

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅲ Professional careers seminarⅢ	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	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 コーヒー関連企業の現場と国際大会出場の実験をもつ教員が、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】ルールの確認と目標設定 【授業形態】講義 【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】ビジネスマナーについて 【授業形態】講義 【到達目標】 会社訪問 電話、エレベーター、名刺交換		
4/18				6/27			
2	【授業単元】企業研究と志望動機の書き方 【授業形態】講義 【到達目標】 企業理念・社風などを含めた企業の研究 志望動機書けるようになる			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		
4/25				7/4			
3	【授業単元】就職先を決める方法 【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			11	【授業単元】スイーツ＆フード(フード)の定期試験について 【授業形態】ディスカッション 【到達目標】 定期試験の概要説明 チームで内容を話し合い、決定する		
5/9				7/11	発注について		
4	【授業単元】グループ面接練習 【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			12	【授業単元】夏休みについて 【授業形態】講義 【到達目標】 夏休みの課題について 夏休みの過ごし方		
5/16				7/18			
5	【授業単元】グループディスカッション 【授業形態】講義 【到達目標】 グループディスカッションを行い、就職活動に備える			13	【授業単元】コンテストについて 【授業形態】講義 【到達目標】 コンテストの意味を理解し、目標を立てる		
5/23				9/5			
6	【授業単元】面接練習(1対1) 【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			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		
5/30	自分の言葉で話せるようにする			9/12			
7	【授業単元】面接練習(1対1) 【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		
6/6	自分の言葉で話せるようにする			9/19			
8	【授業単元】グループディスカッションについて 【授業形態】講義 【到達目標】 グループディスカッションを行い、就職活動に備える 主体的に行動する力を身に付ける			【評価について】 授業ごと的小テスト(40点)、期末試験(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			
6/20							
【特記事項】							

科目名 (英)	PC基礎技術 I Basic PC Skill I	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	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 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する ●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	ベーシックワーキングスキル	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木村 雅一・結城 信久
	Basic working skill	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 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、準備をし実践に備える。							
【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 4/18	【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 6/27	【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「PDSA」 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 4/25	【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 7/4	【授業単元】 定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】		
③ 5/9	【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 7/11	【授業単元】『プレゼンテーション』力 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・短時間で情報を収集し、発表できる能力を養う ・二人1組になりお互いの個性を引き出し皆に紹介する(5分リサーチ+2分プレゼン)→他己紹介プレゼン		
④ 5/16	【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 7/18	【授業単元】『チーム』力 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・短時間での解決への糸口を見出し、共同で課題をクリアする力を養う →ペーパータワー →パスデライン		
⑤ 5/23	【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 9/5	【授業単元】『コミュニケーション』力 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 →非言語コミュニケーションへの理解(あうんの呼吸) ジャスチャーだけで相手にものを伝える		
⑥ 5/30	【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 9/12	【授業単元】『プロモーション』力 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・見えるものが必ずしも真実ではないということを理解する 広告・PRで必要な買う気にさせる方法を理解する 自時計(30秒)		
⑦ 6/6	【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 9/19	【授業単元】『知識』力 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・グループに分かれクイズ形式で一般常識(知識)を身につける 単に知識の習得だけではなく、グループで共に考える能力を伸ばす		
⑧ 6/20	【授業単元】 社会人としての時間管理、 マナー ビジネスマナー 【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)	スイーツ＆フード実習Ⅰ Training for Sweets&FoodⅠ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	飯田 修一・鄭 大羽
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 月曜日 1～3 時限
【授業の学習内容と心構え】 調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任後教員となる。 現場ではフランス料理を学び、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。 専門職とはなにかを考えながら食の大切さなど受講してほしい。 授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。							
【到達目標】 道具の取り扱い、調理の基礎知識と基礎技術を学ぶ。 仲間と協働して料理を作り食の楽しさを知ることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 技術は復習の繰り返しであるので自主練習などをし身につけることが望ましい。 道具、器具の手入れはしっかりとしておく。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 ワンプレート実習① 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 調理法【ソテー】について理解する。 鶏肉の下処理鶏肉とフライパンの扱い方、火の扱い方の理解が出来る。			9	【授業単元】 カフェフード実習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 多国籍料理、素材への理解を深める		
2	【授業単元】 企業コラボ 株式会社 ウェルカム 【授業形態】 実習 【到達目標】 ディーン＆デルーカ ブランドで実際作られているレシピでメニューを作り お店のコンセプトやシーズナルの考え方が学習します			10	【授業単元】 カフェフード実習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 韓国料理の応用とカフェメニューへの応用を理解する		
3	【授業単元】 ワンプレート実習② 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 パスタ生地と茹で方を理解する。 小麦粉の扱い方とパスタマシーンを習得する。			11	【授業単元】 カフェフード実習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 韓国料理の応用とカフェメニューへの応用を理解する		
4	【授業単元】 企業コラボ 株式会社 ファンゴー 【授業形態】 実習 【到達目標】 グラニースミス ブランドで実際作られているレシピでメニューを作り 企業コンセプトと商品のバリエーションを学習する。			12	【授業単元】 カフェフード実習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 多国籍料理を学ぶことで素材への理解を深める		
5	【授業単元】 ワンプレート実習③ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 サンドイッチの応用の理解。 食材とパンの相性などの理解。			13	【授業単元】 定期テスト課題の練習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 定期テスト課題の内容を決める 試作 チームでのミーティング（レシピ作成）		
6	【授業単元】 ワンプレート実習④ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 素材に対しての火の入れ方			14	【授業単元】 定期テスト課題の練習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 定期テスト課題を時間内に出来るようになる。 試作 チームでのミーティング（原価表・レシピ作成）		
7	【授業単元】 カフェフード実習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 韓国料理の基本とカフェメニューへの展開について理解する			15	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 時間内で課題が出来る 各班で原価表・レシピを基にプレート盛りを完成させる。 （200分）		
	【授業単元】 カフェフード実習 【授業形態】 調理実習			【評価について】 <小テスト> 授業中、授業後、授業後、授業後			

8	【到達目標】 韓国料理の基本とカフェメニューへの展開について理解する	小テスト・グループワーク・授業態度にて評価。 欠席（0点） 遅刻、早退（2点） <定期テスト> 制限時間内で課題を作成し評価とする。（60点）
【特記事項】 ①③⑤⑥飯田 ②④特別講師 ⑦～⑫ 鄭 ⑬～⑮ 飯田		<行事>

科目名 (英)	カフェ総合実習Ⅰ (ビバレッジ・カフェドリンク) Comprehensive Café trainingⅠ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	滑川 裕大・大須賀 憲子・藤岡 響
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 木曜日 1・2時限
【授業の学習内容と心構え】 コーヒー、紅茶、日本茶それぞれの指導資格と現場経験を持つ講師が、コーヒー、紅茶、お茶に関する基本的な抽出方法、アレンジについて講義を行う。昨今、飲食業界では、お茶を提供する店舗が増えているとともに、それぞれの専門店も同様に需要が増している。それぞれの授業では、一度しか行わないものも多くあるので、遅刻、欠席がないよう臨んでほしい。授業外では、上記のような店舗に行くなど、世の中のトレンドを知る努力もしてほしい。							
【到達目標】 コーヒーの基礎の復習とアレンジドリンク作成ができるようになる。 紅茶の基礎知識を踏まえて美味しい紅茶を入れる。 紅茶のフレンジング／業務形態に合わせた紅茶の入れ方の方法の習得。国内の紅茶市場を知り、季節・イベントに向けたティーメニューの商品展開をする。 日本茶の種類・産地・製法の違いによる味わいや品質を学ぶ。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 コーヒーカクテルの世界に触れる 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 おいしいコーヒーとは何かを学ぶ コーヒーを学ぶ上での下地と復習 コーヒーの広い世界に触れる			9	【授業単元】 ティーメニューの考案(ミルク編) 【授業形態】 実習 【到達目標】 季節・イベントなどを考慮し、紅茶ドリンクメニューの展開を考える。 各班でホット・アイスのアレンジメニューを作る		
4/20				6/29			
2	【授業単元】 コーヒー抽出の科学を学ぶ1 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 コーヒー学習の全体像を学ぶ カッピング、ドリップコーヒーの復習 フレーバーの取り方を学ぶ			10	【授業単元】日本茶の多様性の学習 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 異なる茶種のテイスティングを行い、日本茶の多様性を学ぶ。 煎茶の蒸し度や加工の方法等、製法の違いと味の関係を学ぶ。		
4/27				7/6			
3	【授業単元】 コーヒー抽出の科学を学ぶ2 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 エスプレッソの復習、味わいを学ぶ ラテアートの復習、自分のできないを知る			11	【授業単元】抹茶の扱い、テイストの学習 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 産地や品質別の抹茶のテイスティングを行い抹茶の品質、味わいを学習 抹茶の扱い方について学ぶ		
5/11				7/13			
4	【授業単元】 アレンジドリンクの仕組みを知る 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 これまでやってきたコーヒーの味わいをコントロールする アレンジドリンクの仕組みを知る			12	【授業単元】ほうじ茶の焙煎 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 ほうじ茶の焙煎について学ぶ。茶種別、茶の部位別に焙煎を学習し オリジナルのほうじ茶の作成を行う。		
5/18				7/20			
5	【授業単元】 美味しい入れ方実習(復習)・紅茶と水の関係 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 1年次に習得した紅茶の入れ方について(復習) 業務形態に合わせた紅茶の入れ方について 紅茶と水の関係(水の違いで紅茶はおいしくなる)			13	【授業単元】 コーヒーの調整方法を知る 1 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 ドリップコーヒーの調整の仕方を学ぶ 浅煎りと深煎りでの差を感じる		
5/25				9/7			
6	【授業単元】 産地別茶産業・テイスティング 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 世界の茶産地について(各茶産地の特徴をより詳しく！) テイスティングの必要性			14	【授業単元】 コーヒーの調整方法を知る 2 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 エスプレッソの調整の仕方を学ぶ 浅煎りと深煎りでの差を感じる		
6/8				9/14			
7	【授業単元】 ブレンドの必要性・日本におけるドリンク(紅茶)市場 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 ブレンドの重要性を学び、産地別の特徴を踏まえ、オリジナル ブレンドを作ろう。			15	【授業単元】 アレンジドリンクの作成、コンテスト 【授業形態】 実習 【到達目標】 エスプレッソ、ドリップのコーヒーを使用し、アレンジドリンク 生徒自身も味わい合って、自分との差を知る		
6/15	データから見る日本の紅茶市場の現状を知る			9/21			
8	【授業単元】 ティーメニューの考案(ストレート編) 【授業形態】 実習 【到達目標】 季節・イベントなどを考慮し、紅茶ドリンクメニューの展開を考える。 各班でホット・アイスのアレンジメニューを作る			【評価について】 毎回の小テスト40点と定期試験を兼ねたコンテスト60点、合計100点を評価とする。			
6/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェ総合実習Ⅰ (パリスト)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土井 克朗・上野 紘
	Comprehensive Café trainingⅠ	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】							
コーヒーの指導資格と現場経験を持つ講師が味覚デザインにおける『風味への理解』と『管理』をポイントに、 座学/実技にて訓練をしていく 基本：知る⇒体験する⇒振り返る の進行で、講義での実技訓練、次週での筆記試験で振り返りを行い理解を深めていく。 コーヒーの味の取り方を学び、聞き手が飲まずとも味わいをイメージできるような表現ができるようになる。 進化を続けるコーヒー抽出器具を学び、取り入れるべきものかの判断力を養う。							
【到達目標】風味づくりに対して、根拠をもった計画/考察をできる考え方を育む事。ロースティングでは、熱力学・化学・物理学の視点で、ロースティングログ /ロースティング計画の考察方法を後期に向けて理解しておく事。ブリューイングでは、流体力学・抽出に関する知識を深め、風味に影響を及ぼす考えを理解し、 レシピ作成をしていく上での下時を作る事・様々な抽出器具の使用手法、適正な抽出が出来るようになる・コーヒーのカッピングにおける評価項目を理解し、 味を取れるようになる・コーヒーの素材と焙煎による味わいの違いを理解し、適正な表現が出来るようになる							
教科書 珈琲完全バイブル・エスプレッソパーフェクトバイブル							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】エスプレッソ調整について 【授業形態】 実習 【到達目標】 エスプレッソ調整のポイントを学ぶ エスプレッソのテクニカルを学ぶ			9	【授業単元】 カッピングを学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 カッピング項目のうち4項目を学ぶ 後味の印象、きれいさ、口に含んだ印象、ハーモニー		
4/19				6/28			
2	【授業単元】センサリートライ 【授業形態】 【到達目標】 味覚と液体の重さの違いを理解する 牛乳とコーヒーの組合せについて学ぶ			10	【授業単元】 ドリップの基本を学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 HARIO, Kalita などドリップバー違いでの味作りを学ぶ スムーズな準備		
4/26				7/5			
3	【授業単元】① ②ロースティング③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 ・ローストログの記入方法確認 焙煎機/パッチによる差と考察 フォーム作成(温度/量)によるトーニングと理解			11	【授業単元】 ドリップ抽出ツールを体験する 【授業形態】 実習 【到達目標】 Paragon, ドリップスタンドなど ドリップ抽出ツールの使用で味作りを学ぶ		
5/10				7/12			
4	【授業単元】① ②ドリップ③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 ・風味の変動要素の理解とBloom Turbulenceの考察 ・注ぎ方にフォーカス(コントラスト/メニュー違い)			12	【授業単元】 エスプレッソ抽出ツールを体験する 【授業形態】 実習 【到達目標】 ディストリビューター、WDTなど エスプレッソ抽出ツールの使用で味作りを学ぶ		
5/17	前回焙煎した自身のコーヒー豆でドリップ講習を進行			7/19			
5	【授業単元】① ②ロースティング③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 ・科学・物理的变化への理解 時間/ダンパーでの風味変化の考察 ・注ぎ方にフォーカスしたトレーニング(ハート)コントラスト・ポジション			13	【授業単元】① ②ロースティング③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 ・原料の違いによるプロファイル変化の違いと考察 ・注ぎにフォーカスしたトレーニング(レイヤーハート)		
5/24				9/6			
6	【授業単元】① ②ドリップ③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 ・Brew Ratio/TDS/フェーズに対しての理解と考察 ・注ぎ方にフォーカスしたトレーニング(フォーム量が少ない場合)			14	【授業単元】① ②ドリップ③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 ・粒度と収率における相関性 と考察 ・デザインにフォーカスしたトレーニング(レイヤー/リーフ)		
5/31	前回焙煎した自身のコーヒー豆でドリップ講習を進行			9/13	前回焙煎したコーヒー豆でドリップ講習を進行		
7	【授業単元】 カッピングを学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 コーヒーのカッピングを学ぶ カッピングフォームを理解する			15	【授業単元】前期定期試験 【授業形態】実技試験と記述 【到達目標】 ①ロースト(提出プロファイル通りに焼成できるか?) ②焙煎したてのコーヒーで指定のTDSの液体を抽出		
6/7				9/20	根拠含めた提出		
8	【授業単元】 カッピングを学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 カッピング項目のうち4項目を学ぶ フレーバー、酸の質、甘さ、総合評価			【評価について】 小テスト・中間テスト(コンテスト)を評価とする。 各受持ち回の開始10分で 筆記試験3問(各1点配分)+出席・前回メモした内容(2点)計5点			
6/21							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェショッブワークⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	門井 聡・紅林 享
	Café sales TrainingⅠ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 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】							
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。		
	役割決め・店舗コンセプト・定量目標・定性目標				試作④		
4/21				6/30			
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。		
	大量仕込みのレシピ・フォカッチャデモ 焙煎デモ・試作①のアイデア出し				試作⑤		
4/28				7/7			
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。		
	1.2限オリジナル商品の考え方(モナン) 3限試作の発注				7/15(土) 営業③夏商品販売開始		
5/12				7/15			
4	【授業単元】 夏商品・スコーン開始			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。		
	試作① 営業準備				試作⑥ 冬商品開始		
5/19				7/21			
5	【授業単元】			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。		
	5/27(土)営業①				試作⑦		
営業日				9/8			
5/27				14	【授業単元】		
6	【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。				9/16(土) 営業④		
6/9	試作②			9/16			
7	【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。			15	【授業単元】		
	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。		
6/16	試作③			9/15	試作⑧		
8	【授業単元】			【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。						
	6/24(土)営業②						
営業日							
6/24							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェショップワークⅠ Café sales TrainingⅠ	必修 選択	必修	年次	1	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	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1時限
【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。 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、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		
	4/18				6/27		
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。				夏商品のアレルギーについて、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)		
4/25				7/4			
3	【授業単元】			11	【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。		
5/9				営業日	7/15(土) 営業③夏商品販売開始		
				7/11			
4	【授業単元】夏商品試作(ボンディ・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】 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。		
5/16				7/18			
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。		
営業日	5/27(土)営業①			9/5			
5/23				14	【授業単元】		
6	【授業単元】				【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。		
	【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			営業日	9/16(土) 営業④		
6/6				9/12			
7	【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 ☆フォーマットに決定事項を入力し、金曜日の先生に提出・プレゼンする			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。 ベーグル試作 次週タイスケ パッケージ作成		
6/13				9/19			
8	【授業単元】			【評価について】			
	【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＞						
営業日	6/24(土)営業②						
6/20							
【特記事項】							