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　長岡　和貴
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 火曜日　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）

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 4/15	【到達目標】バリスタとは ・バリスタの仕事とは ・エスプレッソの抽出実演 ・実習：エスプレッソの味わいと抽出を知る 【確認小テスト】　２点	9 6/24	【到達目標】コーヒー学入門　スチーミングの徹底 ・コーヒー学入門 ・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
2 4/22	【到達目標】円錐フィルターを使って基本的な抽出理論学ぶ ・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「中深煎りー深煎り」 【確認小テスト】　３点	１０ 7/1	【到達目標】カッピングの手順理解 ・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
3 5/13	【到達目標】エスプレッソの抽出手順理解 ・バリスタとは ・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	１１ 7/8	【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　味の特徴　アジア・アフリカ編 ・サイフォンと円錐フィルターを使って、飲み比べ。 ・抽出実習　サイフォン 【確認小テスト】　３点
4 5/20	【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	１２ 7/15	【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 ・プレスと円錐フィルターを使って、飲み比べ。 ・抽出実習　プレス 【確認小テスト】　３点
5 5/27	【到達目標】デザインカプチーノ ・デザインカプチーノ（描くポイント） ・デザインカプチーノ＆ラテアート 【確認小テスト】　３点	１３ 8/19	【到達目標】ラテアートリーフの習得 ・業務上バリスタに求められるスキル ・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 6/3	【到達目標】ラテアート ・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　習得 【確認小テスト】　３点	１４ 8/26	【到達目標】ラテアートリーフの習得 ・テストの流れと手順説明 ・デザイン　カプチーノ絵柄決定 ・ラテアート技術習得レベルⅢ 【確認小テスト】　２点
7 6/10	【到達目標】ラテアートリーフにチャレンジ ・エスプレッソ抽出の再確認 ・ラテアートリーフ実演 ・ラテアート技術習得レベルⅠ　リーフ 【確認小テスト】　３点	１５ 9/2	【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）衛生管理２０点 【定期試験】　６０点
8 6/17	【到達目標】浅煎りの入れ方を理解する ・酸味の意味「ポジティブ　果実の酸・ネガティブ　酸化の酸」　　・抽出実習Ⅱ「浅煎り-中煎り」 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

定期試験は実技試験（ルーブリック評価参照)で60点満点
GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点
F：（不可）５９～０点
E：評価資格喪失

科目名	カフェフード実習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	（製パン）宮田　花林 （スイーツ）清水　早苗 （フード）松村　克己
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）	120（4単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動あり　時間割参照

【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）

【製パン】
将来カフェなど幅広い分野で活躍できる人材になるため、製パンの基礎知識を習得する。
講師の略歴：製パン会社で約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１１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。前期は手ごねを中心に、ミキサー仕込みも交えながら、学内販売にも繋がるものを目指す。

【スイーツ】
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」「アレンジ方法」について実習を実施する。

【フード】
西洋料理に従事し、調理の現場で下処理、仕込みから仕上げまでを経験した教員が
キッチンで働くうえでの心構えと、料理の基本となる「包丁研ぎ」「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する

【到達目標】

【製パン】
①製パンの基礎製造工程を理解する。
②機械と道具の正しい使用方法と注意点をしっかりと習得する。
③技術は⑴丸め⑵包餡⑶伸ばしを習得する。

【フード】
カフェメニューに沿った基本の調理技術、知識を学び現場で活かせる実践力を身に付ける

【スイーツ】
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・ケーキやパンを入れる箱（タッパー・保冷剤）

【授業外における学習】
白衣、身だしなみを衛生的に保つ。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/14 （月） 1-2限	【到達目標】フード 調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得する ・鶏もも肉のソテー 【小テスト】　２点	9 5/19 （月） 1-3限	【到達目標】スイーツ 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 ・ショートケーキの仕上げが出来るようになる 【小テスト】２点
2 4/14 （水） 3-4限	【到達目標】包丁研ぎ 講師：木村様（包丁のキムラ） ・包丁の特徴 ・包丁の研ぎ方	10 5/21 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する 『日本の菓子パン・調理パン塩パン』 ・塩パン（ロールパン復習） ・あんぱん ・チョココロネ　※包餡練習 【小テスト】2点
3 4/16 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 製パン授業の流れと道具・機械の正しい使用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・道具の使用法 ・白パン ・ロールパン 【小テスト】２点	11 5/26 （月） 1-3限	【到達目標】スイーツ 基本の洋菓子を学ぶ ・ロールケーキ（共立て・メレンゲ）が作れるようになる ・ガレットが作れるようになる（仕込み） 【小テスト】２点
4 4/21 （月） 1-3限	【到達目標】スイーツ ・実習オリエンテーション（器具の使い方） ・パウンドケーキが作れるようになる ・バトン・ショコラが作れるようになる ・絞りの練習 【小テスト】２点	12 5/28 （水） 1-3限	【到達目標】 生地作りから焼成までの流れを理解する 『日本の菓子パン・調理パン塩パン』 ・カレーパン　※包餡練習 ・チーズのパン 【小テスト】2点
5 4/23 （水） 1-2限	【到達目標】フード 調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得する ・スパゲッティ　ボロネーゼ 【小テスト】　２点	13 6/2 （月） 2-3限	【到達目標】フード 調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得する ・ハンバーグステーキ 【小テスト】　２点
6 5/7 （水） 1-2限	【到達目標】フード 調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得する ・パエリア ・スープ 【小テスト】　２点	14 6/4 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する 『日本のパン』 ・メロンパン ・ナポリタンサンド 【小テスト】2点
7 5/12 （月） 1-3限	【到達目標】スイーツ 基本の焼き菓子を学ぶ ・マドレーヌが作れるようになる ・フィナンシェが作れるようになる ・ブール・ド・ネージュが作れるようになる 【小テスト】２点	15 6/9 （月） 1-3限	【到達目標】スイーツ 基本の洋菓子を学ぶ ・レアチーズケーキが作れるようになる ・ジェノワーズ仕込み ・ガレット焼き 【小テスト】２点
8 5/14 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する ・あんバターサンド（コッペパン復習） ・ハムロール ・豆パン 【小テスト】２点	16 6/18 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する 『日本のパン』 ・ちくわぱん ・クルミパン ・フォカッチャ 【小テスト】2点

科目名	カフェフード実習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	（製パン）宮田　花林 （スイーツ）清水　早苗 （フード）松村　克己
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）	120（４単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動あり　時間割参照

【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）

【製パン】
将来カフェなど幅広い分野で活躍できる人材になるため、製パンの基礎知識を習得する。
講師の略歴：製パン会社で約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１１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。前期は手ごねを中心に、ミキサー仕込みも交えながら、学内販売にも繋がるものを目指す。
【スイーツ】
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」「アレンジ方法」について実習を実施する。
【フード】
西洋料理に従事し、調理の現場で下処理、仕込みから仕上げまでを経験した教員が
キッチンで働くうえでの心構えと、料理の基本となる「包丁研ぎ」「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する

【到達目標】

【製パン】
①製パンの基礎製造工程を理解する。
②機械と道具の正しい使用方法と注意点をしっかりと習得する。
③技術は⑴丸め⑵包餡⑶伸ばしを習得する。

【フード】
カフェメニューに沿った基本の調理技術、知識を学び現場で活かせる実践力を身に付ける

【スイーツ】
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・ケーキやパンを入れる箱（タッパー・保冷剤）

【授業外における学習】
白衣、身だしなみを衛生的に保つ。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
17 6/23 （月） 1-3限	【到達目標】スイーツ 洋菓子のアレンジを学ぶ ・抹茶大福が作れるようになる **・絞りの練習（テスト練習）** 【小テスト】２点		
18 6/25 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する 『世界のパン』 ・食パン ・ベーグル（数種） 【小テスト】2点		
19 7/2 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する 『世界のパン』 ・フランスパン ・トルティーヤ 【小テスト】2点		
20 7/7 （月） 3-4限	【到達目標】フード 調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得する ・豚肉のピカタ 【小テスト】　２点		
21 7/14 （木） 1-3限	【到達目標】スイーツ 基本の焼き菓子を学ぶ ・ブラウニーが作れるようになる **・前期期末試験** **バタークリームの絞り** 【定期試験】60点		
22 7/16 （水） 1-3限	【到達目標】製パン 生地作りから焼成までの流れを理解する 『季節のパン』～夏～ ・カレーパン ・パニーニ 【小テスト】2点		
後期　カフェフード実習Ⅱ（前期内で実施の為記載）			
1 8/１８ （月） 1-2	【到達目標】フード 調理・カフェ料理の基礎を学び基礎技術を習得する ・豚肉のピカタ 【小テスト】　点	【評価について】 定期試験は実技試験（ルーブリック評価参照)60点満点 GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）５９～０点 E：評価資格喪失	

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	阪口　育恵・嶋影　優望 （紅茶）舟山　真理子 （日本茶）草間こずえ
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単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動あり　時間割参照

【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）

【紅茶】
店舗経営にあたって紅茶を自分で選定し、お客様の要望に合わせた紅茶が提供出来るようになる。
又、お菓子や料理に合わせてた紅茶を選択できるようにする。

【日本茶】
「日本茶インストラクター」として、茶の栽培製造、健康科学、歴史、淹れ方など日本茶全般に関する知識を有した教員が、第三者に日本茶を提供するうえで必要な知識の学習と、お茶の香味を「相手の好みに合わせて茶器を使用し調理する」実習を実施する。

【到達目標】

【紅茶】
①紅茶の産地別特徴を知って、自分で選ぶことができる。
②お菓子や料理に合わせて、紅茶を選ぶことができる。
③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。
【日本茶】
①日本茶の基本的な知識を学び、相手の好みに合わせて提供できるようになる。
②学んだ基本的な知識を生かし、日本茶をベースにしたアレンジドリンクを考案し、第三者に提供できるようになる。

【使用教科書・教材・参考書】

必要に応じてプリント資料等を配布する
日本茶入門「ほっとひといき」

【授業外における学習】

茶葉の管理を日常的に行い、風味が良い状態に保つ
茶器の管理を行い、衛生的な状態を保つ

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/15 （火） 1限	【到達目標】阪口　育恵 ・オリエンテーション（今後の授業内容の説明） 【ポートフォリオ提出】２点	9 5/15 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶④ ハーブとは何かを知ることができる。 紅茶に合わせたハーブを選ぶことができる。 ハーブを使ったアレンジティーを作ることができる。 【確認小
2 4/17 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶① 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	10 5/20 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶① ・オリエンテーション（今後の授業内容の説明） ・日本茶の種類と特徴を理解し、違いを分かり説明できるようになる。 【確認小テスト】2点
3 4/22 （火） 1限	【到達目標】講師：クラクションコーヒー　中谷　陽 お出かけ授業（クラクションコーヒー） 　店舗へ訪問し、カフェオーナーから店舗経営について学ぶ	11 5/20 （火） 2限	【到達目標】 ・卒業生講話 【ポートフォリオ提出】２点
4 4/22 （火） 2限	【到達目標】講師：クラクションコーヒー　中谷　陽 お出かけ授業（クラクションコーヒー） 　店舗へ訪問し、カフェオーナーから店舗経営について学ぶ 【ポートフォリオ提出】２点	12 5/22 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶⑤ 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、お菓子と組み合わせることができる。　顧客に合わせた紅茶を提供できる。 【確認小テスト】２点
5 4/24 （木） 1限	【到達目標】講師：舟山　真理子 紅茶② 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】２点	13 5/27 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶② ・茶器の使い方を学ぶ。 ・基本的な日本茶の淹れ方を学び、実践できるようになる。 【確認小テスト】２点
6 4/２５ （金） 2限	【到達目標】阪口　育恵 **ミルクランドコラボ** お出かけ授業　（恵庭　村上牧場見学）	14 5/29 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶⑥ 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】２点
7 4/２５ （金） 3限	【到達目標】阪口　育恵 **ミルクランドコラボ** お出かけ授業　（恵庭　村上牧場見学） 【ポートフォリオ提出】２点	15 5/29 （木） 3限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶③ ・茶の抽出理論を学び、説明できるようになる。 ・茶の健康科学を理解し、発表できるようになる。 【確認小テスト】　２点
8 5/8 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶③ 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】２点	16 6/3 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶④ ・茶の栽培・製造工程を学ぶ。 ・茶葉の鑑定を体験することで、茶葉の良否を判断する基準を学び、実際に判断できるようになる。 【確認小テスト】　２点

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	阪口　育恵・嶋影　優望 （紅茶）舟山　真理子 （日本茶）草間こずえ
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単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動あり　時間割参照

【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）

【紅茶】
店舗経営にあたって紅茶を自分で選定し、お客様の要望に合わせた紅茶が提供出来るようになる。
又、お菓子や料理に合わせてた紅茶を選択できるようにする。

【日本茶】
「日本茶インストラクター」として、茶の栽培製造、健康科学、歴史、淹れ方など日本茶全般に関する知識を有した教員が、第三者に日本茶を提供するうえで必要な知識の学習と、お茶の香味を「相手の好みに合わせて茶器を使用し調理する」実習を実施する。

【到達目標】

【紅茶】
①紅茶の産地別特徴を知って、自分で選ぶことができる。
②お菓子や料理に合わせて、紅茶を選ぶことができる。
③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。
【日本茶】
①日本茶の基本的な知識を学び、相手の好みに合わせて提供できるようになる。
②学んだ基本的な知識を生かし、日本茶をベースにしたアレンジドリンクを考案し、第三者に提供できるようになる。

【使用教科書・教材・参考書】
必要に応じてプリント資料等を配布する
日本茶入門「ほっとひといき」

【授業外における学習】
茶葉の管理を日常的に行い、風味が良い状態に保つ
茶器の管理を行い、衛生的な状態を保つ

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
17 6/5 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶⑦ 紅茶のアレンジティーの作り方を学ぶことができる。 アレンジ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】　点	25 7/10 （木） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶⑧ ・ほうじ茶をアレンジするための基本的な知識を身につける。 ・ほうじ茶ベースのアレンジティーが作れるようになる 【確認小テスト】　２点
18 6/10 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶⑤ ・茶の歴史・文化を学び、発表できるようになる。 ・抹茶の基本的な点て方を学ぶ。 【確認小テスト】　２点	26 7/15 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶⑨ ・緑茶をアレンジするための基本的な知識を身につける。 ・緑茶ベースのアレンジティーが作れるようになる。 【確認小テスト】　２点
19 6/12 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶⑧ ロイヤルミルクティーの作り方を学ぶことができる。 ロイヤル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】２点	27 7/15 （木） 2限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶⑩まとめ ・日本各地の古来からの番茶の活用法を学び、説明できるようになる。 ・日本の紅茶・烏龍茶について学び、本場のものとの違いを理解し、説明できるようになる。 【確認小テスト】　２点
20 6/19 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶⑨ 市販されている紅茶の選び方を学ぶことができる。 アフタヌーンティーの歴史を知ることができる。 賞味期限や認定マークを学ぶことができる。 【確認小テスト】２点	28 7/17 （木） 3限	【到達目標】阪口　嶋影 ・夏休み課題（お出かけ）説明 【ポートフォリオ提出】２点
21 6/24 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶⑥ ・抹茶をアレンジするために必要な知識を学ぶ。 ・抹茶のアレンジティーを作れるようになる。 【確認小テスト】　２点	29 8/21 （火） 3限	【到達目標】阪口　嶋影 ・お出かけシェア 夏休みに行ったカフェのシェア、発表 【ポートフォリオ提出】２点
22 6/26 （木） 1限	【到達目標】紅茶講師：舟山　真理子 紅茶⑩総まとめ 店舗経営にあたって、お客様の要望通りの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】２点	30 8/28 （木） 1限	【到達目標】阪口　育恵 定期試験 ・日本茶、紅茶の学びの内容と気づきを振り返る 【定期試験】　14点（ポートフォリオ提出）＋46点＝60点
23 6/26 （木） 3限	【到達目標】 ・卒業生講話 【ポートフォリオ提出】２点		
24 7/8 （火） 1限	【到達目標】日本茶講師：草間　こずえ 日本茶⑦ ・日本茶の産地と品種を学び、違いを説明できるようになる。 【確認小テスト】　２点	【評価について】 定期試験はレポート試験（ルーブリック評価参照)とポートフォリオ提出で60点満点 GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）５９～０点 E：評価資格喪失	

科目名	ベルズキッチン（カフェ）Ⅰ	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	阪口　育恵　・　嶋影　優望
学科	カフェ・スイーツ専科	授業形態	実習	総時間（単位）	30時間（１単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動有　時間割参照

【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）
学内店舗実習にて、「衛生管理」「メニュー考案」「営業シュミレーション」「準備」「販売」「店舗運営」をグループで実践し、課題発見を行う

【到達目標】
①チームコミュニケーションをはかり、ベルズキッチン営業準備を行う
②実習で学んだ技術をいかし、衛生管理徹底と仕込み、保管を行う
③販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける

【使用教科書・教材・参考書】
調理道具・レシピ

【授業外における学習
道具の手入れを常に行い、衛生状態を維持する
白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 6/16 1限	【到達目標】 belle's kitchen　（営業日　A6.20　B6.27） ２つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ	9 6/30 3限	【到達目標】 belle's kitchen　（営業日　A7.11　B7.18） ２つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　4点
2 6/16 2限	【到達目標】 belle's kitchen　（営業日　A6.20　B6.27） ２つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ	10 1限	【到達目標】 belle's kitchen②　（営業日　A7.11　B7.18） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ
3 6/16 3限	【到達目標】 belle's kitchen　（営業日　A6.20　B6.27） ２つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　4点	11 2限	【到達目標】 belle's kitchen②　（営業日　A7.11　B7.18） 当日仕込み、営業前ミーティング ドリンク提供と販売サービスを実践的に学ぶ
4 1限	【到達目標】 belle's kitchen①　（営業日　A6.20　B6.27） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ	12 3限	【到達目標】 belle's kitchen②　（営業日　A7.11　B7.18） ドリンク提供と販売サービス 営業後の片付けと振り返りミーティングを行い ポートフォリオを作成する 【小テスト】　振り返り　ポートフォリオ　4点
5 2限	【到達目標】 belle's kitchen①　（営業日　A6.20　B6.27） 当日仕込み、営業前ミーティング ドリンク提供と販売サービスを実践的に学ぶ	13 1限	【到達目標】 belle's kitchen③　（営業日　A8.20　B8.27） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ
6 3限	【到達目標】 belle's kitchen①　（営業日　A6.20　B6.27） ドリンク提供と販売サービス 営業後の片付けと振り返りミーティングを行い ポートフォリオを作成する 【小テスト】　振り返り　ポートフォリオ　4点	14 2限	【到達目標】 belle's kitchen③　（営業日　A8.20　B8.27） 当日仕込み、営業前ミーティング ドリンク提供と販売サービスを実践的に学ぶ
7 6/30 1限	【到達目標】 belle's kitchen　（営業日　A7.11　B7.18） ２つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ	15 3限	【到達目標】 belle's kitchen③　（営業日　A8.20　B8.27） ドリンク提供と販売サービス 営業後の片付けと振り返りミーティングを行い ポートフォリオを作成する 【小テスト】　営業振り返り　ポートフォリオ　4点
8 6/30 2限	【到達目標】 belle's kitchen　（営業日　A7.11　B7.18） ２つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ		

【特記事項】
営業日は、仕込み・営業を優先する為、時間変動有り

【評価について】
レポート試験＝「belle's kitchen振り返り」
8月28日ディスカバリープログラム内で実施
・衛生管理
・商品販売
・時間管理
の３つの項目を６０点満点で評価する。(詳細はルーブリック評価参照)

小テスト合計の40%と定期試験60%を合計したものを
GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）５９～０点
E：評価資格喪失

科目名	ディスカバリープログラムⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	阪口　育恵・嶋影　優望 コーヒーマイスター：後藤　栄二郎・長岡　和貴 発酵：土方 夕暉（ひじかた　ゆうき） デザイン：遠藤　春美
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）	60（2単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動有り　時間割参照

【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）

【コーヒーマイスター】
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。
【発酵】
・座学にて、発酵の基本的な知識（発酵の種類・発酵に関わる微生物・主な発酵食品の製造工程）を試食を交えて体感しながら習得する。
・日本の調味料(味噌・醤油・みりん・酒・米酢)は、微生物の力でつくられていることを知り、どのような微生物が関わっているのかを理解した上で、味噌づくりに挑戦する。
【デザイン】色の基本やデザインの基本を理解して、レストランのブラックボード等を作成できるようになる。

【到達目標】
【コーヒーマイスター】
・コーヒーマイスターについて理解し、知識と技術を学ぶ
【発酵】
・発酵の基本的な知識（発酵の種類・発酵に関わる微生物・主な発酵食品の製造工程）を習得する。
・日本の代表的な発酵調味料「味噌」について知識を深め、つくる。
【デザイン】
・色彩の基本を学び配色実践が出来るようになる
・店舗のブラックボード等を作成出来るようになる

【使用教科書・教材・参考書】
【発酵】プリント　　【コーヒーマイスター】
【デザイン】道具一式　(ブラックボード、マジック等)

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 4/15 （火） 2限	【到達目標】阪口　育恵 ・オリエンテーション（今後の授業内容の説明） 【ポートフォリオ提出】2点	9 5/13 （火） 2限	【到達目標】デザイン講師：遠藤　春美 ・デザインの基本を理解する ・ブラックボードの基本を理解する ・ブラックボードを完成させる 【確認小テスト】2点
2 4/23 （水） 3限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 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 【確認小テスト】2点	10 5/14 （水） 4限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 エスプレッソの抽出に関連する知識の習得 ・スチームの理論を理解する ・抽出手順に含まれる意味 【確認小テスト】3点
3 4/23 （水） 4限	【到達目標】デザイン講師：遠藤　春美 ・デッサンの基本を理解する 【確認小テスト】2点	11 5/21 （水） 4限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 ラテアート注ぎ方の理論 ・ラテアート注ぎ方の理論 【確認小テスト】3点
4 4/25 （金） 1限	【到達目標】 ミルクランドコラボ ・ミルクレッスン 【確認小テスト】ミルクレッスンレポート	12 5/27 （火） 2限	【到達目標】阪口　育恵 ・5月30日試作②にむけての発注表の提出 ・アレルギー食材について 【ポートフォリオ提出】2点
5 5/7 （水） 3限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 円錐フィルターを使って基本的な抽出理論学ぶ ・コーヒー豆の構造的性質から、抽出理論を読み解く。 【確認小テスト】3点	13 5/28 （水） 4限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 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 【確認小テスト】3点
6 5/7 （水） 4限	【到達目標】デザイン講師：遠藤　春美 ・色の基本を理解する 【確認小テスト】2点	14 6/3 （火） 2限	【到達目標】阪口　育恵・キャリア 就職活動① ・履歴書の作成 ・6月6日試作③にむけての発注表の提出 【確認小テスト】3点
7 5/8 （木） 3限	【到達目標】阪口　育恵 ミルクランドコラボ ・5月15日試作①にむけての、 ・レシピ作りと発注表の提出 【ポートフォリオ提出】2点	15 6/4 （水） 4限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 ジャパンバリスタチャンピオンシップとは ・ジャパンバリスタチャンピオンシップ競技内容 ・挑戦する意味 【確認小テスト】3点
8 5/13 （火） 1限	【到達目標】デザイン講師：遠藤　春美 ・デザインの基本を理解する ・ブラックボードの基本を理解する ・ブラックボードを完成させる	16 6/6 （金） 2限	【到達目標】阪口・嶋影 6月11日ミルクランドプレゼンテーション準備 【ポートフォリオ提出】2点

科目名	ディスカバリープログラムⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	阪口　育恵・嶋影　優望 コーヒーマイスター：後藤　栄二郎 発酵：土方 夕暉（ひじかた　ゆうき） デザイン：遠藤　春美
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）	60（2単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動有り　時間割参照

【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）

【コーヒーマイスター】
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。
【発酵】
・座学にて、発酵の基本的な知識（発酵の種類・発酵に関わる微生物・主な発酵食品の製造工程）を試食を交えて体感しながら習得する。
・日本の調味料(味噌・醤油・みりん・酒・米酢)は、微生物の力でつくられていることを知り、どのような微生物が関わっているのかを理解した上で、味噌づくりに挑戦する。
【デザイン】色の基本やデザインの基本を理解して、レストランのブラックボード等を作成できるようになる。

【到達目標】
【コーヒーマイスター】
・コーヒーマイスターについて理解し、知識と技術を学ぶ
【発酵】
・発酵の基本的な知識（発酵の種類・発酵に関わる微生物・主な発酵食品の製造工程）を習得する。
・日本の代表的な発酵調味料「味噌」について知識を深め、つくる。
【デザイン】
・色彩の基本を学び配色実践が出来るようになる
・店舗のブラックボード等を作成出来るようになる

【使用教科書・教材・参考書】
【発酵】プリント　　【コーヒーマイスター】
【デザイン】道具一式　(ブラックボード、マジック等)

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
17 6/11 （水） 4限	【到達目標】コーヒーマイスター講師：後藤・長岡 ・業務用ミルを解体してメンテナンスが出来るようになる ・ミルの構造を解説。 【確認小テスト】　３点	25 7/4 （金）	【到達目標】阪口　育恵 ベルリンピック 【ポートフォリオ提出】1点
18 6/12 （木） 2限	【到達目標】阪口・嶋影 ・後期　カスタママイズプログラム希望調査 【ポートフォリオ提出】2点	26 7/8 （火） 2限	【到達目標】発酵講師：土方 夕暉 関与する微生物を理解した上で、味噌をつくる ・衛生面での注意 ・米味噌づくり 米味噌づくり 【確認小テスト】　２点
19 6/12 （木） 3限	【到達目標】講師：姉妹校　救急救命士学科 ・AED講習 【ポートフォリオ提出】1点	27 7/10 （木） 3限	【到達目標】阪口　育恵 ・夏休み課題説明 【ポートフォリオ提出】2点
20 6/13 （金） 1限	【到達目標】阪口　育恵 ・ディスカバリープログラム（お出かけ授業） 旭川菓子博覧会 【ポートフォリオ提出】1点	28 8/19 （木） 3限	【到達目標】阪口　育恵 ・後期ベルズキッチン考案 グループワーク 【ポートフォリオ提出】2点
21 6/17 （火） 1限	【到達目標】発酵講師：土方 夕暉 発酵の基本的な知識を習得する ・世界の三大発酵 ・発酵に関わる微生物 【確認小テスト】2点	29 8/26 （火） 2限	【到達目標】阪口　育恵 ・後期ベルズキッチン考案 グループワーク 【ポートフォリオ提出】2点
22 6/24 （火） 1限	【到達目標】発酵講師：土方 夕暉 日本の発酵食品について理解を深め 【確認小テスト】2点	30 8/28 （木） 3限	【到達目標】阪口　育恵 レポート試験 ・ベルズキッチン振り返り ・前期ディスカバリープログラム振り返り 【定期試験】　60点
23 7/1 （火） 1限	【到達目標】発酵講師：土方 夕暉 日本の代表的な発酵調味料について知識を深める ・味噌・醤油・みりん・酒・米酢 【確認小テスト】2点	【評価について】 定期試験はポートフォリオ提出点＋レポート試験（ルーブリック評価参照）で60点満点 GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）５９～０点 E：評価資格喪失	
24 7/3 （木） 3限	【到達目標】阪口　育恵・キャリア 就職活動② ・面接のポイント ・面接練習 【確認小テスト】　３点		

科目名	ＷＥＢデザイン	必修選択	必修	年次	１年次	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	演習	総時間（単位）	１単位	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日　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活用方法を習得する。
グラフィックデザイン制作の標準ツールの概要を学び、身近なWEBデザインツールとして最も使用されているCanvaアプリを使用したWEBデザインの作成技術を身に付ける。

【到達目標】

WEBデザインのビジネス効果を理解し、実務に役立つCanvaの操作技術および活用テクニックを習得する
おしゃれなInstagramの投稿デザインの作成、効果的なリーフレットやロゴ、名刺などをスムーズに作成する技術を習得し、将来に役立てることができる

【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	回	授　業　概　要
1 4/17	【到達目標】 学内PCの使い方を学ぶ Teamsのログイン・ファイル共有について操作を確認する 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アプリの概要を知る Canvaのログイン、操作画面について理解することができる 【確認小テスト】　２点	9 6/19	【到達目標】 Canvaデザイン作成（Instagram投稿デザイン）③ 目的にあったおしゃれなInstagram用の投稿用バナーをCanvaの機能を用いて作成することができる （実践・制作-3） 【確認小テスト】　３点
2 4/24	【到達目標】 Canvaの基本操作を学ぶ① ダッシュボードの見方、使い方を理解し、適切なテンプレートを使用することができる 文字入力、サイズ変更、フォントの選択、エフェクトの設定などの基本操作を行うことができる 【確認小テスト】　３点	１０ 6/26	【到達目標】 Canvaデザイン作成（リーフレット作成）④ おしゃれなメニュー入りのリーフレットをCanvaテンプレートを活用し、作成することができる レイヤーを上手に活用することができる （実践・制作-4） 【確認小テスト】　３点
3 5/8	【到達目標】 Canvaの基本操作を学ぶ② 図形、素材を自由に活用することができる レイヤーについて理解することができる 写真データや保存済みのデータのアップロード、写真加工で用いられる明るさ、コントラストの調整ができる 【確認小テスト】　３点	１１ 7/3	【到達目標】 Canvaデザイン作成（リーフレット作成）⑤ おしゃれなメニューリーフレットをCanvaテンプレートを活用し、作成することができる 写真の取り込みがスムーズにできる （実践・制作-5） 【確認小テスト】　３点
4 5/15	【到達目標】 Canvaの基本操作を学ぶ③ 背景透過や、リサイズなどの高度な機能が活用できる デザインの保存の種類と方法を理解し、自分が作成したデザインの最適なダウンロード方法を選択することができる 【確認小テスト】　３点	１２ 7/10	【到達目標】 Canvaデザイン作成（名刺デザイン）⑥ 名刺デザインを作成することができる 自分で作成したロゴを用いて、おしゃれな名刺デザインが作成できる（実践・制作-6） 【確認小テスト】　３点
5 5/22	【到達目標】 Canvaの活用① 最新の技術であるCanvaAI（テキスト生成ＡＩ・画像加工ＡＩ・画像生成ＡＩ）がどのようなものかを体験し、今後の活用方法を想像することができる 【確認小テスト】　３点	１３ 7/17	【到達目標】 Canvaデザイン作成（名刺デザイン）⑦ 名刺デザインを作成することができる 入稿用のデータのルールを学び、入稿データを作成・保存することができる（実践・制作-7） 【確認小テスト】　３点
6 5/29	【到達目標】 Canvaの活用② 自分のお店を想定し、お店の名前、ロゴを検討する （ロゴデザイン、Instagram投稿デザイン、リーフレット、名刺 のイメージに発展させる） 【確認小テスト】　３点	１４ 8/21	【到達目標】 ＜まとめ＞ Canvaの基本機能を用いて、WEBデザインの作成・修正作業をスムーズに行うことができる 総復習と定期テスト対策 【確認小テスト】　２点
7 6/5	【到達目標】 Canvaデザイン作成（ロゴデザイン）① ロゴのシンボルマークとロゴタイプを理解し、それぞれのデザインを考えることができる。テンプレートを利用したおしゃれなロゴデザインをCanvaの機能を用いて編集することができる （実践・制作-1） 【確認小テスト】　３点	１５ 8/28	【到達目標】 定期テスト（実技試験） Canvaを用いて、指定された条件に合う画像の加工修正と、デザイン作成、保存を行うことができる 【定期試験】　６０点
8 6/12	【到達目標】 Canvaデザイン作成（ロゴデザイン）② 作成したロゴデザインの修正や、画像の保存方法について、的確な操作ができるようになる 他のアプリでも使用できる形式の保存ができる （実践・制作-2） 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

実技試験（一部筆記）：
基本操作の確認と画像の加工修正・オブジェクトの作成・保存
(使用ソフト⇒Canva)
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	メニュープロデュース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	演習	総時間（単位）	３０（1単位）	開講区分 曜日・時間	前期 変動有り　　時間割参照

【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】

①４つの学習（自立・規律・グループ・体験）を活かし、メニュープロデュースを行う
②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
③主体的に動けて、コミュニケーションを積極的に取る事が出来る

【使用教科書・教材・参考書】

包丁ケース・実習着・ポートフォリオ・ミルクランドコラボ資料

【授業外における学習】

牛乳と相性の良い食材リサーチ

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 5/16 1限	【到達目標】 ミルクランドコラボ 試作① （5月8日ディスカバリープログラム内で発注表提出）	9 7/7 1限	【到達目標】 ミルクランドコラボ メニュー写真撮り
2 5/16 2限	【到達目標】 ミルクランドコラボ 試作①の振り返り、改善点を見つけて 次回に向けてのグループワーク 【小テスト】　５点（ポートフォリオ）	１０ 7/7 2限	【到達目標】 ミルクランドコラボ メニュー写真撮り 【小テスト】　６点（ポートフォリオ）
3 5/２３ ２限	【到達目標】 ミルクランドコラボ 試作② （5月27日ディスカバリープログラム内で発注表提出）	１１ 7/9 1限	【到達目標】 ベルズキッチン提供メニューオペレーション ・仕込みと仕上げのすみ分け ・量が多い場合の注意点は何か？ ・提供の際の注意点
4 5/２３ ３限	【到達目標】 ミルクランドコラボ 試作②の振り返り、改善点を見つけて 次回に向けてのグループワーク 【小テスト】　６点（ポートフォリオ）	１２ 7/9 2限	【到達目標】 ベルズキッチン提供メニューオペレーション
5 5/30 1限	【到達目標】 ミルクランドコラボ 試作③ （6月3日ディスカバリープログラム内で発注表提出）	１３ 7/9 3限	【到達目標】 ベルズキッチン提供メニューオペレーション 8月20日27日の営業に向けてのグループワーク 【小テスト】　８点（ポートフォリオ）
6 5/30 2限	【到達目標】 ミルクランドコラボ 試作③の振り返り、6月11日のプレゼンに向けてグループワーク 【小テスト】　６点（ポートフォリオ）	１４ 8/18 3限	【到達目標】 8月20日27日ベルズキッチン準備 ・ドリンクメニュー仕込み ・スイーツ仕込み 【小テスト】　３点
7 6/11 2限	【到達目標】 ミルクランドコラボ メニュー発表（プレゼンテーション） ドリンク準備	１５ 8/18 4限	【到達目標】 定期試験（実技） ベルズキッチン営業にむけての準備 【定期試験】　６０点
8 6/11 3限	【到達目標】 ミルクランドコラボ メニュー発表（プレゼンテーション）と振り返り 【小テスト】　６点（ポートフォリオ）		

【特記事項】

【評価について】

定期試験は実技試験（ルーブリック評価参照)で60点満点

GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）５９～０点
E：評価資格喪失