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	真野　聡・中谷　陽・土方夕暉
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 時間割参照

【授業の学習内容と心構え】

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。
実践的な応用力の向上: 講義で得た知識を実習を通じて実践し、企画力、実践力、問題解決能力を総合的に高める。

【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 9/17	【到達目標】2コマ　中谷　陽 コーヒー&スイーツペアリング1 【小テスト】3点　共通	9 12/11	【到達目標】2コマ（ペットスイーツは無し） A.Beauty　フラワー B.プロモーションデザイン　CANVA 【小テスト】3点
2 9/24	【到達目標】2コマ　中谷　陽 コーヒー&スイーツペアリング1 【小テスト】3点　共通	10 12/8	【到達目標】2コマ A.モクテル B.焙煎 C.和菓子 【小テスト】3点
3 9/25	【到達目標】2コマ　土方　夕暉　　1コマ　MBTI 発酵の基本について、知識を深める 麹甘酒・塩麹・醤油麹について知識を深め、使い方を知る ・麹甘酒・塩麹・醤油麹とは ・麹甘酒・塩麹・醤油麹のよさを生かした調理 【小テスト】3点+1点　共通	11 12/15	【到達目標】2コマ A.日本茶 B.焙煎 C.和菓子 【小テスト】3点
4 10/9	【到達目標】2コマ　土方　夕暉 味噌や、その他の発酵食品の特徴について知識を深め、使い方を知る ・米味噌・麦味噌・豆味噌とは ・米味噌・麦味噌・豆味噌のよさを生かした調理 ・その他の発酵食品のよさを生かした調理 【小テスト】3点　共通	12 1/21	【到達目標】2コマ A.ジェラート&エスプレッソ B.焙煎 C.和菓子（3コマ） 【小テスト】3点
5 10/30	【到達目標】2コマ A.開業ゼミ B.OB訪問・業界見学 C.ペットスイーツ 【小テスト】3点	13 1/28	【到達目標】3コマ カフェ飯コンテスト カスタマイズプログラム学習内容 プレゼンテーション作成 【小テスト】3点　共通
6 11/20	【到達目標】2コマ A.開業ゼミ B.OB訪問・業界見学 C.ペットスイーツ 【小テスト】3点	14 1/29	【到達目標】2コマ カスタマイズプログラム学習内容 プレゼンテーション作成 カスタマイズプログラムプレゼンテーション 【定期試験】60点　共通
7 11/27	【到達目標】2コマ（ペットスイーツは3コマ） A.Beauty　パーソナルカラー B.プロモーションデザイン　WEBプロモーション C.ペットスイーツ 【小テスト】3点		
8 12/4	【到達目標】2コマ（ペットスイーツは3コマ） A.Beauty　ヘアメイク B.プロモーションデザイン　WEBプロモーション C.ペットスイーツ 【小テスト】3点		

【特記事項】

【評価について】

カスタマイズプログラムプレゼンテーション
学んだ内容について3分以内のプレゼンテーションを作成する

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	(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	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)

【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】

【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

【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 9/18	【到達目標】カフェフードの基礎を学び基礎技術を習得する 鶏肉のアーモンドソース煮 フレッシュコーンスープ 【小テスト】	9	
2 9/25	【到達目標】カフェフードの基礎を学び基礎技術を習得する 松村先生 サーモンムニエル 【小テスト】	10	
3 10/2	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ パエリア トルティージャ 【小テスト】3点	11	
4 11/23	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ チキンカツレツ、ブルーチーズソース にんにくのスープ 【小テスト】3点	12	
5 11/30	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 寒ブリの香草パン粉焼き タルタルソース ロマノフ 【小テスト】3点	13	
6 12/18	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 松村先生 長茄子と鶏のグリーンカレー イイダコのオリーブ煮 【小テスト】3点	14	
7 1/22	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ そば粉のガレット 【小テスト】3点	15	
8			

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	真野　聡 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	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】

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 9/15	【到達目標】コーヒーマイスター第１章 ・第1章コーヒーマイスター　座学 ・コーヒーマイスターの使命 / SCAJ / 日本のコーヒー団体 / スペシャルティコーヒーの定義　/ SCAJカッピングフォーム 【小テスト】　2点	9 11/10	【到達目標】　真野　聡 メニュープロデュースオリエンテーション 【小テスト】　3点
2 9/29	【到達目標】コーヒーマイスター第２章 ・第2章コーヒーとカフェの歴史　座学 ・コーヒーの発見伝説 / コーヒーの伝播 / コーヒーハウスの広がり / 日本のコーヒー 【小テスト】　3点	10 11/17	【到達目標】　真野　聡 卒業に向けて 社会人基礎力 未内定者面談 【小テスト】　3点
3 9/29	【到達目標】コーヒーマイスター第２章 ・第2章コーヒーとカフェの歴史 暗記70分と　10分雑学　20分テスト ・コーヒーの発見伝説 / コーヒーの伝播 / コーヒーハウスの広がり/ 日本のコーヒー 【小テスト】　3点	11 12/1	【到達目標】　真野　聡 卒業に向けて 社会人基礎力① 未内定者面談 【小テスト】　3点
4 10/6	【到達目標】コーヒーマイスター第４章 ・第4章コーヒーの産業・経済座学　座学 ・栽培と生産過程 / 取引のしくみ / スペシャルティコーヒーの登場とそれを取り巻く世界の動き 【小テスト】　3点	12 12/9/16	【到達目標】　真野　聡 ベルズキッチン準備 【小テスト】　3点
5 10/6	【到達目標】コーヒーマイスター第４章 ・第4章コーヒーの産業・経済座学　暗記70分と　10分雑学　20分テスト　・栽培と生産過程 / 取引のしくみ / スペシャルティコーヒーの登場と　それを取り巻く世界の動き 【小テスト】　3点	13 12/22	【到達目標】　真野　聡 卒業に向けて 社会人基礎力② 未内定者面談 【小テスト】　3点
6 10/20	【到達目標】コーヒーマイスター第５章 ・第5章コーヒーの産地　座学 ・主要なコーヒー生産国情報　中米・アジア・アフリカ 【小テスト】　3点	14 1/19	【到達目標】　真野　聡 メニュープロデュースプレゼンテーション完成 【小テスト】　2点
7 10/27	【到達目標】コーヒーマイスター第6章 ・第6章コーヒーの抽出技術と食器の知識　座学 ・おいしいコーヒーをいれる基本技術 / 保存法 / 食器の知識 【小テスト】　3点	15 1/26	【到達目標】 定期テスト 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 【定期テスト】60点
8 10/27	【到達目標】コーヒーマイスター第6章 ・第6章コーヒーの抽出技術と食器の知識　暗記70分と10分雑学 20分テスト ・おいしいコーヒーをいれる基本技術 / 保存法 / 食器の知識 【小テスト】　3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、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	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	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 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）

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。焙煎技術を学び、カッピングという鑑定技術の習得を目指す。

【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 9/15	【到達目標】コーヒーマイスター第１章 ・SCAJカッピング ・第1章コーヒーマイスター４限　暗記70分と　10分雑学　20分テスト ・コーヒーマイスターの使命 / SCAJ / 日本のコーヒー団体 / スペシャルティコーヒーの定義　/ SCAJカッピングフォーム 【確認小テスト】　２点	9 11/17	【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 9/29	【到達目標】コーヒーマイスター第３章 ・3限　第3章コーヒーの生豆　座学 ・４限　暗記70分と　10分雑学　20分テスト ・生豆とは何か / 産地地域 / 生産処理 / 生豆の見分け方 【確認小テスト】　３点	10 12/1	【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
3 10/6	【到達目標】SCAJコーヒーマイスター認定　実技講習会 ・SCAJ トレイニング委員会主催　実技講習会受講（必須） 【確認小テスト】　３点	１１ 12/8	【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
4 10/20	【到達目標】コーヒーマイスター第５章 ・３限　中米2種とアフリカ2種飲み比べ ・４限第5章コーヒーの産地　座学 ・主要なコーヒー生産国情報　中米・アジア・アフリカ 【確認小テスト】　３点	１２ 12/15	【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 10/27	【到達目標】コーヒーマイスター第7章 ・3限　第7章コーヒーの科学と健康　座学 ・４限　暗記70分と　10分雑学　20分テスト ・成分 / 焙煎による成分変化 / 香気成分 / コーヒーと健康 【確認小テスト】　３点	１３ 12/22	【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 11/3	【到達目標】珈琲マルシェ2026　全国の有名店巡り ・3限　珈琲マルシェ2026　全国の有名店巡り ・４限　コーヒーマイスター試験テスト対策　自習 【確認小テスト】　３点	１４ 1/19	【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 11/6	【到達目標】SCAJコーヒーマイスター認定試験 ・SCAJ 日本スペシャルティコーヒー協会主催 ・コーヒーマイスター認定試験（必須） ・試験時間60分　問題数（予定）100問（1問1点）合格基準60点以上 【確認小テスト】　３点	１５ 1/26	【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 11/10	【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		

【特記事項】

【評価について】

科目名	ベルズキッチン	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	小笠原浩二
学科	カフェ・スイーツ専科	授業形態	実習	総時間（単位）	90時間（2単位）	開講区分 曜日・時間	後期 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
1 9/17 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業 【小テスト】　2点
2 9/24 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業 【小テスト】　2点
3 10/1 10/8 4限	【到達目標】 belle's kitchen営業① 当日の仕込み、店舗営業を実践的に学ぶ A　10/1 B　10/8 【小テスト】　振り返り　ポートフォリオ
4 10/5 2限	【到達目標】 ミルクランド仕込み 販売に向けて自身で考えたドリンクの仕込みを行う 【小テスト】　3点
5 10/14 ~ 10/18 4限	【到達目標】 ミルクランド販売 ※シフト制 1人当たり2日出勤　4コマ分 【小テスト】
6 10/21 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業 【小テスト】　3点
7 10/22 10/29 4限	【到達目標】 belle's kitchen営業② 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とスイーツ提供を実践的に学ぶ A　10/22 【小テスト】　振り返り　ポートフォリオ　10点
8 10/23 3限	【到達目標】 Belle Fes前日準備
9 10/24 3限	【到達目標】 Belle Fes（学園祭） 【小テスト】
10 10/28 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業 【小テスト】
11 11/5 11/12 4限	【到達目標】 belle's kitchen営業③ 当日の仕込み、店舗営業を実践的に学ぶ A　11/5 B　11/12 【小テスト】　振り返り　ポートフォリオ
12 11/18 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業 【小テスト】
13 11/19 12/3 4限	【到達目標】 belle's kitchen営業④ 当日の仕込み、店舗営業を実践的に学ぶ A　11/5 B　11/12 【小テスト】　振り返り　ポートフォリオ
14 11/26 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業 【小テスト】
15 12/2 1限	【到達目標】 belle's kitchenオリエンテーション 担任授業

【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」
1月26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	メニュープロデュースⅡ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	宮田　花林
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）

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１３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。

【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と習得する。
③技術は⑴丸め⑵包餡⑶伸ばしを習得する。

【使用教科書・教材・参考書】

【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 11/18	3コマ KIRIN午後の紅茶　メニュー試作① 【小テスト】　10点		
2 11/26	3コマ KIRIN午後の紅茶　メニュー試作② 【小テスト】　10点		
3 12/2	3コマ KIRIN午後の紅茶　メニュー試作③ 【小テスト】　10点		
4 12/9	3コマ KIRIN午後の紅茶　メニュー試作④ 【小テスト】　10点		
5 12/16	3コマ 発表 【定期試験】　６０点		

【特記事項】

【評価について】
試験＝「メニュープロデュースプレゼンテーション」
12月16日授業内で実施
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。