

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単位)	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 4/16	【到達目標】バリスタとは ・バリスタの仕事とは の抽出実演 と抽出を知る ・エスプレッソ ・実習:エスプレッソの味わい			9 6/18	【到達目標】カップングの手順理解 ・スペシャルティコーヒーの鑑定(カップング) カップング ・実習		
2 4/23	【到達目標】エスプレッソの抽出手順理解 ・バリスタとは 抽出技術 ・実習:エスプレッソの抽出を理解する ・エスプレッソの抽出 ・マシンメンテナンスを覚える			10 6/25	【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 フォンと円錐フィルターを使って、飲み比べ。 サイフォン ・サイ 抽出実習		
3 5/7	【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 ミルクを作る練習をする。スチームに慣れる ・実習:エスプレッソの抽出を理解して、スチームに慣れる ・フォームド ・マシンメンテナ ンスを覚える			11 7/2	【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 と円錐フィルターを使って、飲み比べ。 プレス ・プレス 抽出実習 プ レス		
4 5/14	【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 実習 I「中深煎り-深煎り」 抽出			12 7/9	【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 リーフ実演 ルI リーフ ・ラテアート 技術習得レベ ルI		
5 5/21	【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」			13 7/16	【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 アート技術習得レベルII リーフ ・ラテ		
6 5/28	【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 徹底 きめ細かなフォームドミルク ・スチーミング			14 7/23	【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 カプチーノ絵柄決定 レベルIII ・デザイン ・ラテアート技術習得		
7 6/4	【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) カプチーノ&ラテアート ・デザイン			15 8/20	【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		
8 6/11	【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 アート ハートの描き方 習得 ・ラテ						
【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 月曜 1限～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) 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。							
【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・保冷剤)				【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	【到達目標】 実習室の使い方、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 ・ブルド・ネージュが作れるようになる  【小テスト】3 点			9	【到達目標】基本の洋菓子を学ぶ ・ブラウニーが作れるようになる ・アイスボックスクッキー焼き ・絞り、パイピングのテスト練習  【小テスト】5 点		
2	【到達目標】基本の焼き菓子を学ぶ ・バトンショコラが作れるようになる ・マドレーヌが作れるようになる ・バタークリームで絞りの練習  【小テスト】3 点			10	【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  【定期試験】60点		
3	【到達目標】基本の焼き菓子を学ぶ ・パウンドケーキ(2種類)が作れるようになる ・フィナンシェが作れるようになる  【小テスト】4 点						
4	【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 ・ショートケーキの仕上げが出来るようになる  【小テスト】5 点						
5	【到達目標】基本の洋菓子を学ぶ ・シフォンケーキ(プレーン・チョコ)が作れるようになる ・ガレット生地仕込み ・パイピング練習  【小テスト】5 点						
6	【到達目標】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  【小テスト】5 点						
7	【到達目標】基本の洋菓子を学ぶ ・シュー・ア・ラ・クレームが作れるようになる ・クレーム・パティシエールが作れるようになる ・ジェノワーズ仕込み  【小テスト】5 点						
8	【到達目標】基本の洋菓子、焼き菓子を学ぶ ・レアチーズケーキが作れるようになる ・アイスボックスクッキーが作れるようになる(仕込み)  【小テスト】5 点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	パン・フード実習 I	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単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜1-3限
<p>【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)  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10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。  将来カフェなど幅広い分野で活躍できる人材になる為、製パンの基礎知識を習得する。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。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。</p>							
<p>【到達目標】  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習得する。  ③技術は(1)丸め(2)包餡(3)伸ばしを習得する。</p>							
【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、身だしなみを衛生的に保つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/17	【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る 基本のパンを学ぶ  【小テスト】 6点			6 7/22	【到達目標】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』『ピタパン』  【小テスト】 6点		
2 4/24	【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る 基本の西洋料理を学ぶ  【小テスト】6点			7 8/21	【到達目標】基礎を活かし学内販売へ繋げる ベルズキッチンへ向けてのパン  【小テスト】 4点		
3 5/8	【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る 基本の多国籍料理を学ぶ  【小テスト】 6点			8 8/28	【到達目標】基礎を活かし学内販売へ繋げる ベルズキッチンへ向けてのパン  【定期試験】60点		
1 6/19	【到達目標】製パン授業の流れと道具・機械の正しい使用法を知る 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・道具の正しい使用法 『ハイジの白パン』『コッペパン・ロールパン』  【小テスト】 6点			12 /	【到達目標】  【小テスト】 点		
2 6/26	【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】 6点			13 /	【到達目標】  【小テスト】 点		
3 7/3	【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』※ロールパン復習 『あんぱん』『チョココロネ』  【小テスト】 6点			14 /	【到達目標】  【小テスト】 点		
4 7/10	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する カリフォルニアチーズ協会 日本の菓子パン・調理パン/チーズ使用のパン 『チーズのパン』『カレーパン』  【小テスト】 6点			15 /	【到達目標】  【定期試験】 点		
5 7/17	【到達目標】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】 6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年次	担当教員	舟山 真理子・草間こずえ 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時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1時限、火・水曜3・4時限
<p>【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)</p> <p>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。「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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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、紅茶を選ぶことができる。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。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。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。</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>日本茶入門「ほっとひといき」</p>				<p>【授業外における学習】</p> <p>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</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	<p>【到達目標】 舟山 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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			9 5/29	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
2 4/25	<p>【到達目標】 舟山 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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			10 5/30	<p>【到達目標】 舟山 アイステリーの作り方を学ぶことができる。 アイステリ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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
3 5/8	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 点</p>			11 6/5	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 点</p>		
4 5/8	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			12 6/5	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
5 5/9	<p>【到達目標】 舟山 紅茶の茶葉のよ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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			13 6/6	<p>【到達目標】 舟山 アイステリーのアレンジを学ぶことができる。 アイステリーに適したスパイスを選ぶことができる。 顧客に合わせた紅茶を提供できる。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
6 5/16	<p>【到達目標】 舟山 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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			14 6/13	<p>【到達目標】 舟山 メニュー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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
7 5/23	<p>【到達目標】 舟山 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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			15 6/19	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
8 5/29	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 点</p>						
<p>【特記事項】</p>				<p>【評価について】</p> <p>ホットティーに適した紅茶を選べる。 アイステリ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。</p>			

科目名	カフェサービス実習	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	舟山 真理子・草間こずえ 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時間 (2単位)	開講区分	前期
				曜日・時間	木曜日 1時限、火・水曜3・4時限		
<p>【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)</p> <p>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。「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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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、紅茶を選ぶことができる。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。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。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。</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>日本茶入門「ほっとひといき」</p>				<p>【授業外における学習】</p> <p>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</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
16 6/20	<p>【到達目標】 舟山 市販されている紅茶の選び方を学ぶことができる。 賞味期限・認定マークなどの見方を学ぶことができる。 保管方法などを学ぶことができる。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			24 7/16	<p>【到達目標】 ベルズキッチン単独営業日のメニュー考案とシミュレーション</p> <p>【小テスト】 点</p>		
17 6/26	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			25 7/16	<p>【到達目標】 学園祭メニュー仕込み、準備</p> <p>【小テスト】 点</p>		
18 6/27	<p>【到達目標】 舟山 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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>			26 7/18	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
19 7/2	<p>【到達目標】 ハンドドリップ、ラテ練習</p> <p>【小テスト】 点</p>			27 7/23	<p>【到達目標】 ベルズキッチン単独営業日の準備</p> <p>【小テスト】 点</p>		
20 7/2	<p>【到達目標】 ハンドドリップ、ラテ練習</p> <p>【小テスト】 点</p>			28 7/23	<p>【到達目標】 ベルズキッチン単独営業日の準備</p> <p>【小テスト】 点</p>		
21 7/9	<p>【到達目標】 三本珈琲見学会</p> <p>【小テスト】 点</p>			29 8/20	<p>【到達目標】 後期ベルズキッチンメニュー考案</p> <p>【小テスト】 点</p>		
22 7/9	<p>【到達目標】 三本珈琲見学会</p> <p>【小テスト】 6点</p>			30 8/20	<p>【到達目標】 ベルズキッチン振り返り</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
23 7/11	<p>【到達目標】 草間 ・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。</p> <p>【小テスト】 2点</p>						
<p>【特記事項】</p>				<p>【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。</p>			

科目名	ベルズキッチン I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	渡部 雄也・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)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜1.2.3
【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) 学内店舗のメニュー考案、シミュレーション、準備、販売、運営をチームを組んで実施する。							
【到達目標】 学内店舗実習の準備、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】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 6/20	【到達目標】 ベルズキッチンミーティング  【確認小テスト】 2点			9 8/30	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 スイーツ、パン、ドリンク  【定期試験】 60点		
2 6/28	【到達目標】 ベルズキッチンミーティング  【確認小テスト】 3点			10 /	【到達目標】 ミルクランドカフェ仕込み  【確認小テスト】 5点		
3 /	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 調理2年合同 7/5 Aグループ、7/12 Bグループ、7/19 Cグループ、  【確認小テスト】 3点			11 /	【到達目標】 ミルクランドカフェ販売実習  【確認小テスト】 6点		
4 /	【到達目標】 学園祭準備、運営 7/25~7/27  【確認小テスト】 9点			12 /	【到達目標】   【確認小テスト】 点		
5 8/19	【到達目標】 ベルズキッチン仕込み、準備 (スイーツ仕込み)  【確認小テスト】 3点			13 /	【到達目標】   【確認小テスト】 点		
6 8/23	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 スイーツ、ドリンク  【確認小テスト】 3点			14 /	【到達目標】   【確認小テスト】 点		
7 8/26	【到達目標】 ベルズキッチン仕込み、準備 (パン、スイーツ仕込み)  【確認小テスト】 3点			15 /	【到達目標】   【定期試験】 60点		
8 8/27	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 スイーツ、パン、ドリンク  【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 定期試験はレポート形式とする			

科目名	クリエイティブゼミ I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	坂本 卓・後藤栄二郎
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時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜3限、水曜3,4
<p>【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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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 ☑</li> <li>・コーヒーマスター合格のためにポイントを理解し、自学自習できるようになる。☑</li> </ul>							
<p>【到達目標】</p> <p>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 コーヒーマスター合格のためにポイントを理解する。☑</p>							
【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 4/16	<p>【到達目標】目標の明確化 後藤 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ことができるようになる。 ・目標設定 コーヒーマスターの使命 ・目標確認</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 6/4	<p>【到達目標】ジャパンバリスタチャンピオンシップとは 後藤 ・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</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 4/17	<p>【到達目標】 坂本 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 学園祭・ベルリンピックリーダー</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 6/4	<p>【到達目標】 坂本 ミルクランド発表準備 ベルズキッチンについて 学園祭・ベルリンピック確認</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 4/24	<p>【到達目標】 坂本 ITリテラシー GW課題について サポートアンケート 履歴書の書き方のポイント</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 6/11	<p>【到達目標】鑑定 カッピングとは 後藤 ・鑑定 カッピングの手順と評価項目 ・スコアシート解説</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 5/7	<p>【到達目標】エスプレッソの抽出に関連する知識の習得 後藤 ・スチームの理論を理解する ・抽出手順に含まれる意味</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 7/3	<p>【到達目標】 坂本 面接練習 就職希望先の確認と絞り込み 学園祭・ベルリンピック確認</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 5/14	<p>【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 後藤 ・コーヒー豆の構造的性質から、抽出理論を読み解く。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 7/17	<p>【到達目標】 坂本 夏休み期間の過ごし方 地域清掃 学園祭・ベルリンピック確認</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 5/15	<p>【到達目標】 坂本 GW課題確認 学園祭・ベルリンピック確認 ミルクランド準備 業界について</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 8/21	<p>【到達目標】 坂本 夏休み期間の振り返り 就職希望先チェック ベルリンピック確認</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 5/21	<p>【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 後藤 ・スペシャルティコーヒーの定義</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 8/29	<p>【到達目標】 坂本 前期の振り返りと後期に向けて</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 5/28	<p>【到達目標】歴史起源とラテアート注ぎ方の理論 後藤 ・コーヒーの起源 ・ラテアート注ぎ方の理論</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	WEBデザイン I	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	座学	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 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) Microsoft認定トレーナー資格、初級システムアドミニストレーターの資格を持ち、広くPC操作に関わる指導をしてきた講師が担当。 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の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			回	授業概要		
1 / /	【到達目標】 Macパソコンの使い方を学ぶ 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2つのソフト(Photoshop/illustrator)の特徴を知る 【確認小テスト】 2点			9 / /	【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 【確認小テスト】 3点		
2 / /	【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			10 / /	【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		
3 / /	【到達目標】 新規作成を行いPhotoshopの基本が操作できる レイヤーの扱い方、種類が理解できる 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 (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			11 / /	【到達目標】 illustratorにおけるもっとも重要なペ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 【確認小テスト】 3点		
4 / /	【到達目標】 調整レイヤーを学び、色調彩度、トーンカーブ、レベル補正などの全体補正、部分補正が可能になる 色相補正の方法やテクニックを学ぶ 簡単なレタッチの仕方を学ぶ 【確認小テスト】 3点			12 / /	【到達目標】 illustratorの基本機能(パスファインダー・エンベローブ・回転・整列、文字ツール)を使い、ロゴマークが作成できる 制作実習 (illustrator) 【確認小テスト】 3点		
5 / /	【到達目標】 切り抜きとレイヤーマスクを理解する いろいろな選択ツールが使えるようになる 消しゴムツールが活用できる レイヤーマスクを用いた切り抜きができる (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			13 / /	【到達目標】 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 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		
6 / /	【到達目標】 画像修正ツール(レタッチ)効果を実践することができる 文字加工の技法を習得する Photoshopの保存形式について学ぶ (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			14 / /	【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		
7 / /	【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			15 / /	【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		
8 / /	【到達目標】 デザインの基本である基本図形を組み合わせる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 【確認小テスト】 3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	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	小林 仁志
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時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 2時限
<p>【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) 言葉の意味を理解する。目的や課題を解決するために思考する。相手に伝えるための言語化する。または可視化する。商品は作るだけでなく、売するための商品づくりや開発方法を学び、どのような商品が売れるのかを、マーケティングやプロモーションの技術のスキルを向上して、コミュニケーションを育みます。</p>							
<p>【到達目標】 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担当。 相手に伝える表現方法をクリエイティブな手法で学ぶ。商品を売るために、もしくは売れる商品をつくるため、ユーザーとどのようなコミュニケーションを図り、どのようなプロセスで商品が動いていくのかを、実務レベルの課題で学びます。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 オリジナルテキストを使用				【授業外における学習】 なし			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/18	<p>【到達目標】 自己紹介・アリカデザインのシゴトブランド設計:売れる商品開発とは→目的・課題・手段の区別を知る</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 6/20	<p>【到達目標】 VIP戦略とは? ラグジュアリーブランドとは? 高級ブランドショップはなぜ一等地に出店するのか?</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 4/25	<p>【到達目標】 パフェ佐藤 ブランディング:単純接触効果とは?目的・課題・手段の整理(1)言語化トレーニング</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 6/27	<p>【到達目標】 ブランドをつくろう② 企画書 商品プロデュース ブランドを作ってみよう! オリエンテーション(パフェ佐藤富裕層向け商品プロデュース)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 5/9	<p>【到達目標】 ブランドプロミスをつくろう ブランドプロミス→プレゼンテーション</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 7/4	<p>【到達目標】 ブランドをつくろう② 企画書 商品プロデュース ブランドを作ってみよう! →企画書づくり</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 5/16	<p>【到達目標】 商品開発 SNS広報 商品開発 ホクレン事例紹介 撮影テクニック・文章構成 商品撮影・記事作成→プレゼンテーション(商品の魅力を伝える)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 7/11	<p>【到達目標】 ブランドをつくろう② 企画書 商品プロデュース ブランドを作ってみよう! →プレゼンテーション</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 5/23	<p>【到達目標】 ブランドをつくろう① 企画書店舗プロデュース ブランドを作ってみよう! オリエンテーション(IT企業カフェプロデュース)</p> <p>【確認テスト】 3点</p>			13 7/18	<p>【到達目標】 FLコストとは? 商品プロデュース 費用を意識した自薦的ブランドを作ってみよう! オリエンテーション(ゴディバ和菓子ブランドプロデュース)→オリエンテーション</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 5/30	<p>【到達目標】 店舗プロデュース ブランドを作ってみよう! →企画書づくり</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 8/22	<p>【到達目標】 FLコストとは? ●商品プロデュース 費用を意識した自薦的ブランドを作ってみよう! オリエンテーション(ゴディバ和菓子ブランドプロデュース)→プレゼンテーション</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 6/6	<p>【到達目標】 店舗プロデュース ブランドを作ってみよう! →企画書づくり</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 8/29	<p>【到達目標】 定期試験</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 6/13	<p>【到達目標】 店舗プロデュース ブランドを作ってみよう! →企画書づくり</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】 目的を達成できる、もしくは課題を解決できる企画表現なのか。オリジナリティーはあるのか。言語化できるのか。ワクワクする内容なのかなど総合的に評価			

科目名	メニュープロデュース I	必修 選択	必修	年次	1年次	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時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜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) 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 カフェオーナーとして6年、実際の店舗営業に従事した講師が担当。 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 5/14	【到達目標】 ミルクランドカフェオリエンテーション 流れの確認 メニュー考案  【小テスト】 2点			9 6/5	【到達目標】 ミルクランド 中間発表  【小テスト】 3点		
2 5/15	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案、試作1  【小テスト】 3点			10 6/12	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案・試作4  【小テスト】 3点		
3 5/15	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案、試作1  【小テスト】 3点			11 6/12	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案・試作4  【小テスト】 3点		
4 5/22	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案・試作2  【確認小テスト】 3点			12 6/18	【到達目標】 ミルクランド 発表会準備  【小テスト】 3点		
5 5/22	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案・試作2  【小テスト】 3点			13 6/18	【到達目標】 ミルクランド 発表会  【定期試験】 60点		
6 5/29	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案・試作3  【小テスト】 3点			14 6/25	【到達目標】 ベルズキッチン ドリンクデモンストレーション  【小テスト】 2点		
7 5/29	【到達目標】 ミルクランド メニュー考案・試作3  【小テスト】 3点			15 6/25	【到達目標】 ベルズキッチン 担当役割決定 販売シミュレーション  【小テスト】 3点		
8 6/5	【到達目標】 ミルクランド 中間発表準備  【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			