な達成の目安：理想的な達成レベルの目安、標準的な達成レベルの目安

⇒実習・実技はルーブリック評価を作成する

※準備学習、時間外学習の評価方法も記載する

科目名	卒業制作	必修選択	必修	年次	2	担当教員	坂本　卓
		授業形態	演習	総時間（単位）	30（1）	開講区分	後期
学科・コース	カフェ					曜日・時間	金曜日　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）

知識、技術の集大成として消費者に訴える商品を作成する。また、グループワークで問題解決の技法を取り入れ、常に振り返りをし、グループ全員で協力して取り組むことでコミュニケーション力や問題解決力を養成する。

【到達目標】

職業人として必要とされる意欲や行動を自己管理する能力、チームと協働するために必要な行動や志向を管理する役割管理能力、
プロジェクトにおける役割遂行のために必要な行動や考察力など仕事を管理するタスク管理能力を身につける

【使用教科書・教材・参考書】

【授業外における学習】

主体的に意見をだしあい、コミュニケーションをとりながら、作品を完成させる。

回	授業概要	回	授業概要
1 9/9	【到達目標】 卒業制作説明会をうけて、レシピ通りに発注書を提出する。 1回目の試作に向けてのグループワーク 卒業制作の目的を理解する　4つの学習（自立・規律・グループ・体験） 卒業制作の流れと実施方法を理解する 【確認小テスト】2点	9 10/28	【到達目標】 中間発表を受けての変更点の整理と発注書の作成 【確認小テスト】 3点
2 9/16	【到達目標】 第1回目試作を受けての、発注書の作成と2回目の試作に向けたグループワーク 【確認小テスト】 3点	10 11/4	【到達目標】 今回の試作を受けての発注書の作成と発表会に向けたグループワーク 【確認小テスト】 3点
3 9/30	【到達目標】 第2回目試作を受けての、発注書の作成と3回目の試作に向けたグループワーク 【確認小テスト】 3点	11 11/11	【到達目標】 今回の試作を受けての発注書の作成と発表会に向けたグループワーク 【確認小テスト】 3点
4 10/7	第3回目を受けての、発注書の作成と4回目の試作に向けたグループワーク。 中間発表の流れを確認し、発表会用のレシピを完成する。 【確認小テスト】 3点	12 11/17	【到達目標】 卒業制作発表会仕込み 発表プレゼン準備 【確認小テスト】 3点
5 10/14	【到達目標】 第4回目試作を受けての、発注書の作成と中間発表向けたグループワーク。 中間発表用のレシピを完成する。 【確認小テスト】 3点	13 11/18	【到達目標】 定期試験 卒業制作発表会 課題制作とプレゼンテーション 【定期試験】 60点
6 10/20	【到達目標】 中間発表仕込み 発表プレゼン準備 【確認小テスト】 3点	14 11/25	【到達目標】 カフェベルエポック仕込み 【確認小テスト】2点
7 10/21	【到達目標】 中間発表 現段階での中間発表を行う 中間発表でのフィードバックを受ける 【確認小テスト】 3点	15 11/26	【到達目標】 カフェベルエポックでの振り返り 【確認小テスト】 3点
8 10/21	【到達目標】 中間発表 現段階での中間発表を行う 中間発表でのフィードバックを受ける 【確認小テスト】 3点		

【特記事項】

【評価について】