

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	鈴木 ゆかり
	Professional careers seminarⅢ	授業 形態	座学	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	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。) コーヒー関連企業の現場と国際大会出場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。							
【到達目標】 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							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】商品開発について ルールの確認と目標設定 一年のフローの確認 【到達目標】 サポートアンケートとITリテラシーの実施 欠席免除の提出について			9	【授業単元】マネー講座 【授業形態】講義 【到達目標】 お金にまつわる大切なことを学ぶ		
4/16				6/25			
2	【授業単元】就職活動について～グルメキャリアーさま～ 【授業形態】講義 【到達目標】 就職活動の進め方、注意点を確認する			10	【授業単元】プレゼンテーションについて 【授業形態】講義 【到達目標】 課題に対して、プレゼンテーションを行う		
4/23				7/2			
3	【授業単元】卒業生講和 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業生の学生時代の就活についてや、一年目と現在の話を聞いて 視野を広げる			11	【授業単元】夏商品販売について 【授業形態】ディスカッション 【到達目標】 夏商品販売に向けて話し合いや制作など行う		
5/7				7/9			
4	【授業単元】就職活動について① 【授業形態】講義 【到達目標】 自己分析をして、どのようにキャリアを積んでいきたいかを探る 就職活動の進め方、受験決定する為のポイントを確認する			12	【授業単元】カフェレス見学について 夏休みについて 【授業形態】講義 【到達目標】 カフェレスについて 夏休みの過ごし方、課題について		
5/14				7/16			
5	【授業単元】就職活動について② 【授業形態】講義 【到達目標】 グループディスカッションのポイントを知る 主体的に行動する力を身に付ける			13	【授業単元】夏休みの課題発表 【授業形態】講義 【到達目標】 夏休みの課題を発表する		
5/21				9/3			
6	【授業単元】就職活動について③ 【授業形態】 【到達目標】 面接で見られるポイントを学び、実践できるようにする			14	【授業単元】定期試験対策 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験対策		
5/28				9/10			
7	【授業単元】就職活動について④ 【授業形態】講義 【到達目標】 面接練習をしてポイントをフィードバックしてもらう 企業研究と志望動機を言えるようにする			15	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験		
6/4	自分の言葉で話せるようにする			9/17			
8	【授業単元】就職活動について⑤ 【授業形態】講義 【到達目標】 面接練習をしてポイントをフィードバックしてもらう 企業研究と志望動機を言えるようにする			【評価について】 授業ごとの小テスト(40点)、定期試験(60点)で評価をする 期末試験は実技試験と筆記試験の合計で評価を行う 評価は学則規定に準ずる			
6/18	自分の言葉で話せるようにする						
【特記事項】							

科目名 (英)	スイーツ＆フード実習 I Sweets & food training I	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	久世 茂
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時間 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1・2・3 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、どの様な授業を実施するのかを記しました) 調理師として長きに渡りレストラン・ホテルのシェフを歴任後教員になる。 実習は主に欧米、アジア、日本等の料理を学び、授業の厳しさや楽しさの中で、専門的な基礎技術を得る授業を行います。 また海外研修の経験を生かし、幅広く授業を行います。プロフェッショナルとは何かを考えながら食の大切さなど受講してほしいです。 技術は勿論、挨拶、返事が出来る用に心掛けられる人材を育成します。 遅刻・無断欠席はせず、主体性を持って授業に取り組むように心掛けましょう。							
【到達目標】 ・調理における衛生意識、また調理を行うにあたっての、基本作業方法、調理器具、道具の扱い方を習得します。 ・基本となる切り方や調理方法、熱加減などの加熱調理を習得します。 ・声の掛け合い、チームワークを学びます。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
オリジナル・レシピ(使用食材・分量・作り方)				自身の眼で見て、食して五感を刺激する事が、知識や技術の向上につながり、仲間との会話にもプラス。その為の時間をしっかり自身で作る事が大切です。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】 特別授業 株式会社ウェルカム ディーン&デルーカ			9	【授業単元】 食材の組み合わせと盛り付けのテクニック⑤ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 豚肉にチーズ・パン粉をまぶして揚げ焼きを習得。 ポークカツレツ・ミラノスタイル シーザーサラダ&ドレッシング コーヒーゼリー		
4/18				6/27			
2	【授業単元】 食材の組み合わせと盛り付けのテクニック① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 小麦粉の発酵と応用を行う。 キノコクリーム&チキンソテーのフォカッチャサンド カポナータ チョコレートムース			10	【授業単元】 ココナツミルクを使って2種類のエスニック・フードを。 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 インパクトのあるアジア・フードを習得。 カリィ・アヤム ピサン・ゴレン/キャラメルソース ナン&ナシ		
4/25				7/4			
3	【授業単元】 食材の組み合わせと盛り付けのテクニック③ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 貝類のマリネと、鶏肉のソテー方法の調理。 帆立貝柱とセロリ、トマトのマリネ ジャンバラヤ・ライスとスパイシーチキンソテー 紅茶のパバロア			11	【授業単元】 魚介類の加熱調理法① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 烏賊、海老の揚げ物調理法とパスタ料理の手際を行う。 カラマリ・ガンブリフリット(烏賊とシュリンプのフライ) オムライス/デミグラス・ソース&トマトケチャップ フルーツマト&クワイフルーツのサラダ		
5/9				7/11			
4	【授業単元】 食材の組み合わせと盛り付けのテクニック④ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 2種類のカフェ定番フードを丁寧に調理。 クロック・ムッシュ 温野菜2種類 カボチャのクリームスープ グリーンアスパラと新玉ねぎのオレンジマヨネーズ・サ			12	【授業単元】 食材の組み合わせと盛り付けのテクニック⑥ 【授業形態】 フード実習(7/23の振り替え実習) 【到達目標】 サワークリームとビーツの応用調理。 ビーフ・ストロガノフ/イエローバターライス ボルシチ ホホワイトチョコ・プリン		
5/16				7/18			
5	【授業単元】 季節の食材の取入れ、調理方法① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 和食材の扱い方と、筍のあく抜き、炊き込み飯を習得。 鶏肉と筍の炊き込みご飯 牛蒡と人参のきんぴら 春キャベツの浅漬け 抹茶のパバロア			13	【授業単元】 中国料理の調味料について 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 豆板醤の使用量と海老の火入れ加減を行う。 春雨サラダ 海老のチリソース煮 玉子チャーハン 生姜風味・ミルクプリン		
5/23				9/5			
6	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】 特別授業 株式会社 トランジットジェネラルオフィス			14	【授業単元】 時間内でのサンドイッチの調理技術 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 次週の期末試験合格を目指す為に！ <15週目の期末定期試験課題予習日> クラブハウス・サンドイッチ		
5/30				9/12			
7	【授業単元】 食材の組み合わせと盛り付けのテクニック② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 練りバイ生地とブレンダー調理を行う。 ベーコンとトマトのキッシュ マッシュルーム・クリームスープ ミルクティ・パンナコッタ			15	【授業単元】 期末定期試験・終了後の解答説明 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 後期の基礎・基本の習得確認。 <各人が各調理台にて下記の課題料理を作りそれを採点> 実習課題: クラブハウス・サンドイッチ		
6/6				9/19			
8	【授業単元】 スペイン料理の前菜と炊き込みご飯の調理 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 一口串刺し前菜と炒め炊き込みライス調理を習得。 ピンチョス・パルススタイル パエリア セグメント・オレンジ			【評価について】 >評価は「実習」にて行う。一週目から14週目までの授業内を確認し、専門的知識と技術の理解、定着度を確認する。 >小テスト(筆記)40点、期末テスト(実習)60点の合計100点満点で評価す 評価は学則規定の準ずる。			
6/20							
【特記事項】 毎授業時のデモンストレーションを確り見て、様々な動きや「加減」メモを取り、質問し、グループ内のコミュニケーションを取りながら「実習」を							

科目名 (英)	カフェ総合演習I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	有限会社ストラダ 結城 信久
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 火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 様々な業種、職種のマーケティング、プロモーションを担当してきた有限会社ストラダ代表取締役結城信久が『成功する店』『失敗する店』の具体的事例を示しながら、開業するために必要な知識や心構えをグループワークを通じて講義を行う。年間を通して2回、生徒自らのプロデュースによるポップアップショップを実際に開業し、リアルな体験と実績データの収集を行う。 また、店舗開業で欠かすことのできないPRや広告物の制作を演習し販売促進の手法を学ぶ。							
【到達目標】 カフェオーナーになるための基本的なスキルを習得し、将来の独立開業を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 授業ごとに必要に応じて資料配布				【授業外における学習】 疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】オリエンテーション『カフェオーナーになるためには』 【授業形態】1限 講義 独立開業とは 2限 演習 自己紹介 3限 演習 プロモーションとは			9	【授業単元】開業企画書の策定『プレゼンテーション』 【授業形態】1限 講義 企画書の書き方 2限 演習 事業計画書の書き方 3限 演習 ECサイトを考える		
4/17	【到達目標】オーナーになるための基本的な心構えを理解する			6/26	【到達目標】どんな店をやりたいのか企画書としてまとめる		
2	【授業単元】事例検証(閉店したお店を分析する) 【授業形態】1限 講義 開業準備(1) 2限 演習 自己紹介 3限 演習			10	【授業単元】店舗概要の策定 【授業形態】1限 演習 マーケティング(店舗近隣の他店舗状況を調べる) 2限 出店計画書の策定 3限 演習 ECサイトを考える		
4/24	【到達目標】閉店(失敗)したお店の理由と原因を考察する			7/3	【到達目標】出店計画を理解する		
3	【授業単元】ポートレート撮影実習 【授業形態】1限 講義 開業準備(2) 2限 演習 ポートレート撮影実習(1)ポージング 3限 演習 ポートレート撮影実習(2)撮影実習			11	【授業単元】メニューを考える 【授業形態】1限 原価を考える 2限 仕入れ、粗利、回転数を考える 3限 演習 ECサイトを考える		
5/8	【到達目標】SNSで重要になる『顔出し』撮る側・撮られる側を理解する			7/10	【到達目標】POPアップショップで提供するメニューの確定		
4	【授業単元】開業までに何を準備すればいいか 【授業形態】1限 講義 開業準備(3)概要 2限 講義 開業準備(4)開店までのタイムスケジュールを考える 3限 演習 Canvaを使いこなす(名刺制作)			12	【授業単元】展示会見学 【授業形態】 実習 【到達目標】((宿題))見学レポート→9/4までに提出		
5/15	【到達目標】開業までに何をすべきか理解する			7/17	カフェレス 課外活動		
5	【授業単元】開業に必要な費用は 【授業形態】1限 講義 開業準備(5)家賃相場を理解する 2限 講義 開業準備(6)開業に必要なお金を理解する 3限 演習 Canvaを使いこなす(POP制作)			13	BASE 【授業形態】 実習 【到達目標】1限 見学レポート発表		
5/22	【到達目標】開業に掛かる費用を理解する			9/4	EC 仕込み→発送 9月		
6	【授業単元】課外授業『かっぱ橋』見学 【授業形態】1限 課外授業 2限 課外授業 3限 演習 Canvaを使いこなす(報告書制作)			14	【授業単元】ポップアップショップ開業を考える 【授業形態】1限 どんな店舗にするか 2限 市場調査 3限 マーケティング		
5/29	【到達目標】現場の道具街を訪れ道具の種類、価格相場を理解する			9/11	【到達目標】どんなPOPアップショップにするかコンセプト作り		
7	【授業単元】事例検証(営業中のお店の分析する) 【授業形態】1限 講義 事例検証 問題点の洗い出し 2限 講義 事例検証 適正家賃の割り出し方法 3限 演習 ECサイトを考える			15	【授業単元】ポップアップショップ開業を考える 【授業形態】1限 コンセプト作り 2限 企画書作り		
6/5	【到達目標】営業中のお店を検証し改善点を考察する			9/19	3限 定期テスト(発表:プレゼンテーション)		
8	【授業単元】開業に向けてコンセプト作り 【授業形態】1限 演習 コンセプトの策定(業態・特色・目指すもの) 2限 演習 店名・メニューの策定 3限 演習 ECサイトを考える			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだパンを仕込み個人で成形をし講師より評価を受ける。 ・定期試験は、授業時間内とし、焼成終了後解説をおこなう。 ・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。			
6/12	【到達目標】自分たちのやりたいお店のコンセプトを固める						
s							

科目名	ベーシックワーキングスキル	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	あんこあら本舗 木村雅一
	Café Planning	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	火曜日 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） 専門商社にて北米、東南アジアとの貿易業務に携わる。 また、大学スポーツチームのマネージメント、フラッグ・フットボール競技の小学校への普及・導入、授業化を行う。 非常勤講師として教鞭をとるかたわら、3代続く老舗製菓店のマネージメントに関わる。 様々な角度から、「社会人とは」「会社に入るとは」どうゆうことなのかを考え、その基礎を学び、実践に備える講義です。							
【到達目標】							
社会人としての仕事や生活は、それまでの学生生活とは大きく異なる。 学校での「常識」が会社では「非常識」ということも少なくない。 会社になじめず、社会人としての行き先が全く見えなくならないよう、準備をし実戦に備える。							
【使用教科書・教材・参考書】 授業ごとに必要に応じて資料配布				【授業外における学習】 疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】オリエンテーション 「学生」と「社会人」の違い 【授業形態】講義 グループワーク 【到達目標】 講師自己紹介 ベーシックワーキングをなぜ学ぶのか必要性を理解する。 学生と社会人の違いを自ら理解する。			9	【授業単元】 社会人(ビジネス)の基本 【授業形態】講義 【到達目標】 ①ビジネスの基本「PDCA」 ②仕事の流れをスムーズにする「ほう・れん・そう」 ③ビジネス文章のポイント「5W1H」		
2	【授業単元】会社に入ること 会社とは、法人とは、 【授業形態】 講義 【到達目標】 会社(法人)の基礎的理解。 産業界(会社)が求めている人材を把握する。			10	【授業単元】 定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】		
3	【授業単元】 会社員の給与の仕組み 【授業形態】 講義 【到達目標】 給与の仕組みを理解する。 額面と手取り。 税金と各種の社会保険の仕組みを把握し、理解する。			11	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 講義 【到達目標】		
4	【授業単元】 社会保険、社会保険制度についてⅠ 【授業形態】講義 【到達目標】 あなたを守る、労災保険、雇用保険の基礎を学習し、理解する。			12	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
5	【授業単元】 社会保険 社会保険制度についてⅡ 【授業形態】講義 【到達目標】 あなたを守る、健康保険、年(老齢)年金保険の基礎を学習し、理解する。			13	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
6	【授業単元】 知っておきたい労働時間制度、休暇制度 他 【授業形態】 講義 【到達目標】 労働時間制度、休暇制度など基礎学習をし、理解する。			14	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】		
7	【授業単元】 ①もし、会社が倒産したら 【授業形態】 講義 【到達目標】 倒産の種類、清算型倒産、再建型倒産などの基本を学習し、理解する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】		
8	【授業単元】 社会人としての時間管理、 マナー ビジスマナー 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・時間厳守の鉄則 ・時間管理は自己管理から意識する。			【評価について】 ・評価は、筆記試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・定期試験は、60分とし、終了後解説をおこなう。 ・筆記試験は、中間テスト(40点) 期末テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業内容を元にステップアップしつつ行うため、毎回確実に内容を身に着けることを心がけること。							

科目名 (英)	カフェショップワークⅠ Training for Café foodⅠ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	門井 聡
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日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、パティスリーそれぞれで運営、商品開発の経験がある教員が、カフェの運営方法、商品開発について授業を行う。							
学生自身でカフェを創り上げていく授業なので、遅刻・欠席をせず積極的に授業に参加してほしい。							
【到達目標】							
チームでコミュニケーションをとり、店舗運営・商品開発を円滑に行えるようになる。							
基本的なカフェの運営方法を学ぶ、それを活かし自分たちのチームで運営方法をアレンジすることが出来る							
お客様の声、また報告会を通して得られる業界の方々の意見を聞き、それを活かし店舗運営・商品開発が行えるようになる。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】			9	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。 店舗実習の概要と卒業制作までのながれについて PDCAについて 会議の方法について				夏商品のアレルギーについて、原価、各チーム調べておく メニュー、POP、インスタ用の写真撮影や校正を担当で考える		
4/16				6/25			
2	【授業単元】			10	【授業単元】夏商品販売準備		
	【到達目標】 SNS、メニュー、制作物や備品など含めたPDCAについて、 今後のスケジュールを確認しながら、各自話し合いと作業をする。 4/28大量仕込み用の写真撮影について共有する。 乳酸菌についての講義				夏商品のアレルギーについて、原価、各チーム調べておく メニュー、POP、インスタ用の写真撮影や校正を担当で考える 営業の販売数(個数制限)、タイスケ、 制作物(POP、メニュー、ちらし、ラミネート、SNS投稿)		
4/23				7/2			
3	【授業単元】			11 営業日	【授業単元】		
	【到達目標】 SNS、メニュー、制作物や備品など含めたPDCAについて 今後のスケジュールを理解し、各自話し合いと作業をする。				【到達目標】《営業準備》SNS、メニュー、制作物や備品など含めたPDCAと、 今後のスケジュールを確認しながら、各自話し合いと作業をする。		
5/7				7/9	7/13(土)モニタリング集客 営業③夏商品販売開始		
4	【授業単元】夏商品試作(ブロンディ・ブラウニー・ドリンク2品・ブレンドコーヒー)開始			12	【授業単元】		
	【到達目標】 営業の販売数(個数制限)、タイスケ、制作物(POP、メニュー、ちらし、ラミネート、SNS投稿)				【到達目標】 営業③の振り返り→問題発見、問題解決を確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。 次回営業の集客・売上目標設定(個数制限について) 営業での役割分担とタイスケを各チームで作成 SNSとPOPメニューの確認		
5/14				7/16			
5	【授業単元】			13	【授業単元】		
	【到達目標】 SNS、メニュー、制作物や備品など含めたPDCAと、今後のスケジュールを確認しながら、各自話し合いと作業をする。＜営業準備＞				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。 モニタリング準備 パワーポイント・資料作成 必要備品確認		
5/21	営業日 5/25(土)営業①			9/3			
6	【授業単元】			14	【授業単元】		
	【到達目標】 営業①の振り返り→問題発見、問題解決を確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。 次回営業の集客・売上目標設定(個数制限について) 営業での役割分担とタイスケを各チームで作成 SNSとPOPメニューの確認				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。 モニタリング準備 パワーポイント・資料作成 必要備品確認		
5/28				9/10			
7	【授業単元】			15	【授業単元】		
	【到達目標】 SNS、メニュー、制作物や備品など含めたPDCAと、今後のスケジュールを確認しながら、各自話し合いと作業をする。＜営業準備＞				【到達目標】 モニタリング準備 パワーポイント・資料作成 必要備品確認		
6/4	営業日 6/8(土)営業②			9/17	9/21(土) モニタリング		
8	【授業単元】			【評価について】			
	【到達目標】 営業②の振り返り→問題発見、問題解決を確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。 次回営業の集客・売上目標設定(個数制限について) 営業での役割分担とタイスケを各チームで作成 SNSとPOPメニューの確認			授業ごとの小テスト(40点)、定期試験(60点)で評価をする 評価は学則規定に準ずる			
6/18							
【特記事項】							

科目名 (英)	PC基礎技術I ComputerI	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	藤林 大和
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 月曜日 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） “IT、講師として、情報処理から経理までを専門分野とし、現在3社のマーケティングアドバイザーとして活躍している、講師が教える、IT講義です。また、100年以上続く家業の四代目として、資産の運用から、マーケティング、社員教育までを実践している。 ビジネスソフトを用いて書類作成、表計算を行う。卒業発表に向けてプレゼンテーションの資料を作成する。 ”							
【到達目標】 ・ビジネスの場におけるコンピューターの取り扱いを身につける。 ・ワード・エクセルを用い、文書作成や表計算の基礎的な技術を身につける。							
【使用教科書・教材・参考書】 必要に応じてプリントを授業ごとに配布				【授業外における学習】 平素より、インターネットなども含め、コンピューターに触れるように心がける。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】ワードを用いてビジネス文書 【授業形態】講義 【到達目標】 ●ビジネス文書の構成を理解する ●ビジネス文書の文面を書く			9	【授業単元】エクセルを用いて給与計算をする 【授業形態】講義 【到達目標】 ●タイムカードから時間の計算をする ●給与額を計算する		
2	【授業単元】ワードを用いて表を作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●表の作成ことができる ●表に色をつけることができる ●表の罫線を追加する・削除することができる			10	【授業単元】エクセルを用いて給与明細を作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●給与明細を作成する ●内容が自動的に入力されるようにする		
3	【授業単元】ワードを用いて自由なテーマで書類を作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●タイトルなどにワードアートを使うことができる ●オートシェイプを使うことができる ●表を挿入することができる			11	【授業単元】パワーポイントで名刺を作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●パワーポイントの実例を見る ●文字やイラストを挿入することができる ●背景を変更することができる		
4	【授業単元】エクセルで基礎的な表計算を行う 【授業形態】講義 【到達目標】 ●表計算とは何かを理解する ●さまざまな関数を用いて自動的に計算することができる ●条件付き書式で条件を付けてリストアップすることができる			12	【授業単元】プレゼンテーションの構成を考える 【授業形態】講義 【到達目標】 ●個人でプレゼンテーションを行うための構成を考える ●発表内容のプロット（あらすじ）を考える ●アウトライン機能を使い、内容を入力する		
5	【授業単元】エクセルでカレンダーを作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●エクセルの基礎的な使い方を身につける ●オートフィル機能を使い自動入力を行うことができる ●セルの大きさや色を変えることができる			13	【授業単元】プレゼン資料の内容を考える 【授業形態】講義 【到達目標】 ●内容を入力する ●インターネットを活用し、情報を収集する		
6	【授業単元】エクセルにて売上計算を行う 【授業形態】講義 【到達目標】 ●関数を使い数値の分析をする ●グラフを作成することができる ●さまざまな種類のグラフを作成できる			14	【授業単元】画像やイラストの構成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●イラストや写真を編集し貼り付ける ●著作権について知る		
7	【授業単元】エクセルを用いて名簿を作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●請求書が何かを理解し、必要な内容を考える ●表のフォーマットを作成する			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 ●定期試験 詳細は適宜、授業内で発表する		
8	【授業単元】エクセルを用いて請求書を作成する 【授業形態】講義 【到達目標】 ●関数を使い、請求内容の合計金額が算出されるようにする ●書類を他者に送付する際の注意点			【評価について】 評価はパソコンを用いた資料作成による試験（60点）と毎回の授業で与える課題作成による小テスト（40点）の合算である。			
【特記事項】 基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業の内容を元にステップアップしつつ行うため毎回、確実に内容を身につけることを心がけること。							

科目名 (英)	スイーツ&フード実習Ⅱ Training for Sweets&FoodⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	紅林 享
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	後期 水曜日 1限～3限
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師の資格を持ち、東京のパティスリーやカフェ・レストランなど現場で修業したパティシエが、 職業人として大切なあいさつ、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基礎技術を習得する授業を行う。 また基礎技術の応用によりカフェデザートへの盛り付けを学びカフェやパティスリーの現場で必要とされる人材を養成する。 授業は自身を成長させるを為に必要なことなので一つひとつの授業を大切に遅刻欠席は出来るだけしないよう臨んでほしい。							
【到達目標】 一年生で学んだ基礎的な知識・技術の復習をする。 また、一年生の授業でやっていない新しい生地やお菓子の基礎技術を学び 店舗実習などでアウトプット出来る知識と技術を身に付ける。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 卒業生ベーグル 【授業形態】 実習 【到達目標】 卒業生の考えたベーグルサンドを作り 店舗実習で自分達で作る際に参考にする			9	【授業単元】 スフレチーズケーキ キャロットケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 メレンゲを使ったチーズケーキのポイントと注意点を学習する イギリスの伝統菓子の作りと特徴を学習する		
10/2				11/27			
2	【授業単元】 卒業生ベーグル ガレットブルトンヌ仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 卒業生の考えたベーグルサンドを作り 店舗実習で自分達で作る際に参考にする			10	【授業単元】 チョコレート 【授業形態】 実習 【到達目標】 テンパリングを学習する ロッシュ / ボンボンショコラ / 板チョコ		
10/9				12/4			
3	【授業単元】 ガレットブルトンヌ焼成 かぼちゃのチーズケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 フランスの伝統の焼き菓子を学ぶ チーズケーキのバリエーションを学習する。			11	【授業単元】 ドーナツ イートンメス 【授業形態】 実習 【到達目標】 イングリッシュドーナツの特徴を学習する イギリスの伝統菓子を学習する		
10/16				12/11			
4	【授業単元】 フィユタージュ仕込み メロンパン 【授業形態】 実習 【到達目標】 フィユタージュの仕込み方のポイントと注意点を学習する マカロンの復習とバタークリームのアレンジを学習する			12	【授業単元】 ブッシュドノエル 【授業形態】 実習 【到達目標】 バタークリームを使ったブッシュドノエルをつくる		
10/23				12/18			
5	【授業単元】 ミルフィーユ パルミエ プリゼ仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 ミルフィーユの焼く時のポイントと注意点を学習する パートプリゼの復習を学習する			13	【授業単元】 モンブラン 【授業形態】 実習 【到達目標】 シュクレ・ダマンドの復習 モンブランの口金の使い方を学習する		
10/30				1/15			
6	【授業単元】 タルトスリーズ ピザ 【授業形態】 実習 【到達目標】 カフェで提供できるイギリスの伝統菓子を学習する プリゼをつかってタルトのアレンジを学習する			14	【授業単元】 ババロワ プティガトー 【授業形態】 実習 【到達目標】 ババロワを使ったプティガトーを作る 定期テスト用のババロワの練習をする		
11/6				1/22			
7	【授業単元】 トレイベイク ギモーブ 【授業形態】 実習 【到達目標】 トレイベイクの作り方を学習する ギモーブの作り方のポイントを理解する			15	【授業単元】 定期テスト ババロワ 【授業形態】 実習 【到達目標】 アングレーズソースを炊きババロアを作る 評価を受ける		
11/13				1/29			
8	【授業単元】 パン ド セーグル パノフィーパイ 【授業形態】 実習 【到達目標】 カフェで提供できるイギリスの伝統菓子を学習する ライ麦を使ったパンを使用しアメリカのサンドイッチの作り方を学ぶ			【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。			
11/20							
【特記事項】							

科目名 (英)	PC基礎技術II ComputerII	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	藤林 大和
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	後期 月曜日 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) “IT、講師として、情報処理から経理までを専門分野とし、現在3社のマーケティングアドバイザーとして活躍している、講師が教える、IT講義です。また、100年以上続く家業の四代目として、資産の運用から、マーケティング、社員教育までを実践している。 ビジネスソフトを用いて書類作成、表計算を行う。卒業発表に向けてプレゼンテーションの資料を作成する。 ”							
【到達目標】 ・ビジネスの場におけるコンピューターの取り扱いを身につける。 ・パワーポイントを用い、プレゼンテーション資料の作成の技術を身につける。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
必要に応じてプリントを授業ごとに配布				平素より、インターネットなども含め、コンピューターに触れるように心がける。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】図表やグラフの挿入 【授業形態】講義 【到達目標】 ●図表などを挿入し、わかりやすい資料を作成する ●パワーポイントに表やグラフを挿入する			9	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●ナレーションや役割分担を考える ●ジェスチャーや動きなどを考える		
2	【授業単元】文字やイラストにアニメーションを付ける 【授業形態】講義 【到達目標】 ●画像や文字の階層を理解する ●アニメーションの機能を用いて文字やイラストを動かす			10	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●中間発表に向けた資料を完成させる ●発表に向けた手順を考える		
3	【授業単元】プレゼンテーションのナレーションを考える 【授業形態】講義 【到達目標】 ●実際に話す内容を考える ●話し方やジェスチャーなどを考える			11	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●中間発表のまとめを行う ●卒業発表に向けて何が必要かを考える		
4	【授業単元】プレゼンテーション発表を行う 【授業形態】講義 【到達目標】 ●自分の伝えたいことや考えをまとめ、発表する ●他者のプレゼンテーションを見て、感想を発表する			12	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業発表に向けた準備		
5	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●どんな内容が必要かを考える ●資料を収集する			13	【授業単元】卒業発表資料を完成させる 【授業形態】講義 【到達目標】 ●発表の手順を考える ●卒業発表を完成させる		
6	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●内容や文書を入力する ●入力した内容の必要性を考える			14	【授業単元】卒業発表のリハーサル 【授業形態】講義 【到達目標】 ●効果的な発表を行う 発表の手順を確認する		
7	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●レイアウトを考える ●デザインや書体を工夫することができる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 ●定期試験 詳細は適宜、授業内で発表する		
8	【授業単元】卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 ●写真や図表の構成を考える ●必要な写真や図表を選別する			【評価について】 評価はパソコンを用いた資料作成による試験(60点)と毎回の授業で与える課題作成による小テスト(40点)の合算とする。			
【特記事項】 基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業の内容を元にステップアップしつづけるため毎回、確実に内容を身につけることを心がけること。							

科目名	キャリア教育講座Ⅳ	必修選択	必修	年次	2	担当教員	鈴木ゆかり
学科・コース	カフェビジネス科	授業形態	座学	総時間(単位)	30(1)	開講区分	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)							
コーヒー関連企業の現場でバリスタ経験のある教員が授業を行う。専門学校職員として専門技術、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。							
【到達目標】							
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】				【授業外における学習】			
必要なものはその都度指示します							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 夏休みの課題発表 卒業に向けて 【授業形態】 講義 【到達目標】 夏休みの課題発表 後期のスケジュールについて			9	【授業単元】 営業準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 11/30(土) 店舗実習の準備を行う		
10/3				11/28			
2	【授業単元】 SCAJ見学 【授業形態】 講義 【到達目標】			10	【授業単元】 お手紙のマナー 【授業形態】 【到達目標】 お手紙のマナーについて学ぶ 招待状について		
10/10				12/5			
3	【授業単元】 中間発表準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 モニタリング準備を完了させる 10/25(金)モニタリング			11	【授業単元】 招待状の作成 【授業形態】 【到達目標】 招待状の作成 招待状について		
10/17				12/12			
4	【授業単元】 中間発表準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 モニタリング準備を完了させる 10/25(金)中間発表会			12	【授業単元】 営業準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 12/21(土) 店舗実習の準備を行う		
10/24				12/19			
5	【授業単元】 営業準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 11/9(土)営業準備を行う			13	【授業単元】 卒業に向けて 最終発表会準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 卒業までの過ごし方 最終発表会の準備		
10/31				1/16			
6	【授業単元】 営業準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 11/9(土)営業準備を行う			14	【授業単元】 最終発表会準備 定期試験について 【授業形態】 【到達目標】 最終発表会の準備 定期試験概要説明		
11/7				1/23			
7	【授業単元】 営業振返り・営業準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 次回営業に向けて、営業振返りと準備を行う			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験		
11/14				1/30			
8	【授業単元】 営業準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 11/30(土) 店舗実習の準備を行う			【評価について】 毎回の小テスト5点満点(40%)＋定期試験(60%)を評価とする			
11/21							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェショップワークⅡ Café sales training Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	門井 / 紅林 / 早川
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	後期 金曜日1～3限
【授業の学習内容と心構え】 カフェ、パティスリーそれぞれで運営、商品開発の経験がある教員が、カフェの運営方法、商品開発について授業を行う。 学生自身でカフェを創り上げていく授業なので、遅刻・欠席をせず積極的に授業に参加してほしい。							
【到達目標】 チームでコミュニケーションをとり、店舗運営・商品開発を円滑に行えるようになる。 基本的なカフェの運営方法を学ぶ、それを活かし自分たちのチームで運営方法をアレンジすることが出来る お客様の声、また報告会を通して得られる業界の方々の意見を聞き、それを活かし店舗運営・商品開発が行えるようになる。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】			9	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	試作⑨ 冬商品完成				11/30(土)営業⑥		
10/4				11/30			
2	【授業単元】			10	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	10/12(土) 営業④冬商品販売開始				試作⑭		
10/12				12/6			
3	【授業単元】			11	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	試作⑩ 中間準備				試作⑮		
10/18				12/13			
4	【授業単元】			12	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	10/25(金)中間発表				12/21(土)営業⑧		
10/25				12/21			
5	【授業単元】 夏商品・スコーン開始			13	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	試作⑪				最終営業報告会 準備		
11/1				1/17			
6	【授業単元】			14	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	11/9(土)営業⑤				最終営業報告会 本番通りリハ		
11/9				1/24			
7	【授業単元】			15	【授業単元】		
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。				【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	試作⑫				1/31(金) 最終営業報告会		
11/15				1/31			
8	【授業単元】 夏商品・スコーン開始			【評価について】			
	【到達目標】 目的、目標を理解しチーム目標を設定する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。			学則に準ずる口			
	試作⑬			□ □ □ □ □ □ □			
11/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェ総合演習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	有限会社ストラダ 結城 信久
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	150 (5)	開講区分 曜日・時間	後期 月1.2限、火曜日1-3時限
【授業の学習内容と心構え】							
様々な業種、職種のマーケティング、プロモーションを担当してきた有限会社ストラダ代表取締役結城信久が『成功する店』『失敗する店』の具体的な事例を示しながら、開業するために必要な知識や心構えをグループワークを通じて講義を行う。年間を通して2回、生徒自らのプロデュースによるポップアップショップを実際に開業し、リアルな体験と実績データの収集を行う。 また、店舗開業で欠かすことのできないPRや広告物の制作を演習し販売促進の手法を学ぶ。							
【到達目標】							
カフェオーナーになるための基本的なスキルを習得し、将来の独立開業を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
授業ごとに必要に応じて資料配布				疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】ポップアップショップ開業を考える 【授業形態】1限 SNS の仕組みを理解する 2限 広告宣伝を理解する 3限 マーケティングを理解する 【到達目標】POPアップショップ開業に向け準備			9	【授業単元】メニュー試作 【授業形態】1限 演習 試作 2限 演習 試食・改善レシピ・試作 3限 演習 メニュー撮影 【到達目標】POPアップショップで提供するメニューの確定		
10/1				11/26			
2	【授業単元】ポップアップショップ開業準備(1) 【授業形態】1限 メニュー開発 2限 運営計画 EC 仕込み→発送 10月			10	【授業単元】POP制作 【授業形態】1限 メニュー表制作 2限 チラシ・フライヤー制作 3限 備品(プライスタグ・袋etc)制作 【到達目標】POPアップショップで提供するメニューの確定		
10/8				12/3			
3	【授業単元】ポップアップショップ開業準備(2) 【授業形態】1限 制作物の準備 2限 制作物の準備 3限 広報活動を理解する 【到達目標】POPアップショップ開業に向け準備			11	ポップアップ 【授業形態】実習 【到達目標】 営業マルシェ キッチンカー or 葛西スペース 12/14(土)		
10/15				12/10			
4	【授業単元】メニュー試作 【授業形態】1限 演習 試作 2限 演習 試食・改善レシピ・試作 3限 演習 メニュー撮影 【到達目標】POPアップショップで提供するメニューの確定			12	【授業単元】ふりかえり 【授業形態】1限 レポート制作 2限 レポート制作 3限 問題点の洗い出し 【到達目標】結果レポートをプレゼンする		
10/22				12/17			
5	【授業単元】POP制作 【授業形態】1限 メニュー表制作 2限 チラシ・フライヤー制作 3限 備品(プライスタグ・袋etc)制作 【到達目標】POPアップショップで提供するメニューの確定			13	【授業単元】自分のお店の開業演習(1) 【授業形態】1限 コンセプト作り 2限 出店計画 EC 仕込み→発送 1月		
10/29				1/21			
6	【授業形態】実習 【到達目標】 葛西スペースポップアップショップ 4～6ブランド			14	【授業単元】自分のお店の開業演習(2) 【授業形態】1限 事業計画 2限 メニュー開発 3限 店舗デザイン 【到達目標】プレゼン資料制作		
11/5				1/28			
7	【授業単元】ふりかえり 【授業形態】1限 レポート制作 2限 レポート制作 3限 次回に向け改善案を考える 【到達目標】結果レポートをプレゼンする			15	【授業単元】自分のお店の開業演習(3) 【授業形態】1限 プレゼン資料制作 2限 プレゼン資料制作 3限 発表 【到達目標】計画をプレゼンする(定期テスト)		
11/12				2/3			
8	【授業単元】ポップアップショップ開業準備(3) 【授業形態】1限 メニュー開発 2限 運営計画 EC 仕込み→発送 11月			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだパンを仕込み個人で成形をし講師より評価を受ける。 ・定期試験は、授業時間内とし、焼成終了後解説をおこなう。 ・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。			
11/19							