

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(カフェ総合科)

系列	開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	時間 数	単 位 数	1年		2年		講義概要
						前期	後期	前期	後期	
1	ショップ演習 Practice for Sales	必修	実習	120	(8)	60		60		実際に店舗を構え製造から販売、ディスプレイ、収支までを学びます。チームで目標達成できるようにします。
2	企業プロジェクト&選抜制作 Corporate project	必修	実習	60	(4)		60			メニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げ、企業様にプレゼンテーションするお店で販売することができるようになります。
3	企業プロジェクト Corporate project	必修	実習	60	(4)			60		メニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げ、企業様にプレゼンテーションすることで、競合店間に必要なポイントを理解できるようになります。
4	企業プロジェクト&卒業制作 Corporate project	必修	実習	60	(4)				60	企業様から頂いたメニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げ、企業様のお店で販売することができるようになります。
5	接客サービス実習 Practice for Service	必修	講義 実習	30	(2)	30				接客サービスをトータル的に基礎から身に付け、お客様に合わせて、スマートな接客サービスができるようになります。
6	食品衛生学・栄養学 food health & Nutrition	必修	講義	30	(2)	30				「食」で仕事をしたいための、食材の成分を学び、徹底した衛生管理ができるようになります。
7	カフェフード実習 Practice for basic cooking	必修	実習	120	(8)	60	60			調理の基礎技術を身に付け、カフェメニューにおける流行の人気フードメニューが作れるようになります。
8	カフェスイーツ実習 Practice for cafe sweets	必修	実習	120	(8)			60	60	製菓の基礎技術を身に付け、カフェメニューにおける流行の人気スイーツメニューが作れるようになります。
9	カフェベーカリー実習 Practice for café baking	必修	実習	60	(4)				60	製パンの基礎的な作業、技術が理解でき、ベーシックなパンを作れるようになります。
10	カフェ総合実習 Café synthesis practice	必修	実習	120	(8)	60	60			幅広くカフェメニュー全般を学び、ベーシックな人気メニューが作れるようになります。
11	カフェ販売実習 Practice for Sales	必修	実習	120	(8)			60	60	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までを学び、実践に連動して実践に連動できるようにします。
12	コーヒー実習 Practice for coffee	必修	講義 実習	30	(2)		30			コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。コーヒーの様々な抽出ができるようになります。
13	バリスタ実習Ⅰ Practice for Barista I	必修	実習	30	(2)	30				コーヒーやエスプレッソなどの抽出技術の基礎を習得します。ラテアートの基本ができるようになります。
14	バリスタ実習Ⅱ スペシャルティコーヒー Practice for Barista II	必修	実習	30	(2)		30			スペシャルティコーヒーにおけるエスプレッソやカプチーノを作れるようになります。
15	バリスタ実習Ⅱ イタリア系 Practice for Barista II	必修	実習	30	(2)		30			イタリアのバールにおける知識やエスプレッソなどの知識と技術を学び、伝統的なイタリアのバリスタを理解することができます。
16	ドリンク実習 Practice for drinks	必修	実習	30	(2)	30				紅茶の知識、様々なドリンクの知識を基礎から学びます。試験に合格するとティアドバイザーの資格を習得できます。
17	ベーシックデザイン Basic Design	選択	演習	30	(2)			(30)		デザイン基礎と立体構成を考えるためのデザイン力が身につきます。
18	カフェオーナー開業講義 Café Owner introduction	選択	講義 演習	30	(2)				(30)	カフェの創業準備や、開業するために必要な準備または専門用語を知り、カフェ開業のノウハウを理解することができます。
19	コンピュータ演習 (基礎) Practice of Computer	選択	講義 演習	30	(2)		30			コンピュータの基本的な使い方が正しくできるようになります。
20	コンピュータ演習 (応用) Practice of Computer	選択	講義 演習	30	(2)			30		パワーポイント等を使用した店舗運営に役立つデザイン等が作成できるようになります。
21	アソシエイトホスピタリティ講座 Associate Hospitality lecture	必修	講義 演習	30	(2)		30			アソシエイトホスピタリティコーディネーターの資格取得を目指します。
22	プレゼンテーション演習 practice for presentation	選択	講義 演習	30	(2)			30		様々なシーンに合わせて、「お客様に提案する(伝える)」プレゼンテーション能力を身に付けることができます。
23	写真撮影&SNS photo technique & SNS	選択	講義 演習	30	(2)		(30)			販売促進の為にSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく。
24	映像制作&SNS応用 video production & SNS	選択	講義 演習	30	(2)				(30)	販売促進の為にYoutubeやSNSに関する技術・知識及び映像動画制作が身につく。
25	フードコーディネーター Food coordinate	選択	講義 演習	30	(2)			30		フードコーディネーターに関わる内容を学び、フードコーディネーターの仕事を理解することができます。
26	バリスタ実習Ⅲ Practice for Barista III	選択	実習	30	(2)			30		コーヒーの品種や焙煎に合わせて、抽出できるようになります。
27	アルコールドリンク実習 Practice for Alcoholic drinks	選択	講義 演習	30	(2)			30		アルコールドリンクの知識やレシピを学び、オリジナルカクテルが作れるようになります。
28	カクテル&ワイン基礎 Basic study of cocktail & wine	選択	講義 演習	30	(2)		30			リキュール、ワイン、カクテルの基本的な作り方を学び、サービスできるようになります。
29	コーヒー総合実習 Practice for Coffee	選択	実習	30	(2)			30		現場を意識した実践的な内容で、お客様に美味しいコーヒーを、スピーディーに作れるようになります。
30	コンテストゼミ(エスプレッソ) Seminar for Contest	選択	実習	90	(6)		30	30	30	コンテスト(エスプレッソ部門)に必要な高度な技術をマスターし、コンテストのデモンストレーションができるようになります。
31	コンテストゼミ(ドリップ・サイフォン) Seminar for Contest	選択	実習	90	(6)		30	30	30	コンテスト(ドリップ・サイフォン部門)に必要な高度な技術をマスターし、コンテストのデモンストレーションができるようになります。
実務経験のある教員等による授業科目の合計時間				1620						