

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
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	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) 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を有する講師から実践的なバリスタスキルを学びます。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 9/25	【到達目標】接客研修 香表現の実習 接客の基礎を学び、姿勢と笑顔が出来るようになる 客研修 ( カフェ業務に、求められるスキル ) レーパーの表現ができるようになる センスを使って、香りを学ぶ ・接客 ・専門的なフ ・フレーバーエッ			9 11/19 火曜日 1-2限	【到達目標】マスター試験対策 ・マスター試験対策 要点確認と暗記時間 ・午後 コーヒーマスター筆記試験「予定」		
2 10/2	【到達目標】コーヒーマスター実技講習会 ・コーヒーマスター実技講習会「予定」 【確認小テスト】 3点			10 11/20	【到達目標】 ・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。 ・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 10/9	【到達目標】コーヒーマスター第4章 座学 経済の知識 する知識 ・コーヒーの産業・ ・コーヒーの品質への変化に関			11 12/4	【到達目標】焙煎が手順通り出来るようになる 焙煎の工程を理解出来るようになる の構造と焙煎方法の確認。 ・焙煎機 ・焙煎実演 (手編み)		
4 10/16	【到達目標】新しい発想のドリップの概念 ・新しい発想のドリップ方法を学ぶ 技術習得レベル I ハート リーフ ・ラテアート			12 12/18 1-2限 全日	【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) 実習 (手編み ディスカバリー)		
5 10/23	【到達目標】コーヒーマスター第5章 座学 の知識 中米 アジア・アフリカ ・コーヒーの生産地 ・コーヒーの生産地の知識 ア			13 1/18 3-4限 全日	【到達目標】チャレンジ 三点択一 カッピング ・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 ・4限 チャレ ンジ 三点択一 6問 【確認小テスト】 3点		
6 10/30	【到達目標】コーヒーマルシェ2024 見学 の会場内でトップバリスタを知る の味を知る ・コーヒーマルシェ ・飲み比べて味の違			14 1/15	【到達目標】カッピングの手順を理解出来るようになる ・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 11/6	【到達目標】器具の取り扱いと味の違いを知る。 ・特徴のあるコーヒー豆を、適切な器具を選び 抽出味の違いを知る 【確認小テスト】 3点			15 1/22	【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 11/13	【到達目標】コーヒーマスター第7章 座学 ・コーヒーと健康 ・焙煎の知識 【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Ⅱ	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	後期 木曜 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) 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基本の洋菓子の作り方を理解し、製品に仕上げる事ができ、アレンジする事ができる。 ②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、保冷剤など)				【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】基本の洋菓子を学ぶ ・クレーム・キャラメル(プリン)が作れるようになる ・ジェノワーズ(仕込み) ・絞り、パイピング練習  【小テスト】2点			9 / /	【到達目標】パートシュクレについて理解し、製品を仕上げる事が出来る ・タルト・オ・ショコラが作れるようになる  【小テスト】3点		
2 / /	【到達目標】洋菓子のアレンジを学ぶ ・抹茶大福が作れるようになる  【小テスト】3点			10 / /	【到達目標】基本の洋菓子(別立て生地)を学ぶ ・オムレットを作れるようになる  【小テスト】3点		
3 / /	【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 ・アイシング用クッキー焼き  【小テスト】3点			11 / /	【到達目標】基本の焼き菓子を理解し、アレンジして製品を仕上げる事が出来る ・デコカップケーキを作れるようになる  【小テスト】3点		
4 / /	【到達目標】 基本の洋菓子をアレンジしオリジナルの製品仕上げる事が出来る ・アイシングクッキーを作れるようになる  【小テスト】3点			12 / /	【到達目標】基本の洋菓子を学ぶ ・マカロンを作れるようになる  【小テスト】3点		
5 / /	【到達目標】基本の洋菓子を学ぶ ・ココナッツクッキーが作れるようになる ・ジェノワーズ仕込み ・ガナッシュクリームでパイピングが描けるようになる  【小テスト】3点			13 / /	【到達目標】基本の洋菓子を理解し、アレンジする事が出来る ・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】3点		
6 / /	【到達目標】ムースについて理解し、製品に仕上げる事が出来る ・キャラメルムースが作れるようになる ・グラサージュ・ショコラが作れるようになる  【小テスト】3点			14 / /	【到達目標】基本の洋菓子を理解し、オリジナル製品に仕上げる事が出来る ・シフォンケーキ(シフォンサンド)を作ることができる ・テスト練習(プレートデザイン)  【小テスト】2点		
7 / /	【到達目標】フィユタージュについて理解する ・フィユタージュ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			15 / /	【到達目標】 後期期末試験 ・プレートデザイン(シフォンケーキ・パイピング) オリジナルのシフォンケーキの皿盛りを作る事が出来る  【定期試験】60点		
8 / /	【到達目標】 フィユタージュについて理解し、製品を仕上げる事が出来る ・アップルパイが作れるようになる ・パート・シュクレが作れるようになる(仕込み)  【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Ⅱ	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	後期 月曜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) 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。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。							
【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。							
【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 9/30	【到達目標】基礎を活かし学内販売へ繋げる バルズキッチンへ向けてのパン  【小テスト】4点			9 1/20	【到達目標】基礎を活かし技術を深める 季節のパン 『冬～春のパン』  【定期試験】60点		
2 10/7	【到達目標】基礎を活かし学内販売へ繋げる バルズキッチンへ向けてのパン  【小テスト】4点			10 1/27	【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 カフェメニューなどの基本の魚料理を学ぶ  【小テスト】4点		
3 10/21	【到達目標】基礎を活かし技術を深める 季節のパン 『さつまいもブレッド』『くるみパン』『ちくわパン』  【小テスト】4点			11 /	【到達目標】  【小テスト】点		
4 10/28	【到達目標】基礎を活かし技術を深める 季節のパン 『かぼちゃのパン』『ハロウィーンのパン』『ヤンニョムチキン』  【小テスト】4点			12 /	【到達目標】  【小テスト】点		
5 11/25	【到達目標】基礎を活かし技術を深める 『クロワッサン/デニッシュ①』仕込み 『メロンパン』『パニーニ』  【小テスト】4点			13 /	【到達目標】  【小テスト】点		
6 12/2	【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】4点			14 /	【到達目標】  【小テスト】点		
7 12/9	【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 カフェメニューなどの基本の Pasta や肉料理を学ぶ  【小テスト】8点 2回分の点数			15 /	【到達目標】  【定期試験】点		
8 12/16	【到達目標】基礎を活かし技術を深める 季節のパン 『クリスマスのパン』  【小テスト】4点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	ベルズキッチン(カフェ)Ⅱ	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	後期 火曜1・2・3・4、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 9/27	【到達目標】 ベルズキッチン仕込み、準備  【小テスト】 5点			9 /	【到達目標】   【小テスト】 点		
2 10/4	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習  【小テスト】 5点			10 /	【到達目標】   【小テスト】 点		
3 10/11	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習  【小テスト】 5点			11 /	【到達目標】   【小テスト】 点		
4 /	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 パティシエ1年合同 Aグループ 10/15、10/29、12/17  【小テスト】 各5点			12 /	【到達目標】   【小テスト】 点		
5 /	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 パティシエ1年合同 Bグループ 10/22、12/3、1/21  【小テスト】 各5点			13 /	【到達目標】   【小テスト】 点		
6 /	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 調理1年合同 Aグループ 10/25、1/17、1/31  【小テスト】 各5点			14 /	【到達目標】   【小テスト】 点		
7 /	【到達目標】 ベルズキッチン販売実習 調理1年合同 Bグループ 10/18、11/1、1/24  【小テスト】 各5点			15 /	【到達目標】   【定期試験】 60点		
8 /	【到達目標】   【小テスト】 点						
【特記事項】				【評価について】 Aグループは1/31、Bグループは1/24のベルズキッチン販売実習を定期試験とする。			

科目名	クリエイティブゼミⅡ	必修 選択	必修	年次	1年次	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時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜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) ・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 <input checked="" type="checkbox"/> ・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 <input checked="" type="checkbox"/>							
【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 9/24	【到達目標】 後期のスケジュールの確認と就職活動の確認 学内販売実習振り返りと準備 グループ決め  【小テスト】 2点			9 11/29	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 (年内内定するためのスケジュール) 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点		
2 10/1	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 地域清掃 就職希望先の確認と絞り込み 学内販売実習準備  【小テスト】 3点			10 12/4	【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) 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点		
3 10/8	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 面接練習 就職希望先の確認と絞り込み 学内販売実習準備  【小テスト】 3点			11 12/13	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 (年内内定するためのスケジュール) 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点		
4 10/17	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 就職希望先の確認と絞り込み 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点			12 12/19	【到達目標】 卒業式・最終登校日の確認と準備 就職未内定者面談 社会に出る前の心構え  【小テスト】 3点		
5 10/24	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 就職希望先の確認と絞り込み 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点			13 1/15	【到達目標】 卒業式・最終登校日の確認と準備 就職未内定者面談 社会に出る前の心構え  【小テスト】 3点		
6 10/31	【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) 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点			14 1/22	【到達目標】 卒業式・最終登校日の確認と準備 就職未内定者面談 社会に出る前の心構え  【小テスト】 2点		
7 11/5	【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) 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点			15 1/29	【到達目標】 1年を振り返って 卒業式・最終登校日の確認と準備  【定期試験】 60点		
8 11/25	【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) 学内販売実習振り返りと準備  【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 小テスト40点、定期試験60点とする。			

科目名	WEBデザインⅡ	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	後期 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。 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。 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の操作技術および活用テクニックを習得する。							
【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 / /	【到達目標】 WEBデザインの作成を通し、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)が 操作できるようになることで、将来に役立てることができる WEBデザインの作り方をマスターする① →文字デザイン:レイヤースタイル (Photoshop) 【小テスト】 2点			9 / /	【到達目標】 ロゴやデザイン制作に役立つイラストの作り方② illustratorの機能を使い、必要なオブジェクトを用意することが できる (文字のアウトライン・アピアランス) (illustrator) 【小テスト】 3点		
2 / /	【到達目標】 WEBデザインの作り方をマスターする② →文字デザイン:レイヤースタイル →レタッチにおける範囲指定 (Photoshop) 【小テスト】 3点			10 / /	【到達目標】 illustratorを用いた入稿データの作成 入稿用データの作成方法について理解できる →トリムマーク・ガイド作成 (illustrator) 【小テスト】 3点		
3 / /	【到達目標】 WEBデザインの作り方をマスターする③ →文字加工:文字マスクツール、クリッピングマスク →文字の変形:ワープロテキスト、遠近法、シェイプ(Photoshop) 【小テスト】 3点			11 / /	【到達目標】 illustratorを用いた名刺作成① illustratorで、入稿可能な名刺を作成することができる (実践・制作-1) (illustrator) 【小テスト】 3点		
4 / /	【到達目標】 レイヤーやマスクの活用① レイヤーやマスクの特性を理解した切り取りオブジェクトを作成で きる →オブジェクトファインダー →マスクと選択 【小テスト】 3点			12 / /	【到達目標】 illustratorを用いた名刺作成② illustratorで、入稿可能な名刺を作成することができる (実践・制作-2) アプリを用いてQRコードやアイコンを取り入れることができる 【小テスト】 3点		
5 / /	【到達目標】 レイヤーやマスクの活用② レイヤーやマスクの特性を理解した画像の合成を実践できる (Photoshop) 【小テスト】 3点			13 / /	【到達目標】 illustratorを用いた名刺作成② illustratorで、入稿可能な名刺を作成することができる いろいろな保存方法について理解できる (実践・制作3/総復習) (illustrator) 【小テスト】 3点		
6 / /	【到達目標】 Photoshopを使ったバナーの作成① Instagramの投稿用バナーをPhotoshopの機能を用いて作 成することができる (実践・制作-1) (Photoshop) 【小テスト】 3点			14 / /	【到達目標】 <まとめ> Photoshopとillustratorを利用したWEBデザインについて理 解できる 定期テスト対策 (Photoshop)(illustrator) 【小テスト】 2点		
7 / /	【到達目標】 Photoshopを使ったバナーの作成② Instagramの投稿用バナーをPhotoshopの機能を用いて完 成することができる (実践・制作-2/総復習) (Photoshop) 【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(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】 ロゴやデザイン制作に役立つイラストの作り方① illustratorの機能を使い、必要なオブジェクトを用意することが できる (画像トレース・ベクターデータの扱い方) 【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・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	開業ゼミ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	後藤栄二郎・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時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜1・2限、木曜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) コーヒーマスター認定試験合格のための対策を行い、全員合格を目指す。 経営の基本知識、ビジネスマネジメント・マーケティング・マーチャンダイジングの基本的な考え方、包括的にマネジメントできる能力を身につける。							
【到達目標】 コーヒーマスター合格 開業に関する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 9/24	【到達目標】コーヒーマスター第1章 座学 教室201 ターとは ・コーヒーマイ スターとは ・スペシャルティコーヒー 【小テスト】 3点			9 11/19	【到達目標】 コーヒーマスター認定試験 【小テスト】		
2 9/24	【到達目標】コーヒーマスター第1章 座学 教室201 ターとは ・コーヒーマイ スターとは ・スペシャルティコーヒー 【小テスト】 3点			10 11/21	【到達目標】 カフェの運営や開業に必要な知識を身につける 【小テスト】 3点		
3 10/1	【到達目標】コーヒーマスター第2章 座学 教室201 と歴史に関連する知識 に関連する知識 ・コーヒーの起源 ・コーヒーの栽培の歴史 【小テスト】 3点			11 12/5	【到達目標】 カフェの運営や開業に必要な知識を身につける 【小テスト】 3点		
4 10/1	【到達目標】コーヒーマスター第2章 座学 教室201 と歴史に関連する知識 に関連する知識 ・コーヒーの起源 ・コーヒーの栽培の歴史 【小テスト】 3点			12 12/12	【到達目標】 カフェの運営や開業に必要な知識を身につける 【小テスト】 3点		
5 10/8	【到達目標】コーヒーマスター第3章 座学 教室201 に関連する知識 ・コーヒーの生産 ・品種の知識 【小テスト】 3点			13 1/16	【到達目標】 カフェの運営や開業に必要な知識を身につける 【小テスト】 3点		
6 10/8	【到達目標】コーヒーマスター第3章 座学 教室201 に関連する知識 ・コーヒーの生産 ・品種の知識 【小テスト】 3点			14 1/23	【到達目標】 カフェの運営や開業に必要な知識を身につける 【小テスト】 4点		
7 11/5	【到達目標】コーヒーマスター第6章 座学 教室201 する知識 ・抽出技術に関連 する知識 ・食器の知識 【小テスト】 3点			15 1/30	【到達目標】 カフェの開業プランを考える 【定期試験】 60点		
8 11/5	【到達目標】コーヒーマスター第6章 座学 教室201 する知識 ・抽出技術に関連 する知識 ・食器の知識 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 小テスト40点、定期試験60点とする。			

科目名	メニュープロデュースⅡ	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	後期 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) 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、店舗での下準備からレジ打ち、ドリンク作成、フードやデザートへの盛り付け、提供サービスまでの一連の流れを実践しながら指導する。							
【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 9/25	【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 10/23	【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 9/25	【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理解  【小テスト】 3点			10 10/23	【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 10/30	【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調整  【小テスト】 3点		
4 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			12 10/30	【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調整  【小テスト】 3点		
5 10/9	【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 11/6	【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 10/9	【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 11/6	【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 10/16	【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 11/13	【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 10/16	【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】			