

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅳ Professional Careers seminar 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	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 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】 目標の再確認 モニタリングについて 【授業形態】 講義 【到達目標】 目標をチェックをする 卒業までの目標設定			9	【授業単元】 中間発表の振り返り 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中間発表での商品と発表内容の振り返りをする		
10/5	モニタリングアンケート作成のポイントを理解する			12/7			
2	【授業単元】 SCAJについて モニタリング準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 SCAJの伝達事項 モニタリング準備を完了させる			10	【授業単元】 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】		
10/12				12/14			
3	【授業単元】 モニタリングの振り返り (1・2限) 【授業形態】 実習 (カフェ実習室・2F製調 窯のみ) 【到達目標】 モニタリングの意見を反映し、修正する			11	【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		
10/19				12/21			
4	【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】 社会人としてのビジネスマナーを知る			12	【授業単元】 招待状の作成 【授業形態】 【到達目標】 招待状の作成		
10/26				1/11			
5	【授業単元】 お金のこと 【授業形態】 講義 【到達目標】 生活設計、資産について 金融トラブルなどを学ぶ			13	【授業単元】 卒業に向けて 【授業形態】 講義 【到達目標】 卒業までの過ごし方		
11/2				1/18			
6	【授業単元】 中間発表準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 中間発表準備をする ※中間発表：11/17(金)			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		
11/9				1/25			
7	【授業単元】 中間発表準備 【授業形態】 講義 【到達目標】 中間発表準備をする ※中間発表：11/17(金)			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 プレゼン発表		
11/16				2/1			
8	【授業単元】 中間発表準備リハーサル 【授業形態】 講義 【到達目標】 通して中間発表をする			【評価について】			
11/30							
【特記事項】							

科目名 (英)	PC基礎技術Ⅱ Basic PC SkillⅡ	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	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 曜日・時間
【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。 ・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】 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】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 (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 1～3時限
【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し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】 卒業生の作ったベーグルサンドを作る 店舗実習で自分達を作る際に参考にする			9	【授業単元】 皿盛り デザート 【授業形態】 実習 【到達目標】 たくさんのパーツを作り、 その組み合わせ方のポイントを学習する		
10/4				11/29			
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】 卒業生の作ったベーグルサンドを作る 店舗実習で自分達を作る際に参考にする			10	【授業単元】 オペラ 【授業形態】 実習 【到達目標】 バタークリームの作り方のポイントを学習する ビスキュイジョコンドの作り方の特徴を学習する		
10/11				12/6			
3	【授業単元】 ガレットブルトンヌ焼成 グラスデザート 【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			11	【授業単元】 ドーナツ ファーブルトン 【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 フランスの伝統菓子を学習する		
10/18				12/13			
4	【授業単元】 フィユタージュ仕込み トウンカロン 【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		
10/25				12/20			
5	【授業単元】 ミルフィーユ 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】 スフレチーズケーキ ピスコッティー 【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 イタリアの焼き菓子の作りと特徴を学習する		
11/1				1/10			
6	【授業単元】 タルトスリーズ 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 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】 パパロワ プティガトー 【授業形態】 実習 【到達目標】 パパロワを使ったプティガトーを作る 定期テスト用のパパロワの練習をする		
11/8				1/17			
7	【授業単元】 トレイベイク ギモーブ シュクレ仕込み 【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 パパロワ 【授業形態】 実習 【到達目標】 アングレーズソースを焼きパパロアを作る 評価を受ける		
11/15				1/24			
8	【授業単元】 モンブラン 【授業形態】 実習 【到達目標】 シュクレ・ダイヤモンドの復習 モンブランの口金の使い方を学習する			【評価について】			
11/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェ総合実習Ⅱ(バリスタ)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	土井 克朗・上野 紘
	Comprehensive Café training Ⅱ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 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。							
コーヒーの指導資格と現場経験を持つ講師が授業を行う。							
【到達目標】							
・様々な抽出器具の使用方法、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							
前期 メモをとった記録紙を持参				出席/メモを取る心構えを最低限求めます			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 カッピングを学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 カッピングフォームをもとに味わいの表現を行う 産地ごとのコーヒーを用意			9	【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】 前回 焙煎したコーヒー豆を用いドリップレシビ・マネジメント ラテ 味覚・ワークフロートレーニング		
10/3				11/28			
2	【授業単元】 カッピングからドリップ抽出 【授業形態】 実習 【到達目標】 生産地違いの豆をカッピング ドリップに適した豆の選択、ツールの選択			10	【授業単元】① ②ロースティング W ③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 1つの豆に対してグループにてプロファイルマネジメントを行い 考察 ・検証をしていく 金額計算設定		
10/10				12/5			
3	【授業単元】 ドリップ抽出を考える 【授業形態】 実習 【到達目標】 ドリップ抽出ツールを含めて味作りを行う			11	【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】 前回 焙煎したコーヒー豆を用いドリップレシビ・マネジメント ラテ 味覚・ワークフロートレーニング		
10/17				12/12			
4	【授業単元】 ドリップ抽出のミニ大会 【授業形態】 実習 【到達目標】 前回まで使用した豆も用いてドリップ抽出でのミニ大会を行う ジャッジは講師と生徒で行う、細かなルールはなく、 適正に抽出できたほうが勝ち			12	【授業単元】バリスタコンテスト 【授業形態】実習 【到達目標】 ・エスプレッソ4杯 ラテ4杯の均質性のコンテスト 審査員2名+で参加いただきたい(鈴木先生 外部:上野先生)		
1024				12/19			
5	【授業単元】 カッピングからエスプレッソ抽出 【授業形態】 実習 【到達目標】 生産地違いの豆をカッピング エスプレッソに適した豆の選択、ツールの選択			13	【授業単元】ロースティング・ドリップコンテスト準備 【授業形態】 【到達目標】 同じ課題豆に対してバッチ数を決め、次回エイジング時 美味しいローストコーヒーを選定		
10/31				1/16	最終試験 ピーク/アイドルタイムの均質性を提供練習		
6	【授業単元】 エスプレッソ抽出を考える 【授業形態】 実習 【到達目標】 エスプレッソ抽出ツールを含めて味作りを行う			14	【授業単元】ロースティングコンテスト豆 提供 【授業形態】 【到達目標】 同じ課題豆に対してバッチ数を決め、次回エイジング時 美味しいローストコーヒーを選定		
11/7				1/23	残り時間 最終試験にむけたドリップ均質性を提供練習		
7	【授業単元】 エスプレッソ抽出のミニ大会 【授業形態】 実習 【到達目標】 前回まで使用した豆も用いてエスプレッソ抽出でのミニ大会を行う ジャッジは講師と生徒で行う、細かなルールはなく、 適正に抽出できたほうが勝ち			15	【授業単元】最終試験 【授業形態】実技試験と審査 【到達目標】 前回 焙煎したコーヒーを全員でカッピングフォームを使用しジャッジ 前週 練習していた内容の本番(ドリップ) 審査員2名+で参加いただきたい(鈴木先生 外部:上野先生)		
11/14				1/30			
8	【授業単元】① ②ロースティング N対象③エスプレッソ 【授業形態】実習 【到達目標】 1つの豆に対してグループにてプロファイルマネジメントを行い 考察 ・検証をしていく 金額計算設定			【評価について】			
11/21	② スピードメイキング/QCに対してトレーニング						
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェ総合実習Ⅱ Comprehensive Café trainingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	藤倉 正法・藤岡 響・滑川 裕大
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	後期 曜日・時間 月曜日 1・2時限
【授業の学習内容と心構え】 カクテルと一口に言っても、現代においては、クラシックバーテンダー、ミクソロジスト、フレアバーテンダーなど多様なスタイルが混在している。また、バリスタとバーテンダーは全く別の職業であったが、近年ではコーヒーカクテルの流行により、バリスタがカクテルを作り、バーテンダーがコーヒーを抽出することも珍しくない。バーテンダーとしての基礎的な技術、ミクソロジストとしての思考や知識、バリスタとしてのコーヒーを抽出後のカクテルへの応用など、多角的で専門的な知識と技術を習得するための授業を行う。カフェで働きたいという生徒にとっても、カフェでお酒を提供するということの重要性を考えながら受講してほしい。各分野の指導資格と現場経験を持つ講師が授業を行う。							
【到達目標】 カクテルの作り方や所作、接客に必要なお酒の知識を習得し、自分で考え自由に発想し、お店のカクテルメニューを開発したり、お客様にカクテルを提案できるようにする。 浅煎りコーヒーの抽出技術を高めて、それをカクテルに応用できるようにする。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】スタンダード&ツイストカクテルのバランスのとり方 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 レシピは当てにしない。 スタンダードカクテルは昔の外国人が作ったレシピ。			9	【授業単元】 コーヒー抽出、味わい評価の復習 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 味わいを自分の言葉で評価できる 自分の意思でコーヒーの抽出をコントロールできる		
10/2	どうしたら日本人の味覚に合うかを考える。			12/4			
2	【授業単元】フルーツカクテル 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 スタンダードカクテルをベースにフルーツカクテルを作る。 スピリッツとフルーツの相性の理解。			10	【授業単元】 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 コーヒーはさらに奥深く細かいこと、もっと広いことを知る 濃度、収率のコントロールできる		
10/16				12/11			
3	【授業単元】ミクソロジーカクテルについて 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 ミクソロジーカクテルとは何かを知り、技法に触れる。 素材の特性を考え、相性を学び、自家製素材の作り方を学ぶ。			11	【授業単元】 アレンジコーヒー作成 【授業形態】 実習 【到達目標】 自分で考えるコーヒーモクテルを作成する		
10/23				12/18			
4	【授業単元】オリジナルカクテルを作る 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 お客様の好みを考えてコミュニケーションを行いカクテルに落とし込む。 ミクソロジーの技法を使ってオリジナルカクテルを作る。			12	【授業単元】コーヒーカクテル③ 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒーとフルーツの相性を学ぶ。 どちらも個性差があり、コーヒーは抽出のブレもある。		
10/30	これまでに学んだことを踏まえたカクテルを作る。			1/15	その中で、どう味わいのバランスをとるのかを学ぶ。		
5	【授業単元】コーヒーカクテル① 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 浅煎りコーヒーを使用しドリップ系の抽出で作るカクテルを学ぶ。 濃度が薄いコーヒーにどうアルコールを合わせるのか学ぶ。			13	【授業単元】プレゼンテーションの作り方(定期試験に関して) 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 オリジナルカクテルをどうプレゼンテーションするのかを学ぶ。 定期試験にむけて重要なポイントと採点基準について。		
11/6				1/22	オリジナルカクテルorモクテルのコンセプトと材料を選定。		
6	【授業単元】コーヒーカクテル② 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 浅煎りのコーヒーをエスプレッソで抽出し、カクテルに仕上げる。 エスプレッソを使用した代表的なカクテルを作る。			14	【授業単元】定期試験に向けた準備(オリジナルコーヒーカクテルを作る) 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 前週に選定したコンセプトと材料をもとに班ごとにカクテルを創作し、 個人でプレゼンの構築と練習をする。		
11/13				1/29			
7	【授業単元】オリジナルの合組の作成 【授業形態】実習 【到達目標】ベースになる日本茶を選択し、茶外茶やハーブ等その他の 素材と組み合わせオリジナルのお茶を合組する。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】		
11/20				2/5			
8	【授業単元】オリジナルの日本茶ビバレッジの作成 【授業形態】実習 【到達目標】オリジナルの日本茶ドリンクを作成し、提供方法、プレゼン テーションを行う。			【評価について】 15週目の藤倉先生の授業の中で、実技形式で行う。 それまでの小テスト(40点分)も合わせて換算する。			
11/27							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェショップワークⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	門井 聡・紅林 亨
	Café sales training Ⅱ	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。		
	営業日	10/7(土)営業⑤			12/8	試作⑬	
10/7				12/8			
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。		
	10/13	試作⑨ 冬商品完成			営業日	12/16(土)営業⑦	
10/13				12/16			
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。		
	10/21	10/21(土)モニタリング			12/22	試作⑭	
10/21				12/22			
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。		
	10/27	試作⑩			1/12	試作⑮	
10/27				1/12			
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。		
	11/10	試作⑪ 中間準備			営業日	1/20(土)営業⑧	
11/10				1/20			
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。		
	11/17	11/17(金)中間発表			1/26	最終発表会 準備	
11/17				1/26			
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。		
	11/24	試作⑫			2/2	最終発表会 本番通りリハ	
11/24				2/2			
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。			2/6(火) 最終報告会			
	営業日	12/2(土)営業⑥ 冬販売開始			2/7(水) 保護者試食会		
12/2							
【特記事項】							

科目名 (英)	カフェショップワークⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	鈴木 ゆかり
	Café sales training Ⅱ	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	カフェビジネス科					曜日・時間	木曜日 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】 【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			9	【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。		
	営業日 10/7(土)営業⑤				12/7		
10/5				12/7			
2	【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。			10	【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		
	試作⑨ 10/13 冬商品完成 メニュー・SNS用 写真撮影について共有				営業日 12/16(土)営業⑦		
10/12				12/14			
3	【授業単元】 【到達目標】モニタリング準備 タイムスケジュール、P P、流れの確認をする。			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。		
	10/21(土)モニタリング				12/21		
10/19				12/21			
4	【授業単元】 【到達目標】モニタリングを振り返り、次回の改善点を各チームで確認する。			12	【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。		
	10/26				1/11		
5	【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確認しながら、各自話し合いと作業をする。			13	【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		
	11/2				営業日 1/20(土)営業⑧		
6	【授業単元】 【到達目標】中間発表会準備 流れを確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。			14	【授業単元】 【到達目標】最終発表会準備 流れを確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	11/9				1/25		
7	【授業単元】 【到達目標】中間発表会準備 細部まで確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。			15	【授業単元】 【到達目標】最終発表会準備 細部まで確認する。 スケジュールを理解し、各自の役割を明確にする。		
	11/16				2/1		
8	【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			【評価について】			
	営業日 12/2(土)営業⑥ 冬販売開始			2/6(火) 最終報告会 2/7(水) 保護者試食会			
【特記事項】							