

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅰ Professional careers seminarⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	増田 哲平
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとしての経験をもつ教員が、専門技術、専門知識を教えるとともに、社会人として生きていくために必要な、社会人基礎力、マナーなど幅広く講義をする。また、業界とのつながりを活かし、就職活動のサポートもこの授業の中で行うので、遅刻、欠席がないよう授業に参加することが基本となる。							
【科目目標】 社会人になる為に必要な7つの基本行動を理解し、学内外で実践出来るようになる。 食の業界について学び、自分の将来像を明確にする セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する							
【使用教科書・教材・参考書】 必要なものはその都度指示します				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】目的・目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 学校のルールについて学ぶ			9	【授業単元】 カフェ喫茶ショーの振り返り 【授業形態】 講義 【到達目標】 グループワークを通して共有する		
4/21				6/30			
2	【授業単元】導入教育の振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 導入教育の内容を再確認する サポートアンケートの実施			10	【授業単元】 目標の再確認 【授業形態】 講義 【到達目標】 目標とは何か・目標を持つ人と持たない人の違いについて学ぶ。 目標の重要性を知る。		
4/28				7/7			
3	【授業単元】GW 【授業形態】講義 【到達目標】 グループワークとシェア			11	【授業単元】グループワーク、ミーティングの仕方① 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 グループワークの方法を学ぶ ミーティングの方法を学ぶ		
5/12				7/14			
4	【授業単元】食材教育 【授業形態】講義 【到達目標】 食材について学ぶ			12	【授業単元】グループワーク、ミーティングの仕方② 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 グループワークの方法を学ぶ ミーティングの方法を学ぶ		
5/19				7/21			
5	【授業単元】ITリテラシーについて 【授業形態】講義 【到達目標】 ITリテラシーについて学び、理解する			13	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】 目標の立て方 ワンハートサービスについて		
5/26				9/8			
6	【授業単元】セルフマネジメント、業界見学について 【授業形態】講義 【到達目標】 セルフマネジメントについて理解をする ホテル見学について事前学習をする			14	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】 これまでの内容の復習、定期試験対策 ワンハートサービスについて		
6/2				9/15			
7	【授業単元】自己分析をする 【授業形態】講義 【到達目標】 自分について知る			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 これまでの内容の筆記試験		
6/9				9/22			
8	【授業単元】相互理解 【授業形態】 講義 【到達目標】 相互理解を深める 自己紹介をする			【評価について】 授業ごとの小テスト(40点)、期末試験(60点)で評価をする。 定期試験は筆記試験で行う。 評価は学則規定に準ずる。			
6/23							
【特記事項】							

科目名 (英)	フードプレート実習Ⅰ Training for Café foodⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	泉田 直也
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1～3時限
学科・コース カフェビジネス科							
【授業の学習内容と心構え】 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのパンケツト、レストランとで活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を習得する授業を教える。 調理師として現場で必要な「あいさつ」「返事」「言葉遣い」「清掃」「整理整頓」「身だしなみ」「時間」の7つの基本行動を基にコミュニケーションを計り実習をし、調理の基礎となる授業の為に遅刻や無断欠席などをしてしないように取り組んで欲しい。							
【到達目標】 ・7つの基本行動を習慣にし、基本的な専門知識・技術を習得する。 ・調理台の立ち位置や、包丁の研ぎ方から調理器具、道具の扱い方法を学ぶ。 ・基本となる切り方や調理方法を学び、食材を理解し、基本の加熱調理が出来るようになる。 ・授業の流れを理解し、特にグループでの作業の際に必要なことを理解する。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 調理実習室の使い方、調理器具の扱い方について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 基本的な野菜の切り方を理解する。 ・MIXサンドイッチ ・ペイザンヌスープ			9	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用④ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 パン粉付けと揚げ物の調理を理解する。 ・カツカレー ・ティラミス等		
4/19				6/28			
2	【授業単元】 調理の基礎知識、基本について① 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 基本的な簡単な加熱調理について理解する。 ・ドレッシング、シーフードサラダ ・フレンチトースト			10	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用⑤ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 プレーンオムレツを理解する。 ・オムライス ・ソバ・デ・アホ等		
4/26				7/5			
3	【授業単元】 調理の基礎知識、基本について② 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 基本的な調理、乳化について理解する。 ・マヨネーズ、卵サンド、ポテトサラダ ・ミネストローネスープ			11	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用⑥ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 骨付き鶏モモ肉の掃除の仕方を理解する。 ・チキンソテー ・フォカッチャ等		
5/10				7/12			
4	【授業単元】 調理の基礎知識、基本について③ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オーブを使った米の炊き方を理解する。 ・ハンバーグ ・御飯 ・シジミの味噌汁			12	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用⑦ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 加熱調理の応用 ・ピッツア2種類 ・冷製カボチャスープ		
5/17				7/19			
5	【授業単元】 調理の基礎知識、基本について④ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 基本的な加熱調理について理解する。 ・パスタ ・オニオングラタンスープ ・クレームブリュレ			13	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用⑧ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 加熱調理の応用と野菜の切り方の復習 ・チキン南蛮、タルタルソース添え ・五穀米御飯 ・コールスローサラダ等		
5/24				9/6			
6	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用① 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 西洋料理の基本的なホワイトソースについて理解する。 ・チキンマカロニグラタン ・パンナコッタとマチエドニア			14	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用⑨ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ベースのソースを作り、応用する方法 ・ビーフストロガノフ ・シーザーサラダ等		
5/31				9/13			
7	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用② 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フライパンを使った米のあおり方などを理解する。 ・シーフードピラフ ・カボナータ ・ムースショコラ			15	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 調理実習(野菜の切り方) 【到達目標】 ・定期試験で60点をを目指す。 <各人が各実習台にて実施> 実習課題:野菜の千切り(ジュリエヌ)等		
6/7				9/20			
8	【授業単元】 調理の基礎知識、基本の応用③ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 加熱した卵料理の調理法を理解する。 ・トマトソース ・パニライス等 ・スパニッシュオムレツ			【評価について】 評価は、筆記試験で行う。調理理論の専門的な知識の定着度を確認する。 筆記試験は、小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
6/21							
【特記事項】 毎授業時のデモンストレーションを見て、講師の作業や動きをメモを取り、わからない事があったら質問をしてグループ内のコミュニケーションを取りながら「実習」をしていく。							

科目名 (英)	スイーツ&ベーカリー実習Ⅰ Training for ConfectionⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大室 雄司
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテル、パティスリー、ベーカリーで製菓、製パンの技術を習得され、海外ブランドのベーカリー立ち上げや天然酵母を使った専門店で商品開発に携わってきた教員が、製菓・製パンの基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。7つの基本行動を基に社会人基礎力と製菓、製パンの基礎技術の習得を行う。 実習とチームで行う授業となるため、遅刻欠席は出来るだけせず、しっかり授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 わからないことがあったら、そのままにしないで確認して解消していく。 自分たちが作ったものは持ち帰るのでシラバスを確認して容器を準備をする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 パンズ ・ ホットドック 【授業形態】 実習 【到達目標】 実習室の使い方を学ぶ 7つの基本行動を理解する			9	【授業単元】 ロールケーキ ・ ブロンディー 【授業形態】 実習 【到達目標】 スポンジ生地 の 別立て法を学ぶ ワンハート用のブロンディーの作り方を学ぶ		
4/20	パンズ・コッペパンを通してパンの工程を理解する			6/29			
2	【授業単元】 マドレーヌ ・ アップルクランブル 【授業形態】 実習 【到達目標】 実習室の使い方を学ぶ バターケーキの焼き菓子を学ぶ			10	【授業単元】 カレーパン ・ バスクチーズケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 カレーパンの包餡のやり方と学習する パン生地を揚げる時の注意点を学習する		
4/27	カフェの皿盛りデザートを学ぶ			7/6	バスクチーズケーキの焼き方のポイントを学習する		
3	【授業単元】 パウンドケーキ ・ プリン 【授業形態】 実習 【到達目標】 バターケーキのシュガーバター法の焼き菓子を学ぶ テーブルロールを通じ丸めを反復し出来るようになる			11	【授業単元】 パーカーハウス ・ オートミールクッキー 【授業形態】 実習 【到達目標】 パーカーハウスを使いサンドイッチを学ぶ ワンハート用オートミールクッキーの作り方を学ぶ		
5/11				7/13			
4	【授業単元】 ジェノワーズ ・ テーブルロール(マヨコーン) 【授業形態】 実習 【到達目標】 スポンジ生地を別立て法を学ぶ 製パンの工程の丸めの復習を繰り返し、習得する			12	【授業単元】 チョコチャンククッキー・ブラウニー・アイスクリーム 【授業形態】 実習 【到達目標】 ワンハート用焼き菓子を学ぶ アングレーズソースの作り方のポイントを学習する		
5/18				7/20			
5	【授業単元】 シナモンロール ・ パン オトマーテ 【授業形態】 実習 【到達目標】 パン生地 の し型を学ぶ 水の代わりにトマトジュースを使ってパン生地のアレンジを学ぶ			13	【授業単元】 スノーボール ・ クラシックショコラ皿盛り 【授業形態】 実習 【到達目標】 脱炭素剤と乾燥剤の違いと特徴を学ぶ クラシックショコラの作り方とアングレーズソースを学ぶ		
5/25				9/7	定期テストの概要の説明を理解する		
6	【授業単元】 パンケーキ ・ フィナンシェ 【授業形態】 実習 【到達目標】 パンケーキのきれいな焼き方を学ぶ 焦がしバターの作り方を学ぶ			14	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期テスト		
6/1				9/14			
7	【授業単元】 ベイクドチーズケーキ ・ パターロール ・ プリゼ仕込 【授業形態】 実習 【到達目標】 タルト生地 の 仕込み方を学ぶ バターロールの成形を学ぶ			15	【授業単元】 ワンハート事前練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 仕込み方法の復習。大量仕込みを学ぶ、仕込み前最終確認。		
6/8				9/21			
8	【授業単元】 タルトフリュイ ・ キッシュ 【授業形態】 実習 【到達目標】 タルト生地を使いタルトを仕込む カスタードクリーム の 作り方を学ぶ			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだアングレーズソースを仕込み個人で皿盛りをし講師より評価を受ける。 ・小テスト(40点) 定期テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
6/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	バリスタ実習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 ゆかり
	Training for Barista I	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1～3時限
学科・コース	カフェビジネス科						
【授業の学習内容と心構え】 食に関わるものすべてを扱う企業のコーヒー部門を経験し、社内外のコーヒー関連の資格を有する教員が、日々変化するするカフェ業界で働くためにコーヒーを中心にカクテル・ドリンク開発における基本知識を習得し、カフェサービスを理解して実践する授業を行う。色々な事に好奇心とチャレンジ精神を持ち、基本技術の向上を目指し受講してほしい。その授業だけでしか学べない知識・技術があるため遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりとって授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 器具や機材の正しい使用方法を学び、人に見られることを理解し意識したうえで、衛生的かつ安定したドリンクを作成出来るようになる。 基本的なコーヒーの抽出技術を学び、それを活かして自らが授業で学んだドリンクを作成出来るようになる。 基本的なコーヒーの知識を学び、それを技術と合わせて活用することが出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 珈琲完全バイブル／エスプレッソパーフェクトバイブル 著・丸山健太郎				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】コーヒーの歴史、抽出の基本について① 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒー・カフェの歴史を学ぶ 様々なコーヒーの飲み比べをする			9	【授業単元】アレンジドリンクについて 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 エスプレッソアレンジドリンクを学ぶ①アイスカフェラテ シェケラート 自家製シロップの作成方法を学ぶ		
4/17	カフェ実習室の使い方を学ぶ			6/19	ティーソーダの作成方法を学ぶ		
2	【授業単元】コーヒーの品種、抽出の基本について② 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒーの品種について学ぶ(アラビカ・ロブスタ) フレンチプレスとドリップコーヒーを抽出し、違いを学ぶ			10	【授業単元】コールドドリンクとエスプレッソアレンジドリンクについて 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 レモネードの作成方法を学ぶ スムージーの作成方法を学ぶ		
4/24	エスプレッソの淹れ方を学ぶ、マシンの清掃方法を学ぶ			6/26	エスプレッソアレンジドリンクを学ぶ②マキアート、ラテシェケラート、		
3	【授業単元】コーヒーの産地について、エスプレッソテクニカルについて 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒーの産地について学ぶ スチーミングの工程を学ぶ			11	【授業単元】エスプレッソアレンジドリンクとソースの作成について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 エスプレッソアレンジドリンクを学ぶ③カフェモカ、キャラメルラテ、アイスカプチーノ キャラメルソースの作成方法を学ぶ		
5/8	メッシュ調整について学ぶ			7/3	エスプレッソマシンの構造を理解する		
4	【授業単元】コーヒーの生産処理方法とエスプレッソの調整について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒーの生産処理方法による味の違いを学ぶ 抽出方法による味の違いを学ぶ			12	【授業単元】アレンジドリンクについて 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 ノンアルコールコーヒーカクテルを学ぶ フレッシュフルーツで作るドリンクを学ぶ		
5/15	エスプレッソの調整方法を学ぶ			7/10	定期試験概要説明		
5	【授業単元】様々な抽出器具の違いとミルクの注ぎ方の基本について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 様々な抽出器具でコーヒーを淹れる エスプレッソの調整方法の復習をする			13	【授業単元】ワンハートの準備について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 ワンハートドリンクの作成方法を学ぶ チームワークフローを考える		
5/22	ミルクの注ぎ方の基本と自家製シロップ作成を学ぶ			9/4			
6	【授業単元】コーヒーの抽出比率について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 アイスコーヒーの作成方法を学ぶ コーヒーアレンジドリンクを学ぶ(カフェオレ・オレグラッセ)			14	【授業単元】定期試験準備について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 定期試験準備		
5/29	様々なシロップを使いアレンジを試みる			9/11			
7	【授業単元】コーヒーの焙煎と抽出について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 焙煎度、湯温、粒度による抽出の違いを学ぶ コーヒーの焙煎を学ぶ			15	【授業単元】定期試験実施 【授業形態】実習 【到達目標】 定期試験		
6/5	カプチーノの作成方法を学ぶ			9/18			
8	【授業単元】焙煎したコーヒーのカッピング 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 カッピング方法を知る エスプレッソの適正な抽出とフォーミングを学ぶ			【評価について】 チームで課題のドリンク数種類を作成する チームワーク、ドリンクのクオリティ、作業手順、作業環境 衛生面等を評価基準とする。			
6/12	カプチーノ・カフェラテ・ラテマキアートを作成する						
【特記事項】							

科目名 (英)	ビバレッジ実習Ⅰ Training for BeverageⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大須賀 憲子・多田 晴子
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1・2時限
【授業の学習内容と心構え】 ハーブ、カクテルについての専門知識を有する教員が授業を行う。ハーブの部門に関しては、その効能、効果について、また基本的な抽出からアレンジに至るまで、様々なハーブの活用法を教授する。カクテルの部門では、バーテンダースクールでも講師経験のある講師が、お酒に関する基本的な知識、バーツールの扱い方など、カクテルに関する総合的な授業を行う。その授業でしか学べないものも多くあるので、遅刻・欠席がないよう休まずに授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 紅茶・日本茶・ハーブ・中国茶の基本的な知識、抽出方法を学ぶ。紅茶・日本茶・中国茶の産地、またそれによる味わいの違いなどを理解する。 紅茶・日本茶のアレンジ方法を学び、実践することが出来るようになる。ハーブについての基本的な知識、抽出方法、アレンジについて学ぶ。 アレンジドリンクの構成に理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・紅茶の大事典				【授業外における学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 紅茶とは?! 美味しい紅茶の入れ方 (教科書P18～) 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 紅茶の美味しい入れ方(ゴールデンルール) ・ホット／アイス／ティ			9	【授業単元】アレンジ 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 抹茶について学ぶ 抹茶、抹茶ラテ		
				6/27			
2	【授業単元】紅茶ができるまで・世界の茶産地 (教科書P60～,80～) 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 紅茶の基礎知識の習得 世界の紅茶産地(インド・スリランカ・中国・ケニアなど)の特徴を知る 各茶産地の試飲			10	【授業単元】ハーブの基礎知識 1 【授業形態】講義＋実習 【到達目標】 ハーブについての基礎知識を理解する 基本のハーブティーの作り方を習得する		
				7/4			
3	【授業単元】 ミルクティーの美味しい淹れ方(教科書P26)・スパイスと 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 紅茶とミルク(ミルクの基礎知識・紅茶との相性) ミルクティーの淹れ方を学ぶ チャイの入れ方実習(スパイスの特徴を知り、オリジナルのチャイを作る)			11	【授業単元】ハーブの基礎知識 2 【授業形態】講義＋実習 【到達目標】 ハーバルセラピーについての基礎知識を理解する ハーブチャイの作り方を習得する		
				7/11			
4	【授業単元】 紅茶の基礎知識②(ブレンド/テイスティング) ・フレバードティ 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 紅茶のブレンド／テイスティング について フレバードティーについて(アールグレイの飲み比べ) バリエーションティーについて(ポット・フルーツティー実習)			12	【授業単元】ハーブティーの実践 1 【授業形態】講義＋実習 【到達目標】 季節のハーブティーを理解する 色を楽しむハーブドリンクの作り方を習得する エルダーフラワーコーディアルの作り方を習得する		
				9/5			
5	【授業単元】ティーメニュー実習(ホット／アイス)・世界のお茶事情 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 バリエーションティーの考案(ホット／アイス) 各班ティーメニューの紹介 世界の茶習慣について			13	【授業単元】ハーブティーの実践 2 【授業形態】講義＋実習 【到達目標】 ブレンド理論を理解する 季節に合わせたコーディアルのアレンジを習得する		
				9/12			
6	【授業単元】 国産紅茶について・英国紅茶の歴史・紅茶とお菓子の和 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 国産紅茶について(飲み比べ) 英国の紅茶習慣・アフタヌーンティー・クリームティーについて 紅茶とティーフーズのペアリング			14	【授業単元】ハーブティーの実践3 【授業形態】講義＋実習 【到達目標】 アレンジドリンクの作り方を習得する オリジナルブレンドハーブティーの作り方を習得する		
5/30				9/12			
7	【授業単元】 紅茶の基礎知識③(教科書P70～)/入れ方の習得確認テスト 【授業形態】 講義・実技試験 【到達目標】 紅茶と水の関係・紅茶と健康・紅茶の保存方法・選び方 紅茶を美味しく淹れましょう。(実技テスト)			15	【授業単元】定期テスト 【授業形態】 【到達目標】		
6/6				9/19			
8	【授業単元】日本茶の基礎知識 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 日本茶の基礎知識、煎茶の淹れ方を学ぶ			【評価について】 評価は実技試験と筆記試験、毎回の授業での小テストを100点満点に換算して評価する。			
6/20							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェサービス実習 Training for Café Service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉岡 雄一
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテルにおいて、フレンチレストラン等の西洋料理でサービス経験を積み、国家検定「レストランサービス技能士1級」、「西洋料理食卓作法マスター講師」の資格を持ち、「レストランサービス技能検定試験(HRS)」の実技審査委員の経験を持つ教員が、ホテル・レストラン・カフェ等で必要な心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を取得する授業を行う。							
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と接客用語等、サービスの基本を習得。 トレイやプレート、グラス等の取り扱いが出来るようになる。 テーブルマナーや西洋料理のサービスについての知識を習得。 お迎えからお見送りまで一連の流れが出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル				【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することでより確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 レストランサービスとは/接客における好ましい表現 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 笑顔の必要性を知り「身だしなみの3原則」・「態度・動作の3原則」・「言葉づかいの3原則」・「電話の対応」の習得、実践ができる。			9	【授業単元】 西洋料理に使用される主な食材・調理法・ソース 【授業形態】 講義 【到達目標】 西洋料理に使用される食材、基本的な料理法やソースに関する知識の習得		
4/18				6/27			
2	【授業単元】 什器備品の知識、食器の取り扱い方 【授業形態】 講義 【到達目標】 什器備品の名称と用途を知る。 什器備品の取り扱いと管理が出来る。			10	【授業単元】 接客サービス① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 席へのご案内と着席補助、メニュー提示、注文を取ることが出来る。		
4/25				7/4			
3	【授業単元】 レストランの管理業務、ナプキンフォールド 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 レストランのオープン前、クローズ後の業務を知る。 ナプキンが3種類以上、折れるようになる。			11	【授業単元】 接客サービス② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 注文に応じたテーブルセッティングができる。		
5/9				7/11			
4	【授業単元】 飲料の知識(アルコール・コーヒー・紅茶など) 【授業形態】 講義 【到達目標】 飲料の種類及び特徴及び食前酒～食後酒に関する知識の習得 (1)ビール (2)スピリッツ (3)ブランディー (4)ウイスキー (5)ジン (6)ウォッカ (7)ラム (8)テキーラ (9)リキュール			12	【授業単元】 デトックスウォーター 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 デトックスウォーターに関する効能や作り方、保存方法、効果的な飲み方などを試飲もしくは試作		
5/16				9/5			
5	【授業単元】 ワインの抜栓・サービス方法、サングリア試作試飲 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ワインの抜栓及びサービスの仕方(ノンアルワイン使用) サングリアの試作試飲			13	【授業単元】 クレープシュゼット 実演・体験 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 お客様の前で仕上げるデザートの1つにある「クレープシュゼット」の作成及び実践(演出や立ち振る舞い、衛生面なども踏まえる)		
5/23				9/5			
6	【授業単元】 テーブルセッティング、サービストレイ、プレートサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルセッティングの知識を身につける。 トレイが持てるようになる。 皿を片手で2枚以上持てるようになる。皿の下げ方を知る。			14	【授業単元】 定期試験対策 【授業形態】 実技試験対策 【到達目標】 各テーブル毎もしくは3～4名でチームを編成し、役割分担を決めて実践形式課題の練習		
5/30				9/19			
7	【授業単元】 テーブルマナー、魚介類・チーズのサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルマナーの基本を習得。 魚介類のサービスを知る。 チーズの種類とサービスを知る(試食あり)			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実技試験 【到達目標】 チーム毎に、試験課題を行う		
6/6				9/19	【評価について】 評価は筆記試験及び実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。		
8	【授業単元】 サーバーの使い方、西洋料理のサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サーバーが使えるようになる。 西洋料理のサービスを知る。						
6/20							
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義においてノートをとること。							

科目名 (英)	カフェ開業プランニング Café planning I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	岩佐 浩之
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では製造から営業経験をし、現在3社を経営するオーナーが教える。社会人としての考え方、目標設定・達成の仕方、人脈の作り方を講義します。ビジネスだけでなく、個人として必要な生きる力をわかりやすく講義します。また、カウンセラーとして精神的健康の維持・心が壊れない考え方・自分との付き合い方・1対1のコミュニケーション心理・縦の人間関係のコミュニケーションの考え方をわかりやすく講義します。							
【到達目標】 様々な情報をとり、自分の頭で考え、整理し決断し、自分の意見が言えるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 毎回資料配布				【授業外における学習】 世の中の疑問点を探し質問する			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】オリエンテーション・講師自己紹介 【授業形態】 【到達目標】 授業の目的と、それに向かったの前期の流れを知り、理解する。 予告編：お金の知識・人脈の作り方・目標目的の立て方と達成方法など			9	【授業単元】マーケティング① 【授業形態】 【到達目標】 マーケティング基礎について学び理解する。 (方程式・バリュープロポジション・ファイブフォース・その他)		
2	【授業単元】目標・目的の立て方 【授業形態】 【到達目標】 目標・目的とは何かを理解し、設定できるようになる。 無形の目標と有形の目標の存在を知り目標・目的が立てられるようになるトータルパースンについて理解する。			10	【授業単元】マーケティング② 【授業形態】 【到達目標】 マーケティング基礎について学び理解する。 (キャズム理論・ジレット方式・アイドリングビジネス・その他)		
3	【授業単元】人脈の作り方・整理の仕方 【授業形態】 【到達目標】 人脈とは何か、どのように整理し作るのかを理解しこれから使えるようになる。			11	【授業単元】お金の流れ・経理 【授業形態】 【到達目標】 経理の基礎を学び理解する。(ストラック表)		
4	【授業単元】収入の種類とお金の知識 【授業形態】 【到達目標】 4つの収入の種類について学び、理解する。目的設定に活かす。 価値観について学ぶ。価値観からくるコミュニケーションを知る。			12	【授業単元】お金の流れ・経理 【授業形態】 【到達目標】 お金の流れ・商品の流れ、回転が利益を生み出す構造を理解する。		
5	【授業単元】精神的健康・心理学 【授業形態】 【到達目標】 心の健康・病気の特性と対処法を学び、理解する。 (統合失調症・うつ病・依存症・認知症・その他) フロイト・ユング・アドラー)			13	【授業単元】世の中・考え方 【授業形態】 【到達目標】 考え方の構造を学び理解する。 (網羅思考と論点思考・なぜを5回繰り返す・その他)		
6	【授業単元】身体的健康について学び理解する 【授業形態】 【到達目標】 病気の原因と対処法を学び理解する。 食べ物と病気の関係を学び理解する。 自分の名医は自分自身			14	【授業単元】13回の振り返り 【授業形態】 【到達目標】 13回の振り返りと定期試験のポイント解説		
7	【授業単元】コミュニケーション・マナーについて学び理解する。 【授業形態】 【到達目標】 チームのコミュニケーション・マナーについて学び理解する。 コミュニケーションの考え方について学ぶ。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 授業理解度の確認		
8	【授業単元】コミュニケーション・マナーについて学び理解する。 【授業形態】 【到達目標】 1対多・1対1・自分とのコミュニケーション・マナーについて学び理解する。コミュニケーションの流れを学び理解する。			【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、授業評価(平素の学習状況・出席状況など)を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 試験は筆記試験で行う。			
【特記事項】 一コマ一コマの授業が、ジグソーパズルのワンピースのようなものです、休んだ時には必ず情報を取ってください。							

科目名	栄養・衛生学Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
	Nutrition and HygieneⅠ	授業形態	講義	総時間(単位)	30(1)	開講区分	前期
学科・コース	カフェビジネス科					曜日・時間	金曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】							
管理栄養士として内科での栄養指導、また各種短大・専門学校においての教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠の条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
【到達目標】							
食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食の安全と衛生 【授業形態】 講義 【到達目標】 食の安全を守るために、食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みを知る。食品衛生とは何かを理解し、調理従事者としての責務を解釈できる。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 飲食による健康危害の種類を学び、食中毒の概要について解釈できる。		
2	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品中の微生物と微生物の増殖条件について解釈し、食生活に役立てることができる。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1〉		
3	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の腐敗について解釈し、食生活に役立てることができる。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2〉		
4	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規について解釈できる。			12	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1〉		
5	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の安全性評価について解釈する。主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			13	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2〉		
6	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品と重金属並びに放射性物質と食の関係について学び、いかにして食の安全を確保するか解釈できる。			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 授業ノートは、「この箇所は重要」というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きます。取り方の条件としては、「再現性」と「素早さ」が考えられます。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃には、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。							