科目名	バリスタ実習Ⅱ	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		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　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）

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】

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。
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 9/30	【到達目標】コーヒーマイスター実技講習会 **・コーヒーマイスター実技講習会を受講し、学びを深め、試験合格を目指すことができる** 【確認小テスト】　２点	9 11/25	【到達目標】接客研修 接客の基礎を学び、姿勢と笑顔が出来るようになる ・接客研修　（　カフェ業務に、求められるスキル　） ・ハートとリーフの注ぎ方 or ペーパードリップ 【確認小テスト】　３点
2 10/7	【到達目標】コーヒーマイスター実技講習会の振り返り ・コーヒーマイスターの学習方法を学ぶ 【確認小テスト】　３点	10 12/2	【到達目標】香表現の実習 専門的なフレーバーの表現ができるようになる ・フレーバーエッセンスを使って、香りを学ぶ ・ハートとリーフの注ぎ方 or ペーパードリップ 【確認小テスト】　３点
3 10/14	【到達目標】コーヒーマルシェ2025 見学　開催期間中に日程調整 ・コーヒーマルシェの会場内でトップバリスタを知る ・飲み比べで味わいの違いを知る 【確認小テスト】　３点	１１ 12/9	【到達目標】　コーヒーと健康 ・コーヒーと健康 ・ハートとリーフの注ぎ方 or ペーパードリップ 【確認小テスト】　３点
4 10/21	【到達目標】器具の取り扱いと味わいの違いを知る。 ・特徴のあるコーヒー豆を、適切な器具を選び　抽出味わいの違いを知る　　・ドリップ　サイフォン　プレス　ネルドリップ 【確認小テスト】　３点	１２ 12/16	【到達目標】地域ごとの味と香りの違いが分かるようになる ・コーヒーの生産国　中米編 ・コスタリカ・グアテマラ ・テーマ別カッピング　中米編 【確認小テスト】　３点
5 10/28	【到達目標】　焙煎が手順通り出来るようになる 焙煎の工程を理解できるようになる ・焙煎機の構造と焙煎方法の確認。 ・焙煎実演　（手編み） 【確認小テスト】　３点	１３ 12/23	【到達目標】カッピングの手順を理解できるようになる ・８項目の意味することを理解、カッピングシート正確に記入 ・三点択一　6問 【確認小テスト】　３点
6 11/4	【到達目標】　焙煎が手順通り出来るようになる ・焙煎によって起こる変化について　　ディスカバリー使用。 ・焙煎した豆の変化をテイスティング　保存方法（挽き豆　豆のまま） ・焙煎実習　（手編み　ディスカバリー） 【確認小テスト】　３点	１４ 1/20	【到達目標】カッピングの手順を理解できるようになる ・８項目の意味することを理解、カッピングシート正確に記入 ・三点択一　８問 【確認小テスト】　２点
7 11/11	【到達目標】チャレンジ　選択制 ・3限　選択制　①焙煎実習　（手編み　ディスカバリー） ②ドリップ　　③エスプレッソ＆ラテアート 【確認小テスト】　３点	１５ 1/27	【到達目標】味と香りの違いが分かるようになる 期末テスト　カッピング技術選手権 三点択一　（８問） 【定期試験】　６０点
8 11/18	【到達目標】マイスター試験対策 **・マイスター試験対策　要点確認と暗記時間** **・午後コーヒーマイスター筆記試験「予定」** 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	カフェ・フード実習Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	宮田　花林　　清水　早苗 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）	120時間（4）	開講区分 曜日・時間	後期 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）

【宮田花林】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。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。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。

【清水早苗】〝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】
【パン】①調理、製パン、製菓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基本技術を習得する。
【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。〟▪
▪

【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 8/18 （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 ・豚肉のピカタ 【小テスト】2点	9 10/29 （水） 1－3限	【到達目標】パン 【小テスト】2点
2 9/22 （月） 1－4限	【到達目標】スイーツ 【小テスト】2点	10 11/3 （月） 1－3限	【到達目標】フード ポークソテー クラムチャウダー 【小テスト】2点
3 9/29 （月） 1－3限	【到達目標】フード 秋鮭のバターソテー 魚介のタルタル 【小テスト】　2点	11 11/5 （水） 1－3限	【到達目標】パン 【小テスト】2点
4 10/1 （月） 1－3限	【到達目標】パン l 【小テスト】　2点	12 11/24 （月） 1－3限	【到達目標】フード シーフードペンネグラタン イイダコのオリーブ煮 【小テスト】2点
5 10/6 （月） 1－3限	【到達目標】パン ・フィユタージュ仕込み ・ジェノワーズ仕込み ・ぶどうゼリーが作れるようになる 【小テスト】2点	13 11/26 （月） 1－3限	【到達目標】パン デニッシュ①/ラザニアパン/チョコ餅パン 【小テスト】2点
6 10/13 （月） 1－3限	【到達目標】フード そば粉のガレット カルボナーラ（個人で） 【小テスト】　2点	14 12/1 （月） 1－3限	【到達目標】スイーツ ・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 【小テスト】　2点
7 10/15 （水） 1－3限	【到達目標】パン 【小テスト】　2点	15 12/10 （水） 1－3限	【到達目標】パン デニッシュ②/テスト　　※一部未定 【小テスト】定期試験　40点
8 10/27 （月） 1－2限	【到達目標】スイーツ ・アップルパイが作れるようになる ・クレーム・カラメルが作れるようになる 【小テスト】　2点	16 12/15 （月） 1－3限	【到達目標】スイーツ ・クリスマスケーキが作れるようになる （デコレーションケーキ仕上げorブッシュ・ド・ノエル） 【小テスト】　2点

【特記事項】

【評価について】

科目名	カフェ・フード実習Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	宮田　花林　　清水　早苗 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）	120時間（4）	開講区分 曜日・時間	後期 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）

【宮田花林】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。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。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。

【清水早苗】〝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】

【パン】①調理、製パン、製菓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基本技術を習得する。
【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。〟▪
▪

【使用教科書・教材・参考書】

レシピ　製菓・調理器具

【授業外における学習

白衣、身だしなみを衛生的に保つ

	授　業　概　要	回	授　業　概　要
１７ １２/１７ （水） １－３限	【到達目標】フード 鶏肉のカチャトーラ トルティージャ 【小テスト】２点		
１８ １２/２２ （月） １－３限	【到達目標】フード 鮮魚のボルドゲーズ ロマノフ 【小テスト】２点		
１９ １/１９ （月） １－３限	【到達目標】スイーツ ・オムレットが作れるようになる ・パート・シュクレ仕込み 【小テスト】　２点		
２０ １/２６ （月） １－３限	【到達目標】スイーツ ・マカロンが作れるようになる ・タルト・オ・ショコラが作れるようになる 【小テスト】　２点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	ベルズキッチンⅡ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	中谷　陽　　宮田　花林　　清水　早苗 阪口　育恵　　嶋影　優望
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）	90時間（3）	開講区分 曜日・時間	後期 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）

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付ける

【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

	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/24 1限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、シュミレーション belle's kitchen（営業日　A班9/26、B班10/3） 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 2限	【到達目標】 belle's kitchen②（営業日　A班10/10、B班10/17） 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
2 9/24 2限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション belle's kitchen（営業日　A班9/26、B班10/3） 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 3限	【到達目標】 belle's kitchen②（営業日　A班10/10、B班10/17） ドリンク提供と販売サービス
3 9/24 3限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、シュミレーション belle's kitchen（営業日　A班9/26、B班10/3） 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　　3点	11 4限	【到達目標】 belle's kitchen②（営業日　A班10/10、B班10/17） 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】仕込み計画を元に仕込みを行う　　3点
4 1限	【到達目標】 belle's kitchen①（営業日　A班9/26、B班10/3） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ	12 10/20 1限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 清水先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う
5 2限	【到達目標】 belle's kitchen①（営業日　A班9/26、B班10/3） 当日仕込み、営業日ミーティング ドリンク提供と販売サービスを実践的に学ぶ	13 10/20 2限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 清水先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う
6 3限	【到達目標】 belle's kitchen①（営業日　A班9/26、B班10/3） 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	14 10/20 3限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 清水先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う
7 4限	【到達目標】 belle's kitchen①（営業日　A班9/26、B班10/3） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ 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】仕込み計画を元に仕込みを行う　　3点	15 10/20 4限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 営業準備、チラシなどの作成、役割確認 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　　3点
8 1限	【到達目標】 belle's kitchen②（営業日　A班10/10、B班10/17） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ	16 10/22 1限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 宮田先生 営業へ向けてパンの仕込み、販売準備を行う

【特記事項】

営業日は、仕込み・営業を優先するため、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ

【評価について】

科目名	ベルズキッチンⅡ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	中谷　陽　　宮田　花林　　清水　早苗 阪口　育恵　　嶋影　優望
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）	90時間(3)	開講区分 曜日・時間	後期 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）

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付ける

【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

	授　業　概　要	回	授　業　概　要
１７ １０/２２ ２限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 宮田先生 営業へ向けてパンの仕込み、販売準備を行う	２５ １０/２５ ２限	【到達目標】 学園祭営業日（A班・B班合同） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ
１８ １０/２２ ３限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 宮田先生 営業へ向けてパンの仕込み、販売準備を行う	２６ １０/２５ ３限	【到達目標】 学園祭営業日（A班・B班合同） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ
１９ １０/２２ ４限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 営業準備、チラシなどの作成、役割確認 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　３点	２７ １０/２５ ４限	【到達目標】 学園祭営業日（A班・B班合同） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　　３点
２０ １０/２４ １限	【到達目標】 学園祭準備（営業日　A班・B班合同10/25）	２８ １０/３０ １限	【到達目標】 belle's kitchen③（営業日　A班10/30、B班11/6） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ
２１ １０/２４ ２限	【到達目標】 学園祭準備（営業日　A班・B班合同10/25）	２９ ２限	【到達目標】 belle's kitchen③（営業日　A班10/30、B班11/6） 当日仕込み、営業日ミーティング ドリンク提供と販売サービスを実践的に学ぶ
２２ １０/２４ ３限	【到達目標】 学園祭準備（営業日　A班・B班合同10/25）	３０ ３限	【到達目標】 belle's kitchen③（営業日　A班10/30、B班11/6） ドリンク提供と販売サービス
２３ １０/２４ ４限	【到達目標】 学園祭準備（営業日　A班・B班合同10/25） 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　　３点	３１ ４限	【到達目標】 belle's kitchen③（営業日　A班10/30、B班11/6） 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】仕込み計画を元に仕込みを行う　　３点
２４ １０/２５ １限	【到達目標】 学園祭営業日（A班・B班合同） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ	３２ １１/１０ １限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 清水先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う

【特記事項】

営業日は、仕込み・営業を優先するため、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ

【評価について】

科目名	ベルズキッチンⅡ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	中谷　陽　　宮田　花林　　清水　早苗 阪口　育恵　　嶋影　優望
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）	90時間（3）	開講区分 曜日・時間	後期 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）

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付ける

【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

	授　業　概　要	回	授　業　概　要
３３ １１/１０ ２限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 清水先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う	４１ ２限	【到達目標】 belle's kitchen④（営業日　A班11/20、B班12/18） 当日仕込み、営業日ミーティング ドリンク提供と販売サービスを実践的に学ぶ
３４ １１/１０ ３限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 清水先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う	４２ ３限	【到達目標】 belle's kitchen④（営業日　A班11/20、B班12/18） ドリンク提供と販売サービス
３５ １１/１０ ４限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 営業準備、チラシなどの作成、役割確認 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　　３点	４３ ４限	【到達目標】 belle's kitchen④（営業日　A班11/20、B班12/18） 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】仕込み計画を元に仕込みを行う　　３点
３６ １１/１２ １限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 宮田先生 営業へ向けてパンの仕込み、販売準備を行う	４４ １２/８ １限	【到達目標】 belle's kitchen　※B班12/18営業準備 ベルズキッチン振り返り
３７ １１/１２ ２限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 宮田先生 営業へ向けてパンの仕込み、販売準備を行う	４５ １２/８ ２限	【到達目標】 belle's kitchen　※B班12/18営業準備 ベルズキッチン振り返り レポート試験 【定期試験】レポート試験　６０点満点
３８ １１/１２ ３限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 宮田先生 営業へ向けて菓子の仕込み、販売準備を行う		
３９ １１/１２ ４限	【到達目標】　営業へ向けて仕込み、販売シュミレーション 営業準備、チラシなどの作成、役割確認 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う　　３点		
４０ １限	【到達目標】 belle's kitchen④（営業日　A班11/20、B班12/18） 当日仕込み、営業準備を実践的に学ぶ		

【特記事項】

営業日は、仕込み・営業を優先するため、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ

【評価について】

科目名	ディスカバリープログラムⅡ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	後藤　栄二郎　長岡　和貴 阪口　育恵　嶋影　優望
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	後期 火曜日　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）

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。

【到達目標】

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。
目指す職業に向けて就職活動を行い、現場で必要とされる探求心と人間力を身につける

【使用教科書・教材・参考書】

テキスト

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/30	【到達目標】コーヒーマイスター第１章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テスト ・コーヒーマイスターとは ・スペシャルティコーヒー 【確認小テスト】　２点	9 11/25	【到達目標】 業界探求について 【確認小テスト】　点
2 10/7	【到達目標】コーヒーマイスター第２章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テスト ・コーヒーの起源と歴史に関連する知識 ・コーヒーの栽培の歴史に関連する知識 【確認小テスト】　３点	10 12/2	【到達目標】 【確認小テスト】　点
3 10/14	【到達目標】コーヒーマイスター第３章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テスト ・コーヒーの生産に関連する知識 ・品種の知識 【確認小テスト】　３点	11 12/8	【到達目標】 今後の特別授業について 【確認小テスト】　点
4 10/21	【到達目標】コーヒーマイスター第４章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テスト ・コーヒーの産業・経済の知識 ・コーヒーの品質への変化に関する知識 【確認小テスト】　３点	12 12/16	【到達目標】 ベルズキッチン準備 【確認小テスト】　点
5 10/28	【到達目標】コーヒーマイスター第５章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テスト ・コーヒーの生産地の知識　　中米 ・コーヒーの生産地の知識　アジア・アフリカ 【確認小テスト】　３点	13 12/23	【到達目標】 冬休み明け授業について理解できるようになる 【確認小テスト】　点
6 11/4	【到達目標】コーヒーマイスター第６章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テス ・抽出技術に関連する知識 ・食器の知識 【確認小テスト】　３点	14 1/20	【到達目標】 卒業後のプランを明確にし、行動できるようになる １年間の振り返り 【確認小テスト】　点
7 11/11	【到達目標】コーヒーマイスター第7章 座学　暗記70分と　10分　雑学　20分テスト 6章・抽出技術に関連する知識・食器の知識 7章・焙煎の知識・コーヒーと健康 【確認小テスト】　３点	15 1/27	【到達目標】 定期テスト 【確認小テスト】　点
8 11/18	【到達目標】 ベルズキッチン準備 就職活動についての進捗確認 【確認小テスト】　点		

【特記事項】

【評価について】

業界理解をし、授業の振り返りを行い、どのように行動してきたかt、心境の変化はあったか、今後どのように過ごしていきたいかをレポート提出

科目名	WEB販売演習	必修選択	必修	年次	1	担当教員	小林　仁志　阪口　育恵　嶋影　優望
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	後期 水曜日　４時限（都度時間割確認お願いします）

【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。商品は作るだけではなく、売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。

【到達目標】

相手に伝える表現方法をクリエー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。

【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 10/1	【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 【確認小テスト】　２点	9 12/4	【到達目標】 就職活動進捗確認 今後のスケジュールを理解し実践できるようになる 【確認小テスト】　３点
2 10/8	【到達目標】 ブランド設計: 売れる商品開発とは 【確認小テスト】　３点	10 12/4	【到達目標】 ブランドをつくろう❶ 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） 【確認小テスト】　３点
3 10/15	【到達目標】 「一般採用試験トレーニング」 【確認小テスト】　３点	11 12/10	【到達目標】 ブランドをつくろう❷ 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 【確認小テスト】　３点
4 10/23	【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 【確認小テスト】　３点	12 1/22	【到達目標】 就職活動進捗確認 今後のスケジュールを理解し実践できるようになる 【確認小テスト】　３点
5 10/29	【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 【確認テスト】　　3点	13 1/22	【到達目標】 ブランドをつくろう❸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 【確認小テスト】　３点
6 11/5	【到達目標】 「一般採用試験トレーニング」模擬試験 【確認小テスト】　３点	14 1/29	【到達目標】 １年間を振り返り、授業に向けてまとめを行う 【確認小テスト】　2点
7 11/27	【到達目標】 就職活動進捗確認 今後のスケジュールを理解し実践できるようになる 【確認小テスト】　３点	15 1/29	【到達目標】 定期試験 【定期試験】　６０点
8 11/27	【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？ 【確認小テスト】　３点		

【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	カスタマイズプログラム	必修選択	選択	年次	1	担当教員	土方夕暉、小林仁志、田村　かずみ、遠藤　春美
学科・ｺｰｽ	カフェ・スイーツ専科	授業形態	座学・実習	総時間（単位）	60（2）	開講区分 曜日・時間	後期 木曜　１・２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）

開業・デザイン・メニュー開発・健康・美容・ペットなどの知識を持った教員が、カフェやスイーツ、フードの業界で必要とされる知識や技術を深めるための講話や実習を行う
カフェ・スイーツ・フード業界で幅広く活躍できるための実践的な知識と技術を習得することを目的とし、単なるサービス提供に留まらず、将来の独立開業も視野に入れ、「食」を通じた顧客体験の創造と、社会貢献への意識を育みます。

【到達目標】

開業に必要なビジネスプランの考え方、店舗デザインの基礎、法規制など、カフェ運営全体に関わる知識を理解できるようになる
栄養学に基づいた健康志向メニュー、アレルギー対応、ペット同伴カフェ向けのメニューなど、多様なニーズに応えるメニュー開発の知識と技術を身につけ、実践できるようになる
美容や健康へも理解を深め、専門知識を活かしたサービスマインドを身につける
業界のトレンドと課題への理解: カフェ・スイーツ・フード業界における最新のトレンド、環境問題、食品ロスなどの社会課題に対する認識を深め、持続可能なカフェ運営に貢献できる視点を養う

【使用教科書・教材・参考書】

各教科授業概要参照

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 10/2	【到達目標】 発酵の基本について、知識を深める（前期の復習） 発酵食品の健康・美容効果、腸活について（前期の復習） 日本の発酵文化の特徴「麹」について復習と甘酒の使い方を知る ・甘酒のよさを生かした調理 共通 【確認小テスト】　点	9 11/27	【到達目標】 Beauty（ヘアメイク） Design（WEB） Pet sweet① 【確認小テスト】　点
2 10/9	【到達目標】 塩麹しょう油麹について知識を深め、使い方を知る ・塩麹・しょう油麹とは ・塩麹・しょう油麹をつくる ・塩麹・しょう油麹のよさを生かした調理 共通 【確認小テスト】　点	１０ 12/3	【到達目標】 Beauty（ヘアメイク） Design（WEB） Pet sweet① 【確認小テスト】　点
3 10/16	【到達目標】 味噌についての知識を深め（前期の復習）、使い方を知る ・前期につくった味噌の食べ比べ ・米味噌・麦味噌・豆味噌の使い方の違い ・味噌のよさを生かした調理 共通 【確認小テスト】　点	１１ 12/4	【到達目標】 卒業生講話 【確認小テスト】　点
4 10/23	【到達目標】 世界の発酵食品を知り、使い方を知る ・世界の発酵食品（豆板醤・バルサミコ酢など）について ・世界や日本の発酵食品を使った調理 共通 【確認小テスト】　点	１２ 12/11	【到達目標】 焙煎３ ドリンク３ Pet sweet②２ 【確認小テスト】　点
5 11/7	【到達目標】 開業ゼミ インターンシップ（学外現場実習） 実習 【確認小テスト】　点	１３ 12/24	【到達目標】 焙煎３ ドリンク３ Pet sweet②２ 【確認小テスト】　点
6 11/13	【到達目標】 開業ゼミ インターンシップ（学外現場実習） 実習 【確認小テスト】　点	14 1/22	【到達目標】 焙煎３ ドリンク３ Pet sweet②２ 【確認小テスト】　点
7 11/17	【到達目標】 開業ゼミ インターンシップ（学外現場実習） 実習 【確認小テスト】　点	15 1/29	【到達目標】 卒業生講話 定期テスト 【定期試験】　６０点
8 11/19	【到達目標】 Beauty（ヘアメイク） Design（WEB） Pet sweet① 【確認小テスト】　点		

【特記事項】

【評価について】

科目名	メニュープロデュースⅡ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	中谷　陽 阪口　育恵　　嶋影　優望
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	後期 火曜１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】

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 9/29	【到達目標】 店舗営業準備 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 【小テスト】　２点	9 11/18	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点
2 9/30	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの理解 【小テスト】　３点	１０ 11/25	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点
3 10/2	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの理解 【小テスト】　３点	１１ １１/28	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点
4 10/7	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの理解 【小テスト】　３点	１２ 11/28	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点
5 10/14	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点	１３ 12/2	【到達目標】 店舗営業準備 店舗営業において必要なサービスを理解する 冬季間のドリンク・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 【小テスト】　３点
6 10/28	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点	１４ 12/8	【到達目標】 店舗営業準備 店舗営業において必要なサービスを理解する 冬季間のドリンク・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 【小テスト】　２点
7 11/4	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点	１５ 12/8	【到達目標】 メニュープロデュースの振り返り 【定期試験】　６０点
8 11/11	【到達目標】 店舗営業準備 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・スイーツ・フードのレシピ作成・試作 店舗営業のオペレーションの調整 【小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】