

科目名	カフェサービス実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	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)	15 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜 1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>「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>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。</p> <p>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。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
日本茶入門「ほっとひといき」				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 9/29	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 2点</p>			9 11/6	<p>【到達目標】</p> <p>中谷陽 学内店舗実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 10/2	<p>【到達目標】</p> <p>中谷陽 学内店舗実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 11/10	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>		
3 10/6	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>			11 11/24	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>		
4 10/13	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>			12 12/1	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>		
5 10/16	<p>【到達目標】</p> <p>中谷陽 学内店舗実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 12/8	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>		
6 10/23	<p>【到達目標】</p> <p>中谷陽 学内店舗実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 12/15	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 10/27	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【確認小テスト】 3点</p>			15 1/26	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>【定期試験】 60点</p>		
8 10/30	<p>【到達目標】</p> <p>中谷陽 学内店舗実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	カフェ店舗実習Ⅱ	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	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	後期 月曜2～4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、フードやデザートへの盛り付け、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】 ①店舗営業における商品づくり、サービスの基礎を学ぶ ②店舗営業において、お客様に満足される商品を作り、サービスを行う ③実践の経験を活かし改善点を見つけて、各自で協力をしてより良い運営を目指す							
【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 9/25	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 2点			9 11/27	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点		
2 10/2	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点			10 12/4	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点		
3 10/16	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点			11 12/11	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点		
4 10/23	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点			12 1/15	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点		
5 10/30	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点			13 1/22	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点		
6 11/6	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点			14 1/29	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 2点		
7 11/13	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点			15 2/5	【到達目標】 店舗運営の振り返り 【定期試験】 60点		
8 11/20	【到達目標】 店舗営業カフェ販売 提供品・店舗準備 ドリンク作成・サービスの実践 営業の反省と改善点の共有 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	クリエイティブゼミⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	堺千津子
学科・コース	カフェ・スイーツ専科1年	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)		開講区分 曜日・時間	後期 全3回
【授業の学習内容と心構え】							
・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							
【担当教員】ホテル実務経験の後、司会業、人材派遣会社採用面接官を経て、マナー&カウンセリングオフィス自営 ビジネスマナー研修、就労支援セミナー キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルスカウンセリングが主 資格: サービス接客マナー指導士 秘書実務指導士 産業カウンセラー							
【到達目標】							
・社会人として必要な、電話対応、ビジネスメール、ビジネスラインの知識を身につけ、職場で活躍できる人材になることをがイメージ出来るようになる							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
				課題 都度出題			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 12/13 2限	【到達目標】 店舗で活かせる電話対応実技が出来るようになる ・ハキハキとした対応とテキパキした対応を心がけ、電話対応に自信が持てるようになる ・相手のことを配慮した迅速で丁寧な対応が出来るようになる ・電話でのクレーム対応が出来るようになる 【確認小テスト】 3点						
2 1/17 2限	【到達目標】 ビジネスメール、ビジネスラインに強くなる ・ビジネスメールのマナーを理解し、就職活動や職場での業務に活かすことが出来るようになる ・ビジネスに使用するラインのマナーを理解し 職場内で円滑なコミュニケーションが出来るようになる 【確認小テスト】 3点						
3 1/24 2限	【到達目標】 職場で必要なコミュニケーションを理解する 挨拶、反応、報告 連絡 相談など、コミュニケーションは日常のおしゃべりではなく、業務を進めるのに必要なスキルであることを学び、職場で円滑に進めるスキルを学ぶ 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	WEBデザインII	必修 選択	必修	年次	1	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	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 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 9/29/	【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 【確認小テスト】 2点			9 12/1	【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 (ロゴマークの作成) (illustrator) 【確認小テスト】 3点		
2 10/6	【到達目標】 WEBデザインの作り方を学習する① フライヤー作成を通してPhotoshopの効率的な活用方法を学ぶ (写真の切り取り、色調・パターンの作成など) (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			10 12/8	【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③ illustratorで、入稿可能な名刺を作成することができる (illustrator) 【確認小テスト】 3点		
3 10/13	【到達目標】 WEBデザインの作り方を学習する② フライヤー作成を通してPhotoshopの効率的な活用方法を学ぶ (テキストデータ・レイヤーの工夫) (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			11 12/15	【到達目標】 <制作①-1> illustratorとPhotoshopを使用してバナーを作成することができる (illustrator) 【確認小テスト】 3点		
4 10/20	【到達目標】 WEBデザインの作り方を学習する③ フライヤー作成を通してPhotoshopの効率的な活用方法を学ぶ (背景の設定) (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			12 1/19	【到達目標】 <実践・制作①-2> illustratorとPhotoshopを使用してバナーを作成することができる (illustrator) 【確認小テスト】 3点		
5 10/27	【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。 (マスクと選択) (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			13 1/26	【到達目標】 WEBデザインの活用 Canvaを利用したデザインの作成方法 (Photoshop) (illustrator) 【確認小テスト】 3点		
6 11/10	【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 (ペンツールの利用等) (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			14 2/2	【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) 【確認小テスト】 2点		
7 11/17	【到達目標】 Photoshopのテキストエフェクトについて 効果的なテキストオブジェクトを作成することができる (Photoshop) 【確認小テスト】 3点			15 2/9	【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 11/24	【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 (トレースの練習・エンベロープの活用) (illustrator) 【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Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	有限会社 アリカデザイン、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 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜2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>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、ブランディング設計、マーケティングリサーチ、撮影、文章構成、ディスプレイ、広告、広報など幅広い知識を身につけられるような授業を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>対象と顧客もニーズを理解できるようになる。 差別化の方法を考え、実践できるようになる。</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 9/28	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略を立てる</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 11/30	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の準備を行う</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 10/5	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略を立てる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 12/7	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の準備を行う</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 10/12	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略を立てる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 12/4	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の準備を行う</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 10/19	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略を立てる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 1/18	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の準備を行う</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 10/26	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略を立てる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 1/25	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の準備を行う</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 11/2	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略を立てる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 2/1	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の振り返りを行う</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 11/9	<p>【到達目標】</p> <p>アリカデザイン マーケティング戦略の振り返り</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 2/8	<p>【到達目標】</p> <p>WEBマーケティングについて、模擬店舗の計画を立てる</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 11/16	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売の準備を行う</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	クリエイティブゼミⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	坂本 卓、堺 千津子
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 金曜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 9/29	【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 【確認小テスト】 2点			9 12/13	【到達目標】 堺 千津子 店舗で活かせる電話応対実技が出来るようになる 相手のことを配慮した迅速で丁寧な応対とクレーム対応 【確認小テスト】 3点		
2 10/6	【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 【確認小テスト】 3点			10 1/17	【到達目標】 堺 千津子 ビジネスメール、ビジネスラインに強くなる ビジネスメール・ラインのマナーの理解 【確認小テスト】 3点		
3 10/13	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 面接練習 就職希望先の確認と絞り込み 【確認小テスト】 3点			11 1/19	【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 【確認小テスト】 3点		
4 10/20	【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 【確認小テスト】 3点			12 1/24	【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 【確認小テスト】 3点		
5 10/27	【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 【確認小テスト】 3点			13 1/24	【到達目標】 堺 千津子 職場に必要なコミュニケーションを理解する 挨拶、反応、報告 連絡 相談 【確認小テスト】 3点		
6 11/10	【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 【確認小テスト】 3点			14 2/2	【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 【確認小テスト】 2点		
7 11/17	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 (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 【確認小テスト】 3点			15 2/9	【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 11/24	【到達目標】 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 (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 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			

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)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1～2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>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、またアレンジドリンク等を通してオリジナル商品を開発する為の工程を、学ぶ。最終的に、焙煎から鑑定までを、身につける。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。</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 9/26	<p>【到達目標】 サイフォンの抽出が出来るようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・器具の知識 サイフォン フレンチプレス ・珈琲の保存方法 ・実習：サイフォン フレンチプレス <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 11/21	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ コーヒーマスター筆記試験 <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 10/2	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ コーヒーマスター実技講習会 <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 11/28	<p>【到達目標】 接客研修</p> <p>接客の基礎を学び、姿勢と笑顔が出来るようになる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 10/10	<p>【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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーの生産国 アフリカ編 ・エチオピア ケニア ・テーマ別カップping アフリカ編 <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 12/5	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 10/17	<p>【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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーの生産国 中米編 ・コスタリカ・グアテマラ ・テーマ別カップping 中米編 <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 12/12	<p>【到達目標】 専門的なフレーバーの表現ができるようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フレーバーの種類を学ぶ ・ハートとリーフの注ぎ方 or ペーパードリップ <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 10/24	<p>【到達目標】 ネルドリップの抽出が出来るようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・器具の知識 ネルドリップ ・食器の知識 ・実習：ネルドリップ <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 1/16	<p>【到達目標】 カッピングシートを記入出来るようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・8項目の意味することを詳細説明 ・カッピングシート正確な記入 ・三点択一 6問 <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 10/31	<p>【到達目標】 焙煎が手順通り出来るようになる</p> <p>焙煎の工程を理解出来るようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焙煎機の構造と焙煎方法の確認。 ・焙煎実演 (手編み) <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 1/23	<p>【到達目標】 カッピングの手順を理解出来るようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・8項目の意味することを詳細説明 ・カッピングシート正確な記入 ・三点択一 8問 <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 11/7	<p>【到達目標】 焙煎が手順通り出来るようになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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asting 保存方法 (挽き豆 豆のまま) ・砂糖とクリーム ・焙煎実習 (手編み ディスカバリー) <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 1/30	<p>【到達目標】 味と香りの違いが分かるようになる</p> <p>期末テスト カッピング技術選手権 三点択一 (8問)</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 11/14	<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーと健康 ・コーヒーマスターテスト対策 <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【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)	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	後期 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)</p> <p>将来カフェなど幅広い食の分野で活躍できる人材になる為、製パンの基礎知識と基礎技術を習得する。講師の略歴：製パン会社で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9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。前期は手ごね中心に、ミキサー仕込みも交えながら、学内販売に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】</p> <p>①製パンの基本製造工程の理解をする。 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】 白衣を衛生的に保つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/27	<p>【到達目標】基礎を生かし学内販売に繋 前期の確認・振り返り・後期へ向けて『あん・クリームパン』 『ミルクブレッド』『トルティーヤ』</p> <p>【小テスト】 3点</p>			9 11/22	<p>【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 基本のカフェメニューを学ぶ</p> <p>【小テスト】 6点</p>		
2 10/4	<p>【到達目標】基礎を生かし学内販売に繋げる 『紅茶パン』『ベーグル』『フランスパン※応用』</p> <p>【小テスト】 3点</p>			10 11/29	<p>【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 基本のカフェメニューを学ぶ</p> <p>【小テスト】 7点</p>		
3 10/11	<p>【到達目標】基礎を生かし学内販売に繋げる 『クロワッサン①仕込み』『かぼちゃパン』『全粒粉のパン』</p> <p>【小テスト】 3点</p>						
4 10/18	<p>【到達目標】基礎を生かし学内販売に繋げる 『クロワッサン②完成』『みつあみパン』『チーズダッチ』</p> <p>【小テスト】 3点</p>						
5 10/25	<p>【到達目標】基礎を生かし学内販売に繋げる 前期・後期のまとめ。テストへ向けて。</p> <p>【小テスト】 3点</p>						
6 11/1	<p>【到達目標】基礎を生かし学内販売に繋げる テスト</p> <p>【定期試験】 60点</p>						
7 11/8	<p>【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 基本の魚料理を学ぶ スペイン料理を学ぶ</p> <p>【小テスト】 6点</p>						
8 11/15	<p>【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 基本のイタリア料理を学ぶ</p> <p>【小テスト】 6点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	開業ゼミⅡ	必修 選択	必修	年次	1	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 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜1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) 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。 学内店舗実習を通して、現場に必要な基礎力を身につける。</p>							
<p>【到達目標】 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。</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	【到達目標】 ミルクランド販売実習振替			9	【到達目標】 学内店舗実習		
/	【小テスト】 2点			11/20	【小テスト】 3点		
2	【到達目標】 ミルクランド販売実習振替			10	【到達目標】 学内店舗実習		
/	【小テスト】 3点			11/27	【小テスト】 3点		
3	【到達目標】 ミルクランド販売実習振替			11	【到達目標】 学内店舗実習		
/	【小テスト】 3点			12/4	【小テスト】 3点		
4	【到達目標】 ミルクランド販売実習振替			12	【到達目標】 学内店舗実習		
/	【小テスト】 3点			12/11	【小テスト】 3点		
5	【到達目標】 事業計画書作成 将来のお店をイメージする			13	【到達目標】 学内店舗実習		
10/26	【小テスト】 3点			1/15	【小テスト】 3点		
6	【到達目標】 事業計画書作成 販売計画とマーケティング			14	【到達目標】 学内店舗実習		
11/2	【小テスト】 3点			1/22	【小テスト】 2点		
7	【到達目標】 事業計画書作成			15	【到達目標】 学内店舗実習		
11/9	【定期試験】 60点			1/29	【確認小テスト】 3点		
8	【到達目標】 学内店舗実習						
11/13	【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			