

科目名 (英)	企業プロジェクト Corporate project	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	上園 信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】 教員実務経歴: 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー & バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイスト協会)認定資格取得。 企業プロジェクトでは、2年時の企業課題の練習として、課題に沿って企画し、試作からプレゼンテーションしていく過程を学びます。ただ商品開発するだけでなく、ルセットのきれいな書き方。食材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えていきます。 進級制作では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きます。 本授業終了時には、「お客様に喜ばれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。							
【到達目標】 商品開発の手順とチームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。  <具体的な目標> 目標①商品開発の手順を理解する。自分の企画書を説明できる。 目標②プレゼンテーションを実践する。企画書を覚え、プレゼンテーションできる。 目標③商品以外の空間作り、売上・スケジュール管理、目標確認を行ない、チームで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでもらうお店作りに必要な事を説明できる。							

授業計画・内容	
①	(目標①) 企業様来校①課題発表・企画書・発注係決め。商品開発におけるルールや規定を説明できる。
②	(目標①) 企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
③	(目標①) 試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
④	(目標①) 試作②。時間通りに試作・完成できる。
⑤	(目標①) 試作③。企画書の清書を説明できる。
⑥	(目標②) シミュレーション①。タイムマネジメントができる。
⑦	(目標②) 企業様来校②プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
⑧	(目標①) 企業様来校①課題発表・企画書・発注係決め。商品開発におけるルールや規定を説明できる。
⑨	(目標①) 企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
⑩	(目標①) 試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
⑪	(目標①) 試作②。時間通りに試作・完成できる。
⑫	(目標①) 試作③。企画書の清書を説明できる。
⑬	(目標②) シミュレーション①。タイムマネジメントができる。
⑭	(目標②) 企業様来校②プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
⑮	振り返り
準備学習 時間外学習	前提: 時間内でプレゼンテーションしたりお店作りをしていくため、準備や時間管理を意識することが大切です。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	商品開発においては、質の高い商品を作るということより、自分の企画した商品を、決められた時間・ルール内できちんと形にすることが重要です。さらに作って終わりではなく、こだわりや思いを発表し、プロの先生よりアドバイスが頂けます。大きな成長のチャンス! 最後までやり遂げてください!
【使用教科書・教材・参考書】  PPT・プリント資料配布	

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書(食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース)

科目名 (英)	調理・製菓基礎	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	村上 成男 六田 千華 板谷 駿介
学科・コース	Basic practice for cooking & confectionary 食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】 教員実務経歴:北九州小倉にてカフェ&バー20年以上経営。カフェオーナーとしてのキャリアや業界のイベントなども携わる							
【到達目標】 調理 & 製菓の基礎技術や理念を学び、安定した調理 & 製菓技術を身に付ける							

授業計画・内容	
①	(村上先生)実習室説明、器具取り扱い、ルセットの記入方法など
②	(村上先生)切りもの、野菜のカット方法とサラダ
③	(村上先生)和だし、ごはんの炊き方
④	(村上先生)洋だし、スープ
⑤	(村上先生)卵料理(オムレツ、出汁巻き)
⑥	(村上先生)保存の効くデリのバリエーション 冷製2種
⑦	(村上先生)保存の効くデリのバリエーション 温製2種
⑧	(村上先生)魚のさばき方、一品メニュー
⑨	(六田先生)製菓系器具取り扱い・名称説明、軽量方法など、デモンストレーション
⑩	(六田先生)ナッペ、絞り
⑪	(六田先生)パイピング
⑫	(六田先生)ジェノワ
⑬	(六田先生)ジェノワを利用したデコレーション
⑭	(六田先生)試験
⑮	(六田先生)再試験/試験振り返り
準備学習 時間外学習	1コマの授業になるので、準備～片付けまで集中して時間を意識して取り組んで下さい
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座 communicationcareerguidance	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白石 真紀
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※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)							
【授業の学習内容】 コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までは、検定内容に沿って授業を進めていきます。コミュニケーションの基礎、コミュニケーションに必要なマナーなどを学んでもらいます。検定後、履歴書の書き方の基礎、ポイントを学んでもらいます。 実務経験:就職講座、コミュニケーション講座の講師として活躍中。専門学校講師など経験あり10年程度。							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞コミュニケーションスキルアップ検定合格及び履歴書の書き方をマスターする。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の説明、自己紹介
2回目	第一印象(コミュニケーションの定義。メラビアンの法則)
3回目	基本的スキル 聴き方、話し方、
4回目	グループでの会話(挨拶の大切さ)
5回目	上手な頼み方と断り方・「ほうれんそう」「交渉」「説得」
6回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
7回目	言葉づかい・電話応対
8回目	ビジネス文書・接遇
9回目	過去問題対策及びサービスマインド
10回目	過去問題対策
11回目	コミュニケーションスキルアップ検定
12回目	電話応対重要性
13回目	電話応対実践
14回目	試験・
15回目	総まとめ・再追試テスト
準備学習 時間外学習	iPad・筆記用具
評価方法	筆記テスト100%
受講生への メッセージ	コミュニケーションは、どの仕事にも通じる基本的なスキルです。 コミュニケーション力を磨きましょう
【使用教科書・教材・参考書】  コミュニケーションスキルアップ検定	

科目名 (英)	ホスピタリティ講座 Hospitality Lecture	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡尚美
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】(※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)</p> <p>日本ホスピタリティ推進協会のホスピタリティ・コーディネータ教本をベースに、ホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いなどホスピタリティについて学びます。様々なホスピタリティ業界から学び、ホスピタリティ・マインドを伴う接遇に発展させ、現場で自ら実践できることを目指します。</p> <p>※実務者経験：藤田観光㈱小倉ワシントンホテル フロント課勤務。 2017年3月 日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。</p> <p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>①理論と実践の両面から、ホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得する。 ②日本ホスピタリティ推進協会認定「アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ(AHC)」の資格を取得する。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション:授業の説明 ホスピタリティとサービスの違い・語源 プロフェッショナルから学ぶホスピタリティの極意(動画視聴)
2回目	ホスピタリティの実践①(笑顔、身だしなみ、立ち居振る舞い)
3回目	ホスピタリティの実践②(会話力、傾聴姿勢、言葉遣い、対応力)
4回目	ホスピタリティの歴史と文化 日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性
5回目	「相手の立場に立つ」ことへの理解① 心のバリアフリー(動画視聴)
6回目	「相手の立場に立つ」ことへの理解② 外国人へのホスピタリティ
7回目	ホスピタリティの定義 組織と社員(従業員)のホスピタリティ
8回目	顧客ロイヤルティとホスピタリティ
9回目	ゴールデン・サークル理論から学ぶ従業員満足につながるリーダーシップ
10回目	クレーム対応
11回目	アフターフォローしてこそ、ホスピタリティ
12回目	ホスピタリティを将来の現場で活かす企画・アイデア(グループワーク)
13回目	ホスピタリティを将来の現場で活かす企画・アイデア(グループワーク)
14回目	ホスピタリティ・マインドの育て方
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身につけるためには、自分自身がお客様になってホスピタリティを体験することや、日頃から意識して「相手の立場に立つ」ことを考え行動してください。また、ホスピタリティに関する書籍を自ら進んで読み、ホスピタリティ・マインドを高めてください。
評価方法	「ホスピタリティ実践レポート」(2,000字以上)提出
受講生への メッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされています。本講義では、ホスピタリティについて学び、「相手(顧客)の立場になって考え、行動できる」力を身につけて、業界の即戦力になりましょう。授業で配布された資料は、ファイリングするなど各自で保管し、毎回持参してください。
【使用教科書・教材・参考書】	
<p>教科書：ホスピタリティ・コーディネータ教本/日本ホスピタリティ推進協会 参考書：図解版ホスピタリティの教科書/林田正光著</p>	

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴:

東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。

【到達目標】

一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき、さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。

授業計画・内容

1回目	健康チェック、Teams,クラスルールの再確認。講師・広報スタッフ紹介。学校ルールについて。
2回目	アルバイトについて、公欠届について、健康診断について。生活習慣改善教育①薬物について
3回目	キャリアサポートアンケートについて、Wifi・ITリテラシーについて。生活習慣改善教育②性犯罪について
4回目	補講について、個人面談について。生活習慣改善教育③自転車マナーと危険性
5回目	授業以外でチャレンジしたい7つのこと生活習慣改善教育④睡眠について
6回目	業界見学、JESCコミュニケーションスキルアップについて。生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など
7回目	資格取得。学園生活アンケートについて
8回目	ポッカサッポロ レモンの商材について
9回目	meiji 十勝チーズについて
10回目	絶対行くべきカフェの紹介①(フード・スイーツ)、卒業生ラジオ紹介(大淵)
11回目	絶対行くべきカフェの紹介②(コーヒー専門店・インターン紹介)
12回目	選択授業について。学スタ募集について(広報より)
13回目	卒業生開業紹介、自主練習、夏季課題について
14回目	連絡シート、前期振り返り
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ホームルーム	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	Homeroom activities	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース						
曜日・時限							

【授業の学習内容】

教員実務経歴:

東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。

【到達目標】

一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき、さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。

授業計画・内容

1回目	前期振り返りと、後期個人目標設定
2回目	連絡シート①(アルバイトや睡眠確認)
3回目	スポーツフェスタについて
4回目	ハロウィン仮装大会
5回目	短期記憶/長期記憶についてワーク
6回目	1分プレゼンテーション①
7回目	1分プレゼンテーション②
8回目	履歴書作成
9回目	バスは待ってくれない
10回目	連絡シート②(次年度に向けての目標設定)
11回目	インターンシップについて
12回目	キャリア育成(自己PRについて構築①)
13回目	キャリア育成(自己PRについて構築②)
14回目	キャリア育成(自己PRについて構築③)
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	衛生学・栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石澤 紅子
	Public health & Nutrition	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				2	曜日・時限	
【授業の学習内容】(※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)							
【授業の学習内容】(※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)							
(授業内容)							
衛生学…食中毒の原因となる微生物の種類・特徴・その食中毒の予防法について学ぶ。また、食品が劣化する原因とその予防法についても学ぶ。							
栄養学…五大栄養素の種類と特徴、それを多く含む食品について学ぶ。							
また、バランスの良い食事・健康に良い食生活とはにどのようなものなのかについて考え、食物の栄養素の計算方法も学ぶ。							
(教員実務経歴)							
管理栄養士免許取得 (2001年6月)							
1999～2008年の9年間、大手料理教室講師、カフェやパティスリーでの菓子製造、調理などに携わり、その後、独立し、料理教室、レンタルスタジオ							
【到達目標】飲食に携わるものに必要な衛生に関する知識と、健康な食生活を送るための基礎知識を学ぶ。							
<具体的な目標>							
目標① 飲食に関わる上で必要な衛生に関する知識を習得する。							
目標② 人体に必要な栄養素を知り、その効能や多く含む食品について学ぶ。							
目標③ 自分の食生活を見直し、健康のためにはどこに気をつけたらいいのかを判断出来るようになる。							

授業計画・内容	
1回目	【衛生学】 食中毒の発生時期と細菌性食中毒について
2回目	【衛生学】 ウイルス性食中毒、アレルギー性食中毒、自然毒による食中毒について。食中毒の予防三原則。
3回目	【衛生学】 食品の変敗を促進させる原因とそれを防ぐ方法。
4回目	【衛生学】 まとめテスト・解説
5回目	【栄養学】 五大栄養素とその働き・炭水化物の特徴、食物繊維の働き
6回目	【栄養学】 脂質の特徴、脂肪酸の種類、コレステロールの種類
7回目	【栄養学】 たんぱく質の特徴と働き、アミノ酸について
8回目	【栄養学】 ミネラルの種類と働き、多く含む食品について
9回目	【栄養学】 脂溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について
10回目	【栄養学】 水溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について
11回目	【栄養学】 食物の消化・吸収、代謝について
12回目	【栄養学】 食生活の見直し(食品分類法、食事バランスガイド、食生活指針)、栄養価計算
13回目	【栄養学】 まとめテスト・解説
14回目	前期試験
15回目	試験の解答、説明
準備学習 時間外学習	
評価方法	途中2回小テストを行い、衛生学と栄養学それぞれの理解度をチェックします。 前期試験の筆記試験と授業内評価で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	衛生管理については、食を提供する側として、必ず身につけなければならない知識です。食中毒を起こさないため、その原因、予防に関する知識をしっかりと学んでほしいと思います。 また、栄養学は人間が健康に生きるために欠かせない知識です。色々な栄養素の働きや、多く含む食品についても学び、何を食べ過ぎたら、何を食べなかったら、体はどうなってしまうのかを知って、ただ「美味しい」だけでなく、人間が健康に生きるための正しい食の知識を身につけて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	
オールガイド 食品成分表 (2022)	

科目名 (英)	栄養学・衛生学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を理解する。 食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学ぶ。</p> <p>【実務経験】 管理栄養士。病院の栄養士として長年勤務。食事指導も行う。現在は、フリーの栄養士として食事アドバイスも行う</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を相手に伝えることができる。 食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学び、安全な食材、食品を提供できる知識を身につける。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・栄養学について
2回目	栄養学:3大栄養素とは
3回目	栄養学:ビタミン①
4回目	栄養学:ビタミン②
5回目	栄養学:ミネラル
6回目	栄養学:機能性食品
7回目	栄養学:まとめ 小テスト
8回目	衛生学:食品の衛生と安全
9回目	衛生学:食品衛生に関する法規
10回目	衛生学:食中毒①
11回目	衛生学:食中毒②
12回目	衛生学:食品添加物
13回目	衛生学:まとめ 小テスト
14回目	前期試験
15回目	再試験
準備学習 時間 外学習	
評価方法	授業への取り組み10%、小テスト30%、前期試験60%
受講生へのメッ セージ	栄養学と衛生学は、どの分野にも繋がる内容なので、知識を深めてほしいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	



科目名 (英)	接客サービス演習 Practice of service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	采女 勝姿 先生
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※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)							

レストランサービス技能士一級を取得し、数々のホテルにてレストランサービスを中心に30年のキャリアを持つプロフェッショナル。レストランサービスにおける基本的な知識を習得し、現場を想定した実技、シミュレーションを通して接客サービスについて学ぶ。

【到達目標】

<具体的な目標>

基本的な接客サービスの方法や流れを理解、実践できるようになる。「おもてなし」とは何か、自分の考えを述べることができるようになる。レストランにおける接客サービスの知識、流れ、技術、ホスピタリティについて学ぶ。飲食業界だけでなく、世の中の動きを知る。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 自己紹介、接客サービスを学ぶ意義
2回目	接客サービスの基本 サービス
3回目	備品の知識 グラス、皿、カトラリーなどの取り扱い、名称、トレーの使いかたについて
4回目	身だしなみ・マナー 身だしなみ、態度、マナー、言葉遣い
5回目	サービス 基本的なサービスの流れ
6回目	サービス実習 サーバーの使いかた。業務、コミュニケーションの流れ。
7回目	サービス実習 西洋料理の基本的なサービス
8回目	サービス実習 日本料理、中国料理の基本的なサービス
9回目	サービス実習 ランチサービスシミュレーション
10回目	飲料概論 飲料に関する知識
11回目	クレーム対応 電話対応、クレームの種類、対応
12回目	サービス実習 シミュレーション再確認
13回目	まとめ・テスト対策 テスト注意事項の説明、内容確認
14回目	テスト 筆記・実技
15回目	テスト解答 テストの回答とまとめ、追試
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記50点、実技30点、授業態度20点
受講生への メッセージ	接客サービスを学ぶことは飲食人、社会人としての基礎を身につけることです。授業を通して「おもてなし」の心を学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
レストランサービス、レジュメ	

科目名 (英)	接客サービス演習 Practice of service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	采女 勝姿 先生
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】(※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)							

レストランサービス技能士一級を取得し、数々のホテルにてレストランサービスを中心に30年のキャリアを持つプロフェッショナル。レストランサービスにおける基本的な知識を習得し、現場を想定した実技、シミュレーションを通して接客サービスについて学ぶ。

【到達目標】

<具体的な目標>  
レストランサービス技能検定3級合格を目指す実践的な演習

授業計画・内容	
1回目	テーブルマナー、セッティングについて
2回目	ご案内～オーダーテイク～ワインサービスについて
3回目	ワインサービス、パンサービス
4回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション①
5回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション②
6回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション③
7回目	メニュー表、説明等
8回目	模擬試験①
9回目	模擬試験②
10回目	サービススタッフの資質 設問
11回目	専門知識 設問
12回目	一般知識 設問
13回目	対人技能 設問
14回目	テスト 筆記・実技
15回目	テスト解答 テストの回答とまとめ、追試
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記50点、実技30点、授業態度20点
受講生への メッセージ	接客サービスを学ぶことは飲食人、社会人としての基礎を身につけることです。授業を通して「おもてなし」の心を学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
レストランサービス、レジュメ	

科目名 (英)	素材・食品研究 Material research	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	上園・麻生廣子先生
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期
【授業の学習内容】 香蘭女子短期大学准教授 管理栄養士としてご活躍 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&パスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパスタの育成に貢献。JBA(日本パスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイティング協会)認定資格取得。							
【到達目標】 様々な食材や商材についてスポットを当てて、成分や効果、カフェにおけるそのアレンジ方法などを身につける。							

授業計画・内容	
1回目	イチゴ
2回目	オレンジ+フルーツカット
3回目	チーズORソーダORDCS講義TONE3
4回目	麻生先生 米・小麦について
5回目	麻生先生 牛乳・乳製品について
6回目	麻生先生 魚介類について
7回目	麻生先生 乾物類について
8回目	麻生先生 ジャガイモ・さつまいもについて
9回目	麻生先生 豆類について
10回目	麻生先生 調味料・加工品について
11回目	麻生先生 エノキ・ブナシメジについて
12回目	麻生先生 大豆とその製品について
13回目	麻生先生 試験対策
14回目	麻生先生 試験
15回目	麻生先生 再試験/試験振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	総合的な理解度を試験で確認します。 ●筆記テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】  配布資料あり	

科目名 (英)	ハーブ&スパイス講義 A Herb & Spice Lecture	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	
学科・コース	後・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】(※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) ハーブ・スパイスの歴史、基本的な薬効、活用法、また選び方を学ぶ。その上で実践を行う。							
【実務経験】 ブライダル業界にて、勤務。その後フリープランナーとなる。薬膳の資格取得後、講師なども行う。それに伴い、ハーブやスパイスの知識も習得。 講師歴 専門学校4年							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ ①ハーブ・スパイスの歴史と基礎知識 ②ハーブ・スパイスの選び方 ③スパイスの調合							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・自己紹介、今後の流れ、スパイスの歴史について学ぶ
2回目	ハーブ・スパイスの基本知識を学ぶことができる
3回目	ハーブ・スパイスの働き・効果、似たものスパイスとは。
4回目	アロマについて・アロマテラピーとは、効果について・代表的な精油
5回目	スパイス(ハーブ)郷土料理、日本のスパイス(ハーブ)の歴史
6回目	スパイスの薬効成分
7回目	アロマ精油の抽出方法・精油の選び方・保管方法・代表的な精油
8回目	食品以外のスパイス活用法
9回目	スパイスの選び方
10回目	スパイスプロフィール①
11回目	アロマの活用方法・精油の伝達経路
12回目	スパイスプロフィール②
13回目	手作りカレーパウダーでキーマカレー 実践
14回目	評価テスト 筆記
15回目	再試・フレッシュのスパイス&ハーブを使ったレシピ、スパイスを使ったパーティメニュー
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト 100%
受講生への メッセージ	スパイスやハーブ、アロマのことを学び、香りの表現方法の幅を広げましょう。

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	布村 道子
	Practice for Tablet & IT literacy	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

インターネットの仕組み、情報モラル、セキュリティの重要性について学ぶ。情報モラルについては特に力を入れて授業を行う。SNSの使い方だけでなく、情報セキュリティ関連の法律・ガイドライン(不正アクセスや著作権など)についても理解し、デジタル社会の中で安全に利用・発信していける力を養う。具体的な問題事例を取り上げ、何がいけなかったのか・発生させないためにはどうすれば良かったのか等、ディスカッションを適宜取り入れ、主体的に考えられるような授業を行う。また作業では、iPadを使用したワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を学ぶ。主に飲食の現場で使用される文書やデータの作成をiPadで作成できるスキルを身につけていく。

実務経験・・・会社経営をしており、マネジメント・ネット活用など得意である。非常勤講師として5年程度。

【到達目標】

<具体的な目標> インターネットの有利性と危険性の両面を理解し、正しく安全に活用し、自己発信していける力を養う。SNSを利用する上での禁忌事項は、確実に理解できている状態を目指す。iPadの操作については、ワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を身につけ、自分で文書及びデータを作成できるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション・授業の説明 ITリテラシー① ITリテラシーの必要性和インターネットのしくみ
2回目	ITリテラシー② インターネット上のサービス利用時の注意点と情報セキュリティについて
3回目	ITリテラシー③ SNSの取り扱いと情報セキュリティ関連の法律・ガイドラインの確認
4回目	小テスト(ITリテラシー)・iPadの活用方法・Microsoft365の設定
5回目	iPadでwordを操作する① ワードについて・案内文をつくる
6回目	iPadでwordを操作する② 見栄えのする文書をつくる(写真や図形の挿入)
7回目	iPadでExcelを操作する① エクセルについて・表の作成
8回目	iPadでExcelを操作する② 表の作成(関数を使う)
9回目	iPadでExcelを操作する③ グラフの作成
10回目	WordとExcelのまとめ、中間課題の作成
11回目	iPadでPowerPointを操作する① パワーポイントについて・スライドの作成
12回目	PadでPowerPointを操作する② スライドの作成(アニメーションを使う)
13回目	これまでの振り返り・課題対策授業
14回目	課題提出のため休講
15回目	課題のフィードバックとITリテラシーの復習

準備学習  
時間外学習

評価方法

小テスト1回・中間課題提出1回・試験課題提出・出席点

受講生への  
メッセージ

インターネットに関する技術は、日々急速に進歩・変化し続けています。そのお陰で、私たちの生活は便利になり、仕事の効率も格段に上がっています。便利で身近なものであるからこそ、その一方に潜む危険性を理解し、正しく安全に利用できるようになりましょう。「知らなかった」では済まされないことがたくさんあります。身近な事例を取り入れながら、分かりやすい授業にしていきますので、一緒に楽しく学びましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	写真撮影&SNS Phot technique & SNS	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期

【授業の学習内容】

楽天市場出店の和惣菜店で、商品写真撮影の実務経験がある講師が、食品を撮影するコツ、集客UP・客単価UPなど目的別の写真撮影法を解説いたします。

教務実務経験：機械設計業界で設計・分析・計測業務に従事。2016年からは電子コミック業界でデザインを、2017年からは和惣菜の製造販売店で楽天市場のECスタップとしてパッケージデザイン・商品撮影等に従事。2021年に独立イラスト&動画クリエイターとして活動中。

【到達目標】

- ・写真撮影をする目的を意識できるようになる。
- ・おいしそうな写真とは何かを理解し、おいしそうな写真を撮影できるようになる。

授業計画・内容	
1回目	講師挨拶／スマホ・iPadを使った写真撮影の方法
2回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(1)
3回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(2)
4回目	光の力で魅力を引き出す 器編(1)
5回目	光の力で魅力を引き出す 器編(2)
6回目	光の力で魅力を引き出す 器編(3)
7回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(1)
8回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(2)
9回目	光の質を使い分ける
10回目	高級感の演出
11回目	複数被写体の配置
12回目	SNS向け写真の撮影
13回目	イメージの力で売上げUP
14回目	色とコントラスト
15回目	写真撮影&SNS活用 前期まとめ(撮影)
準備学習 時間外学習	よく行くお店のメニュー写真やSNSで見かけた写真など、おいしそう・食べてみたいと感じたものがあれば「どうしておいしそうに見えるのか」観察みてください。
評価方法	実技・授業態度:100% 授業態度、成果物を見て総合的に判断いたします。
受講生への メッセージ	スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、写真撮影やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。 この授業では、そこから1歩踏み込み「おいしそうとは何か」を因数分解し、売上げUPや主客UPなどお店側目線の写真撮影について学びます。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ドリンク実習 (Practice for drinks)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期

【授業の学習内容】

教員実務経歴:福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウィズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。  
東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイ스팅協会)認定資格取得。

コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。

【到達目標】

主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。

<具体的な目標>

授業計画・内容

1回目	ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。
2回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。
3回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、レモネードが作れるようになる。
4回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、シェークの基本手順ができるようになる。
5回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、スムージーとシェイクの基本手順ができるようになる。
6回目	紅茶の基礎と応用。紅茶の基本的な淹れ方が理解できる。
7回目	紅茶の基礎と応用。試飲の方法。世界3大紅茶を説明できる。
8回目	アレンジティーと抹茶のドリンク
9回目	エスプレッソアレンジ①カプチーノ
10回目	エスプレッソアレンジ②カフェラッテ
11回目	エスプレッソアレンジ③マキアート
12回目	エスプレッソアレンジ④カフェモカ
13回目	エスプレッソアレンジ⑤カフェシケラート
14回目	試験
15回目	試験振り返り
準備学習 時間外学習	前提:この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	アレンジドリンク実習 Training for arranged drink	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴：東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー & バ리스タとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。

素材や季節感を大切にしたいトップロのレシピを習得し、様々なシーンに合うドリンク開発ができるようになる。

【到達目標】

有名なベーシックのレシピについて学び、見た目と味のバランスが取れた創作ドリンクの実習を行う。

<具体的な目標>

- 目標①有名バリスタのレシピを習得し、スタンダードなレシピを説明できる。
- 目標②人気ショップのアレンジドリンクをリサーチし、レシピを再現できる。
- 目標③素材を活かしたドリンク開発を行ない、オリジナルレシピを説明できる。

授業計画・内容	
1回目	(目標①)モデルドリンクの研究①②(導入) ドリップ・アイスコーヒーと水出しコーヒー 基本レシピと原価、基本情報を知る
2回目	(目標①)モデルドリンクの研究③ ドリップアイスコーヒー 基本レシピを元に、オリジナルレシピを見つける
3回目	(目標①)モデルドリンクの研究④(再現・試作・試飲) ドリップアイスティーの基本レシピとその習得
4回目	(目標①)モデルドリンクの研究⑤ ドリップアイスティー 基本レシピを元に、オリジナルレシピを見つける
5回目	(目標①)モデルドリンクの研究⑥(再現・試作・試飲) アイスカフェラテの基本レシピとその習得
6回目	(目標②)モデルドリンクの研究⑦ アイスカフェラテ 基本レシピを元に、オリジナルレシピを見つける
7回目	(目標②)モデルドリンクの研究⑧(再現・試作・試飲) スムージーメニューの基本レシピとその習得
8回目	(目標②)モデルドリンクの研究⑨ テーマを決めて、オリジナルスムージーメニューの考案
9回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト①。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
10回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト②。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
11回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト③。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
12回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト④。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
13回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト⑤。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
14回目	(目標③)オリジナルアレンジドリンクプレゼンテーションの準備(メニュー・発注)。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
15回目	(目標③)オリジナルアレンジドリンクプレゼンテーション(制作)。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。
準備学習 時間外学習	前提基本レシピを理解し、お客様に合わせてアレンジすることが最初の一步です。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・メニュー表で確認します。 ●実技テスト・メニュー表(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	業界で必要とされる、アレンジドリンクの商品開発。お店のスタイルや季節に合わせてマッチングするドリンクを、時間管理しながら取得してください。

【使用教科書・教材・参考書】



科目名 (英)	コーヒー実習 I  (Practice for coffee I)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<b>【授業の学習内容】</b> 教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムブラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。 テキスト「コーヒーについて」をベースにコーヒーのあり方を認識する。カフェを含む外食産業に必ずあると言っていい存在のコーヒーを学び、抽出スキルの向上と提供方法の演出を考えると同時に飲食業界での存在理由を考える。コーヒーの歴史や品種・種類によって味や抽出の違いが説明できるようになる。							
<b>【到達目標】</b> コーヒーの抽出を行うための基本的な知識と方法を修得する。主にペーパードリップ・サイフォンについて学び、ハンドドリップの実習を行う。 <具体的な目標> 目標①コーヒーの基本抽出(ペーパードリップ・サイフォンなどの抽出器具)の手順を説明できる 目標②各銘柄のコーヒーの味の特徴を記憶する。 目標③ブレンドの特徴が説明出来る							

授業計画・内容	
1回目	コーヒーについての座学と焙煎の理論を説明。焙煎の仕組みを説明できる。
2回目	コーヒーについての座学と焙煎の理論を説明。焙煎の仕組みを説明できる。
3回目	コーヒーについての座学と焙煎の理論を説明。焙煎の仕組みを説明できる。
4回目	(目標①)ハンドドリップの基本(デモと実習)。ペーパードリップの基本手順を説明できる。
5回目	(目標①)ハンドドリップの基本(実習)。ペーパードリップの抽出を説明できる。
6回目	(目標①)ハンドドリップの基本(実習)。ペーパードリップの抽出を説明できる。銘柄を変えて味の違いがわかる。
7回目	(目標①)サイフォンの基本(デモと実習)。サイフォンの基本手順を説明できる。
8回目	(目標①)サイフォンの基本(デモと実習)。サイフォンの基本手順を説明できる。
9回目	(目標①)サイフォンの基本(デモと実習)。サイフォンの基本手順を説明できる。銘柄を変えて味の違いがわかる。
10回目	(目標①)様々な抽出器具を使ってみる。PFドリップ/サイフォン以外の抽出器具の使い方を知る。
11回目	(目標①)様々な抽出器具を使ってみる。PFドリップ/サイフォン以外の抽出器具を使って味の違いを知る。
12回目	(目標②)ブレンドすることで味の変化を知る。さらにオリジナルのブレンドを作成。単一と複合豆の特徴を説明できる。
13回目	(目標③)考えたブレンドを発表し人気投票を実施。こだわりや特徴をプレゼンテーションできる。
14回目	(目標③)事前に配布する資料を基に実施。レポートも含む。コーヒーの特徴や栽培方法を説明できる。
15回目	(目標③)返却と後期への予告。様々な抽出方法を説明し、後期の目標を発表できるようになる。
準備学習 時間外学習	前提: この授業を受けるには、「コーヒーが好き/嫌い」ではなく、「理解しよう」という意欲が必要です。 (目標①)「コーヒーについて」の復習が必要です。 (目標②)ディスカバリーの説明資料はありません。メモ控えて復習することが必要です。 (目標③)コーヒーについての確認テストを行いますので資料の復習が必要です。
評価方法	総合的な理解度を筆記試験・小論文レポートで確認します。 ●筆記テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	コーヒーを通じてコミュニケーションが生まれることを知ってほしいです!
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 「コーヒーについて」初回先生より配布	

科目名 (英)	バリスタ実習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	(Practice for Barista I)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース						
曜日・時限							

【授業の学習内容】

教員実務経歴: 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー & バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイステイング協会)認定資格取得。

プロのバリスタに必要なのは、技術・知識はもちろん、お客様へのホスピタリティや接客サービス力、人として信頼される人間力が大切です。あるべきバリスタの理想像を学びながら、プロとして働くことの意義や、マインド面も養っていきます。バリスタ実習 I では、その基盤となる、マシンの取り扱い方・清掃に重点を置き、エスプレッソの正しい抽出手順。基本的なスチーミングが説明できるようになります。

【到達目標】

エスプレッソマシン・グラインダーの正しい取り扱い方、清掃の仕方。エスプレッソの抽出とスチーミングの基本手順ができるようになる。

<具体的な目標>

- 目標①エスプレッソへの慣れと理解を深め、正しいエスプレッソとは何かを説明できる。
- 目標②ミルクのスチーミングを反復練習し、適正なスチームドミルクを説明できる。
- 目標③ラテアートの基礎練習を行ない、カフェラテとカプチーノの違いを説明できる。
- 目標④試験対策～実技試験を通して、お客様に提供するために必要な手順を説明できる。

授業計画・内容

1回目	(目標①)BARISTAの語源、器具・マシンの名称。職業人「バリスタ」とはどんな人が説明できる。
2回目	(目標①)フィルターコーヒーとの違いは？バリスタ・パールとは？エスプレッソとは何か説明できる。
3回目	(目標①)エスプレッソ連続抽出。正しい抽出手順を説明できる。
4回目	(目標②)スチーミング① ミルクの量にこだわる。スチーム後のミルクの量を説明できる。
5回目	(目標②)スチーミング① ミルクの量にこだわる。スチーム後のミルクの量を説明できる。
6回目	(目標②)スチーミング② 音にこだわる。スチーム時の適正な音を説明できる。
7回目	(目標②)スチーミング③ 時間配分と注ぎ方にこだわる。スチームの工程をタイムマネジメントできる。
8回目	(目標③)ラテアート① DVD視聴でリーフに挑戦。ピッチャーの正しい動かし方を説明できる。
9回目	(目標③)ラテアート② カプチーノとカフェラテ。スチームドミルクの作り分けを説明できる。
10回目	(目標③)ラテアート③ 1杯・2杯・カップの違いに応じて練習。カップのサイズに合わせたラテアートの手順を説明できる。
11回目	(目標③)ラテアート④ コントラストにこだわったラテアート。コントラストとは何か説明できる。
12回目	(目標④)試験対策① 実技試験の内容で基礎練習。コーヒー1杯を提供する適正な時間を説明できる。
13回目	(目標④)試験対策③ シミュレーション。お客様に提供する手順を説明できる。
14回目	(目標④) 実技試験。お客様と時間を意識してコーヒーを提供できる。
15回目	(目標④) 再試・追試。お客様と時間を意識してコーヒーを提供できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業はエスプレッソに興味を持って臨むことが大切です。 (目標①)バリスタやエスプレッソの基礎を学びます。配布資料を復習しておきましょう。 (目標②)スチーミングの上達は反復練習に限ります。手順の段階をクリアできるよう復習しておきましょう。 (目標③)ラテアートの方法は様々です。アレンジせず基本通り反復練習しましょう。 (目標④)実技試験はお客様を意識した内容です。衛生面や身だしなみを常に意識し、反復練習しましょう。
評価方法	総合的な理解度を実技試験で確認します。 ●実技テスト(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	バリスタの基本は人間力です。ラテアートだけではなく、常に基本を意識して、挨拶・清掃を習慣付けて欲しいです。そして、正しい機器の扱い方を学び、自分の理想を商品として表現できるバリスタを目指しましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

プリント資料配布

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅱ(イタリア系)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	(Practice for Barista II)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース					曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴:東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー & バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイスト協会)認定資格取得。

JBA(日本バリスタ協会)のテキストに基づいて、正しいバリスタの所作から、マインドまでを指導します。実習におけるルールや禁止事項を交え、座学資料と実習を交互に行いながら、JBAバリスタライセンスレベル1に必要な知識と技術を身につけ、資格取得の手順を説明できるようになります。

【到達目標】

イタリアのバリスタが大切にしているマインドや抽出～提供ポイントを説明できるようになる。

<具体的な目標>

目標①JBAのテキスト理解を深め、バリスタに必要な知識とは何かを説明できる。

目標②試験対策～実技試験を通して、お客様に提供するために必要な手順を説明できる。

授業計画・内容

1回目	(目標①)CAFFE/BAR/BARISTA/パーフェクトなエスプレッソ/4Mについて。イタリアバリスタ注意事項を説明できる。
2回目	(目標①)プリント① SCAJ/JBA/IIACについて。試飲(スペシャルティと比較)。なぜ?を大切に。イタリアバリスタ注意事項を説明できる。
3回目	(目標①)プリント② カフェラテとカプチーノ、フォームミルクの作り分け。カフェモカで練習。カプチーノのフォームを説明できる。
4回目	(目標①)プリント③ PPTにて精製方法の違いについて。コーヒーの精製方法を説明できる。
5回目	(目標①)プリント④ 缶コーヒー分析。コマーシャルコーヒーを説明できる。
6回目	(目標①)プリント⑤ 牛乳の違いについて比較。ミルクの成分構成について説明できる。
7回目	(目標①)プリント⑥ デザインカプチーノとは?メリットとデメリットは? デザインカプチーノの目的が説明できる。
8回目	(目標①)プリント⑥ デザインカプチーノとは?メリットとデメリットは? デザインカプチーノの目的が説明できる。
9回目	(目標①)プリント⑦⑧ マシンの構造、違いなど。コーヒーの原価 マシンの違いを説明できる。
10回目	(目標①)プリント⑨ グライNDERの構造、違いなど。グラインダーの違いを説明できる。
11回目	(目標①)プリント⑩ まとめ クマのカプチーノ② パーフェクトエスプレッソを説明できる。
12回目	(目標②)試験について① 実技試験の流れを説明できる。
13回目	(目標②)試験について③ 時間内にお客様に提供できる。
14回目	(目標②)実技試験 時間内にお客様に提供できる。
15回目	(目標②)筆記試験 イタリアのバリスタが大切にしているポイントを説明できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業は、座学を取り入れています。技術と理を大切に、理解を持って臨むことが大切です。 (目標①)イタリアのバリスタやエスプレッソの基礎を学びます。配布資料を復習しておきましょう。 (目標②)ルール内でお客様に提供できるよう、反復練習しておきましょう。
評価方法	総合的な理解度を実技・筆記試験で確認します。 ●実技・筆記テスト(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	日本ならではのバリスタとイタリアのクラシカルなバリスタやカフェ文化を学ぶことで視野が広がります!プロのバリスタとしてお客様に提供していくポイントを身につけ、自信を持ってカウンターサービスしてほしいです!

【使用教科書・教材・参考書】

プリント資料配布

科目名 (英)	ベーシックデザイン Basic Design	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ジャスミン・陳
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】 タブレットを使ってデジタルアート作品を作ります。アプリの使い方、写真の加工、グラフィックデザイン、商品のイメージ図の作成、既存の素材を加工したものなども含まれます。新たなデザイン方法を学びます。 「実務経験」画家。ワークショップ・個展なども開催。専門学校などの非常勤講師として6年目。デザイン指導・デッサン指導やハンドメイド指導を行う。							
【到達目標】 伝統的な絵画や彫刻などとは異なり、コンピュータやビデオなどの新たな技術を利用して作り出されるデジタルアートは近年注目され、アートの分野で一躍注目が集まったNFTですが、デジタルデータが形あるものと同じように価値を持つということは、アート以外でもさまざまなビジネスの可能性を秘めています。また、イラストや絵画だけでなく、動画、ゲーム、音楽などのジャンルでも作品が展開されています。製菓・調理等の勉強をするにあたって、身につけておくと役に立つ技術です。							

授業計画・内容	
1回目	デジタルデッサンなのついて。自己紹介、デジタルデッサンとは、作品例を見ながら基本理論を学びます。
2回目	アプリの使い方を説明。モチーフを見ながら、デジタルデッサンの基本となる描き方、パーツの使い方を練習(球体)
3回目	立方体を描く、モチーフを見ながら(遠近法)を学ぶ。(立方体)
4回目	写真の加工(コピー、形取り)
5回目	写真の加工、アレンジ
6回目	モチーフを見ながら、パーツ工具を使いデッサンします
7回目	モチーフ2つ、デジタルデッサンします。
8回目	モチーフ2つ、デジタルデッサンします。
9回目	モチーフ3つ、デジタルデッサンします
10回目	複数の写真を合成加工①
11回目	複数の写真を合成加工②
12回目	モチーフを見ながら写真を加えてデジタルデッサンします。
13回目	テスト前、内容説明、今までの得意、不得意をまとめ、ポイント練習。
14回目	テスト・作品提出
15回目	テストの結果発表&解答
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業態度10%+出席率40%+テスト採点60%
受講生への メッセージ	未知の可能性を探る、自分の良さをもっと知り、物を筆を通して表現できるようになりましょう！
【使用教科書・教材・参考書】  オリジナル資料	

科目名 (英)	POP・販促物作成実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	口脇明子
	Promotional materials	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース						

【授業の学習内容】(※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)

【授業内容】

ショップカードや、ロゴ、メニュー等、自分の理想とするものを自分で考え、作成できることは、カフェ経営において、大きな強みとなります。コンセプトを考えるとところから、授業の中でしっかり行うことによって、店舗経営に役立つ実用的なデザインスキルを習得しましょう。

【実務経験】

福岡市内の印刷会社、デザイン事務所を経て、フリーのデザイナーとして独立。新聞雑誌の紙媒体のデザインから、チラシ、パンフレットなどの印刷物、ロゴデザイン、ショップカードやDMなども手がけ、福岡市内の職業訓練指定校でPC基礎・DTP・Webデザインの講師経験などから、現場ですぐに役立つ販促物の作り方を習得します。講師歴3年

【到達目標】

<具体的な目標>

店舗経営時に必要なショップカードや、ロゴ、メニュー等、自分の理想とするものを自分で考え、作成できるようになることが目標です。コンセプトを考えるとところから、授業の中でしっかり行うことによって、店舗経営に役立つ実用的なデザインスキルを習得できるようになります。

授業計画・内容

1回目	店舗経営の際のコンセプトの重要性を理解し、コンセプト等の決定が出来るようになる。(デザイン演習準備としてのコンセプト決め)
2回目	ショップロゴの作成が出来るようになる。
3回目	ショップのデザインコンセプトを説明できるようになる。デザイン修正、レイアウトの再構成が出来るようになる。
4回目	ショップカードが作成できるようになる。
5回目	メニュー表デザインが出来るようになる。
6回目	チラシ作成が出来るようになる。
7回目	プライス表が作成できるようになる。
8回目	(作成予備日)作成時に便利なスキルを持てるようになる。
9回目	(作成予備日)作成時に便利なスキルを持てるようになる。
10回目	作成デザインの説明が出来るようになる、意見を出し合えるようになる。
11回目	デザイン作成のヒントを得られるようになる。
12回目	作成したものをより良いものに改善出来るようになる。
13回目	コンセプト、デザイン等の説明プレゼンを出来るようになる。
14回目	(試験)コンセプト等含みデザイン発表
15回目	総まとめ、カフェ事例・情報を色々と知ることが出来る。

準備学習  
時間外学習

基本的には授業内で完結。ただし授業内での作成が終わらなかった際には別途授業外での学習(作成)を必要とする。

評価方法

授業内にて作成した様々なデザイン、発表により成績評価を行う。授業態度20%・課題評価80%(発表含む)。課題が合格点に達しない場合は再提出。

受講生への  
メッセージ

カフェ経営時に必要なデザインをすることの知識を習得。また作成したものをプレゼンすることで、デザインのブラッシュアップ、提案力が身に付きます。カフェ経営時に役立つ実用的な授業です。極力欠席なく出席しましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

無

科目名 (英)	カフェショップマネジメント	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	Café shop management	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60	Jikei1357	前期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				4	曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴：業界勤務歴12年。東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&パリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパリスタの育成に貢献。JBA(日本パリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイ스팅協会)認定資格取得。

ショップ演習では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。

レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きま

【到達目標】

チームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

<具体的な目標>

目標①個人とチームの仕事を理解する。コンセプトとは何かを説明できる。

目標②試作を行なうと同時に、ルセットの記入を進める。正しいルセットの清書を説明できる。

目標③商品以外の空間作り、売上・スケジュール管理、目標確認を行ない、チームで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでもらうお店作りに必要な事を説明できる。

授業計画・内容

1回目	自己・他己紹介をおこない、PPTでショップ演習の目的、委員会、役割、専門用語について
2回目	昨年の振り返り、売り上げ目標の立て方、お店作りの基盤、コンセプトとは？、レシピの記入方法
3回目	カフェの接客サービスとは？グループ分け発表、今後のスケジュールなど
4回目	1班(5~6名)に分かれて、カフェ開業プランニング(コンセプト・店名・メニュー・ロゴ・売り上げ構成など)
5回目	自分たちのモデル店舗をカフェ巡りで研究。(フォーマットに沿って研究、撮影、どのくらい吸収できるか?)
6回目	研究成果と自分たちがやりたいカフェのプランニングを発表準備。PCのPPTにてプレゼン資料作成。
7回目	班ごとにプレゼンテーション。投票、表彰。最も優秀な班のカフェを全員で開業。
8回目	店長、役員決め。メニュー決め、レシピの記入について。発注について。発注。
9回目	試作①(カフェ実習室+総合実習室)・オペレーション説明とルセットの共有+シミュレーション用仕込み・SNS告知
10回目	試作②(カフェ実習室+総合実習室)・オペレーション説明とルセットの共有+シミュレーション用仕込み・SNS告知
11回目	試作③(カフェ実習室+総合実習室)・オペレーション説明とルセットの共有+シミュレーション用仕込み・SNS告知
12回目	試作④売上目標やディスプレイ・メニュー表の作成共有や販促物等の説明、販売シミュレーションなど +事前仕込み
13回目	シミュレーションのための準備発注・まとめ
14回目	レシピ確認・オペレーションやシフト確認・発注
15回目	販売シミュレーション
準備学習 時間外学習	前提:この授業は、チームワークが必要になります。他人を理解し尊重し合えることが大切です。 (目標①)PPTや配布資料でお店作りの基盤を学びます。メモを取る習慣を持ち、復習しておきましょう。 (目標②)試作を通して商品を仕上げていきます。ルセット・材料管理・器具の準備しておきましょう。 (目標③)カフェ営業を実践を通してプレゼンテーションします。目標・目的がぶれないよう復習しましょう。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	目標を達成するには、計画・準備がとて大切です。売上目標や管理も大事ですが、お客様に満足・感動してもらうことはそれ以上に大切です。自分たちの都合ではなく、いかにお客様の視点で物事を考え、チームで同じ方向に向かえるか。他人を理解し、協働していくこと。私たちが将来仕事をしていく上で、最も基盤になる事をこの授業を通して学んで欲しいです。

【使用教科書・教材・参考書】

プリント資料配布

科目名 (英)	調理基礎実習 I Practice for Basic cooking I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	長野 剛・真高美咲
学科・コース	食健康テクノロジー科:カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】 基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。 基本の切り方、フライパンの使い方を学ぶ。反復練習にて理解・スキルアップを行う。 ※教員経歴:							
【到達目標】 西洋料理の基礎知識を深め、反復練習により基礎技術の習得・技術向上に努める。 <具体的な目標> 前期で基本となる食材の切り方、フォン(ダシ)の取り方、とソースの作り方を学ぶ。							

授業計画・内容	
1回目	西洋料理の基本 ・野菜の切り方①キャベツの千切り ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
2回目	西洋料理の基本 ・野菜の切り方②玉葱のみじん切り ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
3回目	西洋料理の基本 ・野菜の切り方③人参の色々な切り方 ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
4回目	西洋料理の基本 ・野菜の切り方④ジャガイモのシャトー ・包丁の研ぎ方:ペティナイフ を説明、実施。
5回目	西洋料理の基本 ・フライパンの使い方①オムレツ を説明、実施。
6回目	西洋料理の基本 ・フライパンの使い方②オムレツ を説明、実施。
7回目	西洋料理の基本 【復習】・野菜の切り方①②キャベツの千切り・玉葱のみじん切り ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
8回目	西洋料理の基本 ・ピザ生地の作り方 [仕込み]
9回目	西洋料理の基本 【講義形式】・パスタ生地の作り方
10回目	西洋料理の基本 【復習】・野菜の切り方③④人参の色々な切り方、ジャガイモのシャトー
11回目	西洋料理の基本 【復習】・フライパンの使い方①オムレツ を説明、実施。
12回目	西洋料理の基本 【復習】・フライパンの使い方②オムレツ を説明、実施。
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習。
14回目	テスト実施。
15回目	再テストの方へテスト実施。基本の切り方反復練習。
準備学習 時間外学習	野菜の名称やフランス語表記、切り方の復習を日々行いましょう。
評価方法	実技検定の基礎編を3つ決めて全部合格にて評価とします。
受講生への メッセージ	基礎技術は自分自身で技術を高める為に日々の反復練習にてスキルアップする事を前提としています。すぐに習得出来ない事もありますが自分のペースで進めて実技検定合格の項目を増やして行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 教科書:5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集	

科目名 (英)	調理・製菓基礎	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	村上 成男 六田 千華 板谷 駿介
	Basic practice for cooking & confectionary	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース					曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴：北九州小倉にてカフェ&バー20年以上経営。カフェオーナーとしてのキャリアや業界のイベントなども携わる

【到達目標】

調理&製菓の基礎技術や理念を学び、安定した調理&製菓技術を身に付ける

授業計画・内容

1回目	乾麺 ショートパスタ (トマトソース)
2回目	乾麺 ロングパスタ (オイルソース)
3回目	鶏肉(むね肉)の一品料理 クリスマスに合わせて
4回目	鶏肉(もも肉)の一品料理 クリスマスに合わせて
5回目	乾麺 平麺パスタ (クリーム?ポロネーゼ?ソース)
6回目	冷凍パンを使用したサンド(原価やオペレーションの学び)
7回目	前半の総まとめ カフェワンプレート
8回目	クッキー
9回目	アイシングクッキー
10回目	絞り応用、バタークリーム
11回目	マフィン
12回目	カップケーキ
13回目	デコレーションケーキ
14回目	試験/再試験
15回目	試験振り返り
準備学習 時間外学習	1コマの授業になるので、準備～片付けまで集中して時間を意識して取り組んで下さい
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】



科目名 (英)	調理実習 Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・森野寿巴
学科・コース	食健康テクノロジー科:カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日・4、5限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。          実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来るようになる。          反復練習にて理解・スキルアップを行う。</p> <p>※教員(白川)経歴:1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。          ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。          公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事/社団法人 日本エスコフエ協会 ディシブル章授与</p> <p>【到達目標】</p> <p>料理の基礎知識を深め、反復練習により基礎技術の習得・技術向上に努める。          &lt;具体的な目標&gt;          前期で色々なジャンルの料理実習を学び料理に対する理解度を高める。</p>							

授業計画・内容	
1回目	日本料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(土鍋:白飯 味噌汁 きんぴら牛蒡 出し巻き玉子 焼き魚)
2回目	日本料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(土鍋:さつまいもご飯 ワカメの吸い物 茶碗蒸し ほうれん草の胡麻和え チキンの照り焼き)
3回目	・特別授業:ホテル見学
4回目	フランス料理の種類と調理例 ソースの定義①[Hot]ブイヨン・フォンドボー[Cold]マヨネーズソース・ヴィネグレットソース
5回目	西洋料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(ハンバーグ サラダ ミネストローネスープ)
6回目	中華料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(干炸鶏塊・什景炒麵)
7回目	中華料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(干焼蝦仁・麻婆豆腐・黄金炒飯)
8回目	フランス料理の種類と調理例 ソースの定義①[Hot]フュメ・ド・ポワソン・トマトソース・ホワイトソース
9回目	イタリア料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(ピッツァ・マルゲリータ カルツォーネ)
10回目	イタリア料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(スパゲティ・アツラ・ポロネーゼ ニョッキ・ディ・パターテ・コン・ポモドーロ)
11回目	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(サーモン・アラ・ムニエール 茸のスープ)
12回目	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(ビーフステーキ ペイザンヌスープ)
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習
14回目	テスト実施
15回目	再テストの方へテスト実施、基本の切り方反復練習
準備学習 時間外学習	レシピの事前確認と作り方などをYouTubeや教科書・教本などを利用して前もって理解しておくことが大切です。 実習後は今一度 頭の中でシミュレーションを行い実習中に疑問に思ったことなどを調べる又は先生に聞くなどして 「疑問」わからない → わかるに変えて行きましょう。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●実技(60%) ●衛生(30%) ●授業点(10%) 上記割合で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	授業の基礎技術、調理実習の学びからスキルアップすることはもちろん、自己研鑽も忘れず知識を深め、技術の向上に努めてください。 創作をする上で講師の先生が作っていた調理法だけでなく自分なりの作り方を考える事も新たな発見につながります。 美味くなる技法を見つけていきましょう。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>教科書:5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集</p>	

科目名 (英)	調理実習 Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・森野寿巴
学科・コース	食健康テクノロジー科:カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限
<b>【授業の学習内容】</b> 基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。 実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来るようになる。 反復練習にて理解・スキルアップを行う。  ※教員(白川)経歴:1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。 ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。 公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事/社団法人 日本エスコフォエ協会 ディシプル章授与							
<b>【到達目標】</b> 料理の基礎知識を深め、反復練習により基礎技術の習得・技術向上に努める。 <具体的な目標> 前期と同様に基本となる、フォン(ダシ)とソースを中心に、それらと食材との合わせ方を学び、フレンチ・イタリアン料理の全体像を学ぶ。							

授業計画・内容	
1回目	フランス料理の種類と調理例 オードブルの定義①、種類、調理例の説明、実施。
2回目	フランス料理の種類と調理例 オードブルの定義②、種類、調理例の説明、実施。
3回目	フランス料理の種類と調理例 スープの定義①、種類、調理例の説明、実施。
4回目	フランス料理の種類と調理例 スープの定義②、種類、調理例の説明、実施。
5回目	フランス料理の種類と調理例 ポワソンの定義①、種類、調理例の説明、実施。
6回目	フランス料理の種類と調理例 ポワソンの定義②、種類、調理例の説明、実施。
7回目	フランス料理の種類と調理例 ヴィアンドの定義①、種類、調理例の説明、実施。
8回目	フランス料理の種類と調理例 ヴィアンドの定義②、種類、調理例の説明、実施。
9回目	イタリア料理の種類と調理例 アンティパストの定義、種類、調理例の説明、実施。
10回目	イタリア料理の種類と調理例 プリモピアットの定義、種類、調理例の説明、実施。
11回目	イタリア料理の種類と調理例 セcondピアットの定義①、種類、調理例の説明、実施。
12回目	イタリア料理の種類と調理例 セcondピアットの定義②、種類、調理例の説明、実施。
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習。1品料理:50分試験
14回目	テスト実施。
15回目	再テストの方へテスト実施。基本の切り方反復練習。
準備学習 時間外学習	・1回目～11回目は色々な料理を班の皆さんで協力しながら時間内に調理するものです。事前に料理内容をお伝えしますので誰が何を担当するかなど事前に決めて実施し試食後、時間・料理内容で問題の箇所は班内のミーティングで次回の改善につなげてください。 リーダーを中心にしっかりミーティング内で担当、時間管理を行ってください。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●実技(60%) ●衛生(30%) ●授業点(10%) 上記割合で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	<b>【フレンチ・イタリア料理】</b> 西洋料理を知る為には歴史、文化、食材などを通じて知識を深めプロとしての考えを持つことはもちろん 前期で学んだ調理基礎を活かしながら調理実習では時間管理と衛生面の両方を学びチームで作り上げる大切さを学んでください。
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 教科書:5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集	

科目名 (英)	We are ショップ演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	Shop exercise and preparation	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース						

【授業の学習内容】

教員実務経歴：東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェイスタリング協会)認定資格取得。  
 企業プロジェクトでは、2年時の企業課題の練習として、課題に沿って企画し、試作からプレゼンテーションしていく過程を学びます。ただ商品開発するだけでなく、ルセットのきれいな書き方、食材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えていきます。  
 進級制作では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。  
 レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きます。  
 本授業終了時には、「お客様に喜ばれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。

【到達目標】

商品開発の手順とチームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

<具体的な目標>

目標①商品開発の手順を理解する。自分の企画書を説明できる。

目標②プレゼンテーションを実践する。企画書を覚え、プレゼンテーションができる。

目標③商品以外の空間作り、売上・スケジュール管理、目標確認を行ない、チームで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでもらうお店作りに必要な事を説明できる。

授業計画・内容

1回目	(目標①)課題発表・企画書・発注係決め。商品開発におけるルールや規定を説明できる。
2回目	(目標①)企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
3回目	(目標①)試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	(目標①)試作②。時間通りに試作・完成できる。
5回目	(目標①)試作③。企画書の清書を説明できる。
6回目	(目標②)シミュレーション①。タイムマネジメントができる。
7回目	(目標②)プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
8回目	(目標②)プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
9回目	(目標②)プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
10回目	(目標③)進級制作① リーダー・委員会決め、コンセプト、メニュー決め。委員会の役割を説明できる。
11回目	(目標③)進級制作② 試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
12回目	(目標③)進級制作③ 試作②。時間通りに試作・完成できる。
13回目	(目標③)進級制作④ 試作③&仕込み。レシピの清書を説明できる。
14回目	(目標③)進級制作⑤ オペレーション&シミュレーション。提供の手順を説明できる。
15回目	(目標③)進級制作⑥ デisplay&制作物。お店の空間ディスプレイを説明できる。
準備学習 時間外学習	前提：時間内でプレゼンテーションしたりお店作りをしていくため、準備や時間管理を意識することが大切です。 (目標①)PPTや配布資料で商品開発の基盤を学びます。メモを取る習慣を持ち、復習しておきましょう。 (目標②)企画書を仕上げプレゼンテーションしていきます。企画書の清書を準備しておきましょう。 (目標③)カフェ営業を実践を通してプレゼンテーションします。目標・目的がぶれないようチームワークを取って、復習しましょう。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	商品開発においては、質の高い商品を作るということより、自分の企画した商品を、決められた時間・ルール内できちんと形にしていけることが重要です。さらに作って終わりではなく、こだわりや思いを発表し、プロの先生よりアドバイスが頂けます。大きな成長のチャンス！最後までやり遂げてください！ 進級制作はチームワークが最大のポイントです。特に1年生だけでお店作りを行うので、前期の復習をしっかりおこないチームの仲間の意見も尊重し目標達成に向けて頑張ってください！

【使用教科書・教材・参考書】

PPT・プリント資料配布

科目名 (英)	We are ショップ運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	Shop operation and management	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴: 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。  
 企業プロジェクトでは、2年時の企業課題の練習として、課題に沿って企画し、試作からプレゼンテーションしていく過程を学びます。ただ商品開発するだけでなく、ルセットのきれいな書き方、食材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えていきます。  
 進級制作では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。  
 レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きます。  
 本授業終了時には、「お客様に喜ばれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。

【到達目標】

商品開発の手順とチームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

授業計画・内容

1回目	全体会 スケジュール確認
2回目	移動・装飾・清掃・仕込み①
3回目	移動・装飾・清掃・仕込み②
4回目	移動・装飾・清掃・仕込み③
5回目	移動・装飾・清掃・仕込み④
6回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑤
7回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑥
8回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑦・シミュレーション
9回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑧・シミュレーション
10回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑨・シミュレーション
11回目	本番・カフェ運営①
12回目	本番・カフェ運営②
13回目	本番・カフェ運営③
14回目	本番・カフェ運営④
15回目	原状復帰・売上収支

準備学習  
時間外学習

評価方法

総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。  
 ●レポート・ノート(50%)  
 ●出席率(40%)  
 ●授業態度・身だしなみ(10%)  
 割合で成績評価を行う。

受講生への  
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】

PPT・プリント資料配布

科目名 (英)	日本語	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	富沢理恵
	Japanese language study	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

JLPT(日本語能力試験)N3レベル(日常的な場面で使われる日本語をある程度理解することができる。漢字数350字程度:  
単語数2250語程度:レストラン等での接客・オフィスでの簡単な電話の取次ぎ。ゆっくりとしたスピードでの会議参加)  
の復習。4技能(聞く・読む・話す・書く)の底上げを図る。

※実務経験

■2019年前期・2020年前期 福岡キャリアナリー製菓調理専門学校「日本語」担当

■2019年4月～1月 福岡外語専門学校 留学生向けコミュニケーション担当

■2019年前期 福岡デザイン&テクノロジー専門学校「日本語」担当

【到達目標】

<具体的な目標>

他教科授業及び学校生活をスムーズに送ることができる日本語の習得を目標とする

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション 自己紹介・学習の目的
2回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第1～第3課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
3回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第4～第5課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
4回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第6～第7課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
5回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第8～第9課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
6回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第10～第11課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
7回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第12～第13課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
8回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第14～第15課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
9回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第16～第17課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
10回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第18～第19課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
11回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第20～第21課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
12回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第22～第23課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
13回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第24～第25課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
14回目	試験
15回目	試験振り返り

準備学習  
時間外学習

①期末テスト成績 ②授業への参加度

評価方法

受講生への  
メッセージ

日本語は曖昧な表現や言い回しが多く、教科書で覚えた文例をそのまま使うと不自然な日本語になってしまうことがあります。この授業では、「自然な日本語」が習得できるように、「日本人が普段つかっている日本語」を多く使っていきたいと思っています。「話す」ことを重視しますので、授業中は積極的に発言するようにしてください。

【使用教科書・教材・参考書】

■動画:国際交流基金「エリンが挑戦～にほんごできます」 ■テキスト:生きた素材で学ぶ 新・中級から上級への日本語(株式会社 ジャパンタイムズ)

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイティング協会)認定資格取得。

【到達目標】

イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく

授業計画・内容

1回目	クラス学級委員、個人目標、クラスルール再設定。スケジュール
2回目	生活安全指導
3回目	クラス交流会
4回目	(キャリアより)インターン振り返りと個人目標。
5回目	社会人基礎力とは
6回目	個人ワーク
7回目	バスは待ってくれない
8回目	(キャリアより)個人面談、就活について
9回目	単独説明会 クロッシング? オスピターレ?
10回目	クラス構築レクリエーション
11回目	思いは招く、補講対策
12回目	流しソーメン、スイカわり
13回目	夏季休暇課題・インフォ・注意事項。特別講義について
14回目	縁日
15回目	(キャリアより)スケジュール、後期に向けて
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイティング協会)認定資格取得。

【到達目標】

イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく

授業計画・内容

1回目	前期の振り返り 後期個人目標設定
2回目	スポーツフェスタについて
3回目	ハロウィン企画
4回目	(キャリアより)内定情報と促進
5回目	特別講義
6回目	カフェ知識クイズ
7回目	グループワーク
8回目	卒業認定単位について
9回目	卒業後サポート、保険や税金について
10回目	クラス構築レクリエーション
11回目	俺の株式会社 原価率のイノベーション
12回目	顧客満足度UPのために
13回目	アクティブラーニング
14回目	(キャリアより)スケジュール、卒業後の話
15回目	アクティブラーニング(タワー作成)
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	商品開発プロジェクト	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也
	(Product development Project)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				4	曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴：東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。  
 企業プロジェクトでは、2年時の企業課題の練習として、課題に沿って企画し、試作からプレゼンテーションしていく過程を学びます。ただ商品開発するだけでなく、ルセットのきれいな書き方、食材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えていきます。  
 進級制作では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。  
 レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きます。  
 本授業終了時には、「お客様に喜ばれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。

【到達目標】

前半のトレーニングでプレゼンと企画書のレベルUPを図り、商品開発の手順とチームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

<具体的な目標>

- 目標①商品開発の手順を理解する。自分の企画書を説明できる。
- 目標②プレゼンテーションを実践する。企画書を覚え、プレゼンテーションできる。
- 目標③プレゼンテーションと企画書のレベルUP

授業計画・内容

1回目	CREAMオリエンテーション・課題発表
2回目	企画・発注
3回目	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	試作② 時間通りに試作・完成できる。
5回目	試作③ 企画書の清書を説明できる。
6回目	プレゼン練習
7回目	プレゼン本番
8回目	振り返り・課題発表
9回目	企画・発注
10回目	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
11回目	試作② 時間通りに試作・完成できる。
12回目	試作③ 企画書の清書を説明できる。
13回目	試作④ 撮影・プレゼン準備
14回目	プレゼン練習
15回目	プレゼンテーション
準備学習 時間外学習	前提：時間内でプレゼンテーションしたりお店作りをしていくため、準備や時間管理を意識することが大切です。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 <ul style="list-style-type: none"> <li>●レポート・ノート(50%)</li> <li>●出席率(40%)</li> <li>●授業態度・身だしなみ(10%)</li> </ul> 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	商品開発においては、質の高い商品を作るということより、自分の企画した商品を、決められた時間・ルール内できちんと形にしていくことが重要です。さらには作って終わりではなく、こだわりや思いを発表し、プロの先生よりアドバイスが頂けます。大きな成長のチャンス！最後までやり遂げてください！

【使用教科書・教材・参考書】

PPT・プリント資料配布



科目名 (英)	企業プロジェクト&進級制作展 Corporate project & The final works of the year	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴: 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェイスタリング協会)認定資格取得。  
企業プロジェクトでは、2年時の企業課題の練習として、課題に沿って企画し、試作からプレゼンテーションしていく過程を学びます。ただ商品開発するだけでなく、ルセットのきれいな書き方、食材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えていきます。  
進級制作では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きます。  
本授業終了時には、「お客様に喜ばれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。

【到達目標】

商品開発の手順とチームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

<具体的な目標>

目標①商品開発の手順を理解する。自分の企画書を説明できる。

目標②プレゼンテーションを実践する。企画書を覚え、プレゼンテーションできる。

目標③商品以外の空間作り、売上・スケジュール管理、目標確認を行ない、チームで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでもらうお店作りに必要な事を説明できる。

授業計画・内容

1回目	(目標①)企業様来校①課題発表・企画書・発注係決め。商品開発におけるルールや規定を説明できる。
2回目	(目標①)企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
3回目	(目標①)試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	(目標①)試作②。時間通りに試作・完成できる。
5回目	(目標①)試作③。企画書の清書を説明できる。
6回目	(目標②)シミュレーション①。タイムマネジメントができる。
7回目	(目標②)企業様来校②プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
8回目	(目標③)卒業制作①
9回目	(目標③)卒業制作②
10回目	(目標③)企業様来校③最終審査+卒業制作③
11回目	(目標③)卒業制作④
12回目	(目標③)卒業制作⑤
13回目	(目標③)卒業制作⑥
14回目	(目標③)卒業制作⑦ シミュレーション
15回目	(目標③)卒業制作⑧ 本番通りの通し練習
準備学習 時間外学習	前提: 時間内でプレゼンテーションしたりお店作りをしていくため、準備や時間管理を意識することが大切です。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	商品開発においては、質の高い商品を作るということより、自分の企画した商品を、決められた時間・ルール内できちんと形にすることが重要です。さらに作って終わりではなく、こだわりや思いを発表し、プロの先生よりアドバイスが頂けます。大きな成長のチャンス!最後までやり遂げてください!

【使用教科書・教材・参考書】

PPT・プリント資料配布

科目名 (英)	進級制作展 準備・運営	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也
	Shop exercise and management	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴: 業界勤務歴12年。東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&パリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパリスタの育成に貢献。JBA(日本パリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。

ショップ演習では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。

レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きま

【到達目標】

チームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

<具体的な目標>

目標①個人とチームの仕事を理解する。コンセプトとは何かを説明できる。

目標②試作を行なうと同時に、ルセットの記入を進める。正しいルセットの清書を説明できる。

目標③商品以外の空間作り、売上・スケジュール管理、目標確認を行ない、チームで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでもらうお店作りに必要な事を説明できる。

授業計画・内容

1回目	全体会 スケジュール確認
2回目	移動・装飾・清掃・仕込み①
3回目	移動・装飾・清掃・仕込み②
4回目	移動・装飾・清掃・仕込み③
5回目	移動・装飾・清掃・仕込み④
6回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑤
7回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑥
8回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑦・シミュレーション
9回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑧・シミュレーション
10回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑨・シミュレーション
11回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑩・シミュレーション
12回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑪・シミュレーション
13回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑫・シミュレーション
14回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑬・シミュレーション
15回目	移動・装飾・清掃・仕込み⑭・シミュレーション
準備学習 時間外学習	前提: この授業は、チームワークが必要になります。他人を理解し尊重し合えることが大切です。 (目標①)PPTや配布資料でお店作りの基盤を学びます。メモを取る習慣を持ち、復習しておきましょう。 (目標②)試作を通して商品を仕上げていきます。ルセット・材料管理・器具の準備しておきましょう。 (目標③)カフェ営業を実践を通してプレゼンテーションします。目標・目的がぶれないよう復習しましょう。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	目標を達成するには、計画・準備がとても大切です。売上目標や管理も大事ですが、お客様に満足・感動してもらうことはそれ以上に大切です。自分たちの都合ではなく、いかにお客様の視点で物事を考え、チームで同じ方向に向かえるか。他人を理解し、協働していくこと。私たちが将来仕事をしていく上で、最も基盤になる事をこの授業を通して学んで欲しいです。

【使用教科書・教材・参考書】

プリント資料配布

科目名 (英)	コーヒー実習Ⅱ (Practice for coffeeⅡ)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	

<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイーツタイムブース兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーについて」をベースにコーヒーのあり方を理解する。単一のコーヒー豆の味の傾向と特徴を見極め、挽き目や粉量の変化でどのような抽出の変化があるか検証し、到達目標でもある「ブレンド」の作成とその必要性を理解する。さらにドリップの実技をおこなうことで、お客様を意識して抽出するために大切なことは何か説明できるようになります。</p> <p>【到達目標】</p> <p>コーヒーの基本抽出をベースに、レシピを変化させながら、傾向について学び、ハンドドリップの実技実践を行う。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>目標①コーヒーの基本抽出(ペーパードリップ)において、レシピを変化させると味にどのような変化があるか説明できる</p> <p>目標②基本抽出以外の器具(プレス・エアロプレス・ネル)について説明できる</p> <p>目標③ブレンドの傾向が説明出来る</p> <p>目標④ドリップでお客様に提供するために必要なものを説明できる。</p>
--

授業計画・内容	
1回目	ブレンド ブラジルとコロンビアの配合違いで味を実感する。50:50 70:30 30:70の比較。及び1年のおさらい
2回目	ドリップ 班編成。 <u>粒度</u> を変えて抽出し違いを検証。できれば湯温の違いも検証。(ブラジル/コロンビア)
3回目	ドリップ 班編成。 <u>粉量</u> を変えて抽出し違いを検証。できれば湯温の違いも検証。(ブラジル/コロンビア)
4回目	ドリップ 班編成。 <u>粒度・粉量・湯温</u> を考慮してベストレシピを探る。 <u>プレゼンも実施</u> 。(ブラジル/コロンビア)
5回目	サイフォン 班編成。 <u>粒度・時間</u> を変えて抽出し違いを検証。(ブラジル/コロンビア)
6回目	サイフォン 班編成。 <u>粉量・時間</u> を変えて抽出し違いを検証。(ブラジル/コロンビア)
7回目	サイフォン 班編成。 <u>粒度・粉量・時間</u> を考慮してベストレシピを探る。 <u>プレゼンも実施</u> 。(ブラジル/コロンビア)
8回目	ブレンド作り① 班編成(4名/4班)。各班でカップングで各種(7種予定)の味の違いを検証。
9回目	ブレンド作り② 各班でブレンドのテーマとレシピを検証。プレゼン内容も対象。
10回目	ブレンド作り③ 各班でブレンドをプレゼンしてもらい人気投票。
11回目	ドリップの実技テスト/練習
12回目	ドリップの実技テスト
13回目	抽出方法の検証(ペーパー・サイフォン・エアロプレスetc)
14回目	筆記テスト
15回目	返却と総括
準備学習 時間外学習	前提: コーヒーの基礎を理解したうえで、自分の理想の味を追求していく探求心が必要です。 (目標①) コーヒーの基礎手順の復習が必要です。 (目標②) プレス・ネルドリップの説明資料はありません。メモを控えて復習することが必要です。 (目標③) 個々のコーヒーの傾向を知るために、カップングの自己評価資料の復習が必要です。 (目標④) ドリップの手順と「試験対策資料」の予習が必要です。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	たくさんあるコーヒーの個々の個性を知り、組み合わせることの楽しさと、ビジネス感覚を知ってほしいです。
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布あり	

科目名 (英)	コーヒー実習Ⅱ  (Practice for coffeeⅡ)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	

<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムブラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーについて」をベースにコーヒーのあり方を理解する。単一のコーヒー豆の味の傾向と特徴を見極め、挽き目や粉量の変化でどのような抽出の変化があるか検証し、到達目標でもある「ブレンド」の作成とその必要性を理解する。さらにドリップの実技をおこなうことで、お客様を意識して抽出するために大切なことは何か説明できるようになります。</p> <p>【到達目標】</p> <p>コーヒーの基本抽出をベースに、レシピを変化させながら、傾向について学び、ハンドドリップの実技実践を行う。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>目標①コーヒーの基本抽出(ペーパードリップ)において、レシピを変化させると味にどのような変化があるか説明できる</p> <p>目標②基本抽出以外の器具(プレス・エアロプレス・ネル)について説明できる</p> <p>目標③ブレンドの傾向が説明出来る</p> <p>目標④ドリップでお客様に提供するために必要なものを説明できる。</p>
--

授業計画・内容	
1回目	各自でブラジルのベストな味を探る。ドリップorサイフォン使用。
2回目	各自でコロンビアのベストな味を探る。ドリップorサイフォン使用。
3回目	班編成。ブレンド内容を考える。2名/3班編成。ブレンド内容と原価と売価を考える。
4回目	各班にて疑似店舗の作り/メニュー構成を考える。
5回目	コンテスト形式。各班の疑似店舗のプレゼンテーションを行う。(今回は練習)
6回目	コンテスト形式。各班の疑似店舗のプレゼンテーションを行う。(発表)
7回目	練習。サイフォンにて課題数を何分で提供できるか?
8回目	実践。サイフォンにて課題数を何分で提供できるか?
9回目	練習。エアロプレスにて課題数を何分で提供できるか?
10回目	実践。エアロプレスにて課題数を何分で提供できるか?
11回目	発表に向けての打ち合わせ。(道具の選定・ブレンドの修正・役割・メニュー構成など)
12回目	発表に向けての打ち合わせ。(道具の選定・ブレンドの修正・役割・メニュー構成など)
13回目	発表に向けての打ち合わせ。(道具の選定・ブレンドの修正・役割・メニュー構成など)
14回目	中間発表。
15回目	発表と評価。
準備学習 時間外学習	前提: コーヒーの基礎を理解したうえで、自分の理想の味を追求していく探求心が必要です。 (目標①) コーヒーの基礎手順の復習が必要です。 (目標②) プレス・ネルドリップの説明資料はありません。メモを控えて復習することが必要です。 (目標③) 個々のコーヒーの傾向を知るために、カップpingの自己評価資料の復習が必要です。 (目標④) ドリップの手順と「試験対策資料」の予習が必要です。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	たくさんあるコーヒーの個々の個性を知り、組み合わせることの楽しさと、ビジネス感覚を知ってほしいです。
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布あり	

科目名 (英)	エスプレッソゼミ seminar for Espresso	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	上園信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>プロの大会に出場し。目標設定および達成までの取り組みを学ぶ。 知識・技術向上、経験値の底上げ、コンテストに参加する意義を学ぶ。課題設定・仮説検証・解決までの工程を自身のみの力で行えるようになる。</p> <p>【実務者経験】</p> <p>教員実務経歴：業界勤務歴12年。東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&amp;バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイスト協会)認定資格取得。</p> <p>【到達目標】</p> <p>コンテストを通して課題を見つけクリアできるようになる。 自身の力量を伸ばすと同時に営業に結び付ける手助けをする。チームの大切さを学ぶ。</p>							

授業計画・内容	
1回目	過去大会の映像、他競技会の映像、視聴、グループ考察
2回目	エスプレッソの構成3分割
3回目	挽き目を変えてボディはどのように変化するか
4回目	チームでメッシュ調整にチャレンジ
5回目	アロマチェック(知らないアロマを知る)クレマの色ときめ
6回目	アロマの復習とフレーバーチェック(取り方)
7回目	チョコ、ナッツ、ベリー系のフレーバーチェック
8回目	グループヘッド毎にエスプレッソ抽出、ミルクビバレッジを作り他チームに評価
9回目	グループヘッド毎にエスプレッソ抽出、ミルクビバレッジを作り他チームに評価
10回目	大会テーマの修正・改善・備品リストを考え ステーションの配置を考える(ラルゴ使用)
11回目	ステーション 時間を計測しプレゼン競技をおこなう
12回目	ステーション 時間を計測しプレゼン競技をおこなう(修正・改善)
13回目	ステーション トラブルシューティングあらゆるトラブルを想定
14回目	ステーション
15回目	まとめ 最終調整
準備学習 時間外学習	個人の自主練習と準備に注力してください。 またチームのすべての役割をそれぞれが責任をもって理解しなければなりません。 マシンや器具等、あらゆる事態を想定しセッティングすぐに使えるようにしてください。
評価方法	授業態度・取り組み35% 出席率30% 実技試験35%
受講生への メッセージ	コンテストとは何か？日々の営業にどう生かされてくるのか考えながらバリスタとして成長しましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
UCCマスターズの映像、ルールブック参照	

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅲ	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	八田先生
	practice for BaristaⅢ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

前半に理論、後半に実技と分け、理解を深める。抽出理論を理解したうえでバリスタとして必要なスキルを磨く。

【実務者経験】

AMAMERIA ESPRESSO(東京)出身。スペシャルティコーヒー専門店KUROMON COFFEE(福岡)のオーナーバリスタ兼ロースター。バリスタ歴14年。JHDC等のジャッジ～JCRC全国優勝のキャリアを持つ。

【到達目標】

スペシャルティコーヒーを理解し、自分の好きなエスプレッソが何かを見つけることができる。  
 ・使用する道具、コーヒーの抽出基礎を理解しおいしい珈琲の調整方法をだまかに決められるようになる。  
 ・焙煎度の違いによるエスプレッソの味わいを知る。  
 ・ミルクスチームが上手にできるようになる。

授業計画・内容

1回目	スペシャルティコーヒーについて概論(座学)/カップング実技
2回目	抽出理論Ⅰ/カップング・フレンチプレス実技/エスプレッソマシン導入
3回目	抽出理論Ⅱ/カップング・フィルターコーヒー実技/エスプレッソマシン基礎
4回目	マシン(器具道具)について理解を深める(座学)/エスプレッソ抽出実技
5回目	ライトローストのエスプレッソ調整論(座学)/ドーシング・レベリング・タンピング実技
6回目	ミディアムローストのエスプレッソ調整論(座学)/ドーシング・レベリング・タンピング実技
7回目	ダークローストのエスプレッソ調整論(座学)/ドーシング・レベリング・タンピング実技
8回目	シングルオリジンとブレンドについて(座学)/ブレンド豆の調整
9回目	バリスタのチームとしての役割/チームとしてエスプレッソのストライクを決められるようになる
10回目	ミルクビバレッジについて/スチーミング基礎・ラテアート
11回目	ミルクビバレッジについて/ラテとカプチーノ
12回目	ミルクビバレッジについて/その他のミルクビバレッジ
13回目	試験対策
14回目	試験
15回目	振り返り・再試
準備学習 時間外学習	授業開始前までにマシンのセッティング、道具の準備を行ってください。 内容の予習、復習、練習を行うことが望ましいです。 生活の様々な場面でヒントが転がっていることに注意してみてください。
評価方法	授業態度・取り組み35% 出席率30% 実技試験35%
受講生への メッセージ	スペシャルティコーヒーとは何か、バリスタとは何かを理解し、自分の将来の理想像をより具体的にイメージしましょう。 基礎を固めたうえでオリジナリティを持った魅力的なバリスタを目指してほしいです。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅲ practice for baristaⅢ	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	八田先生
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 カッピングを重ね、味わいの表現方法をより深く学ぶ 扱うコーヒー豆の情報を収集し、抽出方法を自ら考えて実践する ミルクビブレッジについて学ぶ 【実務者経験】福岡・東京にてスペシャルティコーヒーを扱う専門店 本校の卒業生でもあり、バリスタ歴5年 JBC 全国8位 JLAC 全国3位と入賞歴もあり店長兼ヘッドバリスタとして活躍							
【到達目標】 コーヒーの味わいをより、プロフェッショナルに表現する力を身に付ける <具体的な目標> 目標① 自分で情報を収集し、考える力を身に付ける 目標② 美味しいカプチーノを作れるようになる							

授業計画・内容	
1回目	(目標①) カッピング① フレーバーホイールに沿って味わいを探す事ができる
2回目	(目標①) カッピング② 点数を付ける 味わいを表現する事ができる
3回目	(目標①) カプチーノ(ミルクビブレッジ)について説明することができる
4回目	(目標②) ミルクビブレッジ① 理論を理解することができる
5回目	(目標②) ミルクビブレッジ② 動作を説明することができる
6回目	(目標②) ミルクビブレッジ③ 理論を理解し、動作することができる
7回目	(目標②) ミルクビブレッジ④ 良質な状態のものができるようになる
8回目	(目標①) コーヒー情報収集、抽出を考えた実践検証①について説明できる
9回目	(目標①) コーヒー情報収集、抽出を考えた実践検証②について説明できる
10回目	(目標①) コーヒー情報収集、抽出を考えた実践検証③について説明できる
11回目	(目標①) コーヒー情報収集、抽出を考えた実践検証④について説明できる
12回目	(目標①) コーヒー情報収集、抽出を考えた実践検証⑤について説明できる
13回目	テスト対策
14回目	実技試験
15回目	テスト返却 まとめ カッピング・ミルクビブレッジについて説明できる
準備学習 時間外学習	授業開始までにマシンのセッティング・クリーンアップしておくこと 美味しスチームミルク、美しいラテアートができるよう個人で自主練を行う必要がある
評価方法	授業の取り組み 35% 出席率 30% 実技試験 35%
受講生への メッセージ	よりスペシャルティコーヒーについて理解を深め、プロフェッショナルに考えることができるよう授業します。 コーヒーの情報から抽出を導けるバリスタを目指しましょう
【使用教科書・教材・参考書】  UCCマスターズの動画 ルールブック 参照	

科目名 (英)	カフェ総合実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也
	Café synthesis practice	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース				4	曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴：業界勤務歴12年。東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&パリストとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパリストの育成に貢献。JBA(日本パリスト協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。

前期のカフェ総合実習は、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。

レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きま

【到達目標】

チームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。

<具体的な目標>

目標①個人とチームの仕事を理解する。コンセプトとは何かを説明できる。

目標②試作を行なうと同時に、ルセットの記入を進める。正しいルセットの清書を説明できる。

目標③商品以外の空間作り、売上・スケジュール管理、目標確認を行ない、チームで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでもらうお店作りに必要な事を説明できる。

授業計画・内容

1回目	自己・他己紹介をおこない、PPTでショップ演習の目的、委員会、役割、専門用語について
2回目	昨年の振り返り、売り上げ目標の立て方、お店作りの基盤、コンセプトとは？、レシピの記入方法
3回目	カフェの接客サービスとは？グループ分け発表、今後のスケジュールなど
4回目	1班(5~6名)に分かれて、カフェ開業プランニング(コンセプト・店名・メニュー・ロゴ・売り上げ構成など)
5回目	自分たちのモデル店舗をカフェ巡りで研究。(フォーマットに沿って研究、撮影、どのくらい吸収できるか?)
6回目	研究成果と自分たちがやりたいカフェのプランニングを発表準備。PCのPPTにてプレゼン資料作成。
7回目	班ごとにプレゼンテーション。投票、表彰。最も優秀な班のカフェを全員で開業。
8回目	店長、役員決め。メニュー決め、レシピの記入について。発注について。発注。
9回目	試作①(カフェ実習室+総合実習室)・オペレーション説明とルセットの共有+シミュレーション用仕込み・SNS告知
10回目	試作②(カフェ実習室+総合実習室)・オペレーション説明とルセットの共有+シミュレーション用仕込み・SNS告知
11回目	試作③(カフェ実習室+総合実習室)・オペレーション説明とルセットの共有+シミュレーション用仕込み・SNS告知
12回目	試作④売上目標やディスプレイ・メニュー表の作成共有や販促物等の説明、販売シミュレーションなど +事前仕込み
13回目	シミュレーションのための準備発注・まとめ
14回目	レシピ確認・オペレーションやシフト確認・発注
15回目	販売シミュレーション
準備学習 時間外学習	前提:この授業は、チームワークが必要になります。他人を理解し尊重し合えることが大切です。 (目標①)PPTや配布資料でお店作りの基盤を学びます。メモを取る習慣を持ち、復習しておきましょう。 (目標②)試作を通して商品を仕上げていきます。ルセット・材料管理・器具の準備をしておきましょう。 (目標③)カフェ営業を実践を通してプレゼンテーションします。目標・目的がぶれないよう復習しましょう。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	目標を達成するには、計画・準備がとて大切です。売上目標や管理も大事ですが、お客様に満足・感動してもらうことはそれ以上に大切です。自分たちの都合ではなく、いかにお客様の視点で物事を考え、チームで同じ方向に向かえるか。他人を理解し、協働していくこと。私たちが将来仕事をしていく上で、最も基盤になる事をこの授業を通して学んで欲しいです。

【使用教科書・教材・参考書】

プリント資料配布



科目名 (英)	カフェ販売実習 practice for sales	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	丸石先生 守田先生 村上先生
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 福岡キャナリーカフェオーナーシェフ キャリア20年のカフェオーナー 洋食～カフェ全般のメニュー考案に携わり、ロンハーマンカフェ～BIOTOPのメニューも手掛ける							
【到達目標】 カフェメニューの取得と、イベントを通じてカフェで販売できるオペレーションや原価計算まで身につける							

授業計画・内容	
1回目	10月1日、2日のコーヒーイベント(振り替え)
2回目	村上先生(販売実習テイクアウトメニュー)
3回目	村上先生(販売実習テイクアウトメニュー)
4回目	村上先生(販売実習テイクアウトメニュー)
5回目	スポーツフェスタ
6回目	販売実習に向けて
7回目	販売実習に向けて
8回目	販売実習に向けて
9回目	販売実習に向けて
10回目	丸石先生
11回目	丸石先生(クリスマスプレート)
12回目	丸石先生
13回目	守田先生
14回目	守田先生
15回目	守田先生
準備学習 時間外学習	テイクアウトの商品を調べ、どのように販売しているのが提供の仕方などを知る 小規模店舗でのオペレーションを観察してくる
評価方法	企業プロジェクト 50% → 商品考案 20% 企画書提出 10% プレゼンテーション 30% 卒業制作 50% → 出席率 20% 参加度・貢献度 20% 授業内評価 10%
受講生への メッセージ	仕込みから、販売、反省会を通じて小規模店舗でのお店経営について学んでいきましょう。たくさん作ることも大切ですが、常に同じものを作るようになりお客様へ提供できるようになっていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】  包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェ販売&マネジメント Practice for sales & management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	丸石先生 守田先生 板谷 駿介
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

福岡キャナリーカフェオーナーシェフ キャリア20年のカフェオーナー  
洋食～カフェ全般のメニュー考案に携わり、ロンハーマンカフェ～BIOTOPのメニューも手掛ける

【到達目標】

カフェメニューの取得と、イベントを通じてカフェで販売できるオペレーションや原価計算まで身につける

授業計画・内容

1回目	(目標①) テイクアウトフードメニュー ご飯物① 工程表について説明ができる
2回目	(目標①) テイクアウトフードメニュー ご飯物① 工程表について説明ができる
3回目	(目標①) テイクアウトフードメニュー パンを利用したサンド 工程表について説明ができる
4回目	(目標①) テイクアウトスイーツメニュー 焼菓子① 工程表について説明ができる
5回目	(目標①) テイクアウトスイーツメニュー 焼菓子② 作ったものの保管・包装について理解し、取り組む事ができる
6回目	(目標①) テイクアウトドリンクメニュー 季節に合わせたドリンク 工程を確認し、作ることができレシピを作成することができる
7回目	(目標①・②) テイクアウトドリンクメニュー / 店舗運営の役割分担について ポジション分けができ仕事を明確にすることができる
8回目	(目標①・②) 販売仕込み
9回目	(目標②) 販売
10回目	(目標②) 反省会 / 特別講義 (実際に店舗経営している人より話を聞く)
11回目	(目標③) ドリンク考案し、イベントの際に提供メニューをつくる レシピを書く事ができる
12回目	(目標③) ドリンク考案し、イベントの際に提供メニューをつくる レシピを元に作成し、原価計算より売価を設定することができる
13回目	(目標③) テイクアウト用スイーツ 焼菓子 工程表について説明ができる
14回目	(目標③) テイクアウト用スイーツ 焼菓子 製造したものを的確に長期保存為の包装を学び、実践することができる
15回目	(目標③) 仕込み
準備学習 時間外学習	テイクアウトの商品を調べ、どのように販売しているのか提供の仕方などを知る 小規模店舗でのオペレーションを観察してくる
評価方法	企業プロジェクト 50% → 商品考案 20% 企画書提出 10% プレゼンテーション 30% 卒業制作 50% → 出席率 20% 参加度・貢献度 20% 授業内評価 10%
受講生への メッセージ	仕込みから、販売、反省会を通じて小規模店舗でのお店経営について学んでいきましょう。たくさん作ることも大切ですが、常に同じものを作れるようになりお客様へ提供できるようになっていきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

包丁ケース一式

科目名 (英)	フードコーディネーター Food coordinate	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	伊佐亜希子
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限
【授業の学習内容】 食文化、歴史、健康、栄養、デザイン、コーディネーター、経済、経営に関わる食の分野について学ぶ。 ※実務者経験：管理栄養士、料理研究家として料理講師、レシピ開発などを経験							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞食に関する基礎を学び知識を深め、自分で仕事を考えて実践する力を身につける。 ①食の歴史や幅広く食材の知識を身につけることができるようになる ②テーブルコーディネーターなど食をトータルで考えることができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、フードコーディネーターの概略について
2回目	食文化：食の歴史と文化について
3回目	食文化：食品・食材の知識について
4回目	健康と栄養：栄養素のはたらきについて
5回目	健康と栄養：食生活と健康づくり
6回目	食の安全について：食中毒について
7回目	これまでの振り返り
8回目	食の安全について：食品添加物、食物アレルギーについて
9回目	食空間のあり方：食空間とデザインについて
10回目	フードマネジメント：マーケティングの基礎知識について
11回目	メニュープランニング：トレンドの読み方について
12回目	食の企画：食企画の流れ、事例について
13回目	後期の振り返り
14回目	定期試験
15回目	定期試験の振り返り、まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト70点、出席30点
受講生への メッセージ	フードコーディネーターの仕事が多岐に渡る事を理解し、可能性を感じてもらえたらと思います。
【使用教科書・教材・参考書】 フードコーディネーター教本	

科目名 (英)	紅茶概論&検定 Introduction to tea & test	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	日名子 先生 綾垣 先生
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴：福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウイズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー &amp; バ리스タとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイスティング協会)認定資格取得。</p> <p>コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。</p> <p>【到達目標】</p> <p>主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>目標①主要紅茶の特性や抽出手順を説明できる。 目標②カクテルについて基本手順を説明できる 目標③コーヒーの種類によって抽出手順を説明できる</p>							

授業計画・内容	
1回目	紅茶の基本・飲み比べ
2回目	紅茶の歴史
3回目	紅茶の淹れ方・マリアージュ
4回目	アイスティー・ティーパンチ
5回目	セパレートティー・ティーカクテル
6回目	ミルクティー・チャイ
7回目	紅茶の効能・スパイスティー
8回目	アフターヌーンティー
9回目	マグカップ作り
10回目	美味しい紅茶の淹れ方テスト
11回目	(目標①)座学と2種類の紅茶試飲。ティーアドバイザー取得に必要なものを説明できる。
12回目	(目標①)座学と2種類の紅茶試飲。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
13回目	(目標①)座学と2種類の紅茶試飲。アフターヌーンティーのレポート提出。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
14回目	(目標①)試飲試験と筆記試験。5種の紅茶の特徴を説明できる。
15回目	(目標①)資格交付と試験振り返り。ティーバッグの手順を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提：この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。 (目標①)資格取得に向けての講義・試験を行なうため、資料の復習と、紅茶の試飲チェックが必要です。 (目標②)コーヒー以外のドリンクを作ったり、試飲します。基本手順を常に復習しておきましょう。 (目標③)コーヒーに関して様々な抽出や試飲をするので、体調を整え、毎回資料を復習しておきましょう。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	食べることにプラスして「飲むこと」を勉強します。料理やデザート、パンなどメイン商品の付加価値を高めるドリンクの世界。まずは興味を持って臨んでください。 ティーアドバイザーの資格に関しては、履歴書にも記載できるものになるので、この機会に取得できるよう頑張ってください！
【使用教科書・教材・参考書】	
「コーヒーの基礎」等、毎回先生より配布	

科目名 (英)	珈琲概論 (Practice for coffee)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース16名	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日1限
【授業の学習内容】 教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/ コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムブラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。							
【到達目標】							

授業計画・内容	
1回目	1章 コーヒーを語る
2回目	2章 コーヒーを淹れる ミル・水の話
3回目	2章 コーヒーを淹れる ESP・ラテ、ショートコーヒーの味わいについて
4回目	2章 コーヒーを淹れる ESPマシン/グラインダーの話
5回目	2章 コーヒーを淹れる フィルターコーヒーについて。機器類や道具の話。
6回目	2章 コーヒーを淹れる フィルターコーヒーについて。ペーパー/サイフォン/プレス/メーカーの話
7回目	3章 コーヒーを焙煎する 焙煎の話。ロースターの種類/特徴。ブレンドについて①。
8回目	3章 コーヒーを焙煎する ブレンドについて② ショップ/パッケージ/ラベル/保存など
9回目	3章 コーヒーを焙煎する カッピング/フレーバーホイールの話。
10回目	4章 コーヒーの栽培 コーヒーチェリー/コーヒーベルト/産地の話
11回目	5章 コーヒーの栽培 精製方法、イベント、団体について
12回目	1～2章のおさらい
13回目	3～5章のおさらい
14回目	筆記テスト
15回目	返却と総括
準備学習 時間外学習	
評価方法	総合的な理解度を筆記試験・小論文レポートで確認します。 ●筆記テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】  「コーヒーは楽しい」を教科書とする。	

科目名 (英)	珈琲ソムリエ検定 Coffee sommelier test	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムブラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーは楽しい！」をベースにコーヒーの基礎知識を参照に、その他のテキストから別途抜粋したものを使用。コーヒーソムリエ検定試験に向けて、振り返り確認テストを繰り返ししながら、100%合格を目指す。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>様々なコーヒーの種類や精製方法、流通などについて学び、コーヒーの座学をおこない、日本と海外のコーヒーの基礎や違いを説明できる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	コーヒー産地について
2回目	コーヒーの品種について
3回目	焙煎度合いについて
4回目	振り返り ミニテスト
5回目	精製方法について
6回目	ドリップ
7回目	プレス
8回目	カップping
9回目	抽出方法の違いについて
10回目	振り返り ミニテスト
11回目	器具について
12回目	メンテナンスについて
13回目	試験対策
14回目	筆記テスト
15回目	返却と総括
準備学習 時間外学習	
評価方法	総合的な理解度を筆記試験・小論文レポートで確認します。 ●筆記テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	
「コーヒーは楽しい！」+別紙配布資料	

科目名 (英)	カクテル&ワイン基礎 cocktail & wine	必修 選択	必修 選択	年次	2	担当教員	麻生 亮
学科・コース	カフェ総合科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期
【授業の学習内容】(※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)							
【学習内容】 実技練習を通じて実社会で通用するスキルを身につけていきます。 【実務経験】 ウエスティンホテル東京 BAR勤務2年半、ドイツ2年半勤務 厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 2009年～実技試験官							
【目標到達】 社会で通用する技術と心構えの習得 (具体的な目標) 目標①場面に応じた表情・笑顔でサービスを行えやり直しが出来ない大切さを体得する事が出来る 目標②授業の準備と片づけを協力しあう事で役割と責務を養う事が出来る 目標③行動を言葉で、気持ちを表情で表現出来る							
授業計画・内容							
1回目	テキスト清涼飲料水を学び特色を知る事が出来る						
2回目	各シロップと果物・ワイン・コーヒーの香り・特色を学ぶ事が出来る						
3回目	ハードシェイク後、シンデレラ作成作成(泡・香り)						
4回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してショートカクテルを作れるようになる(オレンジジュース)						
5回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してショートカクテルを作れるようになる(グレープフルーツジュース)						
6回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してロングカクテルを作れるようになる(グラデーション)						
7回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してロングカクテルを作れるようになる(ジンジャーエール)						
8回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してロングカクテルを作れるようになる(トニックウォーター)						
9回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してロングカクテルを作れるようになる(ソーダ)						
10回目	オリジナルカクテル創得意図を考案してロングカクテルを作れるようになる(フィズスタイル)						
11回目	原価計算の考え方を学ぶ事が出来る						
12回目	課題を抽出し克服出来る						
13回目	期末試験対策						
14回目	期末試験						
15回目	まとめ						
準備学習 時間外学習	他の授業と結びつけながら相性や創作イメージを沸かして下さい						
評価方法	創作レポート提出(3品)						
受講生へのメッセージ	自分でお客様に合わせて提案できるようになってほしいです。						
【使用教科書・教材・参考書】 新バーテンダーズマニュアル、HBA オフィシャルバーテンダーBOOK							

科目名 (英)	カクテル&ワイン基礎 cocktail & wine	必修 選択	必修 選択	年次	2	担当教員	麻生 亮
学科・コース	カフェ総合科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】(※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)							
【学習内容】 実技練習を通じて実社会で通用するスキルを身につけていきます。 【実務経験】 ウエスティンホテル東京 BAR勤務2年半、ドイツ2年半勤務 厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 2009年～実技試験官							
【目標到達】 社会で通用する技術と心構えの習得 (具体的な目標) 目標①場面に応じた表情・笑顔でサービスを行えやり直しが出来ない大切さを体得する事が出来る 目標②授業の準備と片づけを協力しあう事で役割と責務を養う事が出来る 目標③行動を言葉で、気持ちを表情で表現出来る							
授業計画・内容							
1回目	ワインの分類を体系的に学び基礎知識を習得。ワインの歴史、ワインの種類、ブドウの品種を学び説明出来る様になる。						
2回目	フランスのワイン 品質分類、主な産地、エチケットの読み方を学び説明出来る様になる。						
3回目	ドイツのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種、産地呼称の細分、品質分類を学び説明出来る様になる。						
4回目	イタリア、アメリカのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種、法律と格付けを学び説明出来る様になる。						
5回目	スペイン(ポルトガル)、オーストラリアのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種、法律と格付けを学び説明出来る様になる。						
6回目	課題の提出と克服						
7回目	チリ、アルゼンチンのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種を学び知識を習得する事が出来る。						
8回目	日本のワイン、ワインの品質管理 ワインの産地と特徴、主なブドウ品種 ポルトガルのワインを学び知識を習得する事が出来る。						
9回目	フォーティファイドワイン、アロマティックワインについて学説明出来る様になる。						
10回目	ビールとスピリッツ(ブランデー、ウイスキー)について学説明出来る様になる。						
11回目	スピリッツ(ジン～テキーラ)、紅茶について学説明出来る様になる。						
12回目	日本酒、焼酎について学説明出来る様になる。						
13回目	試験対策						
14回目	期末試験						
15回目	まとめ						
準備学習 時間外 学習	他の授業と結びつけながら相性や創作イメージを沸かして下さい						
評価方法	筆記試験						
受講生へのメッセ ージ	自分でお客様に合わせて提案できるようになってほしいです。						
【使用教科書・教材・参考書】 新バーテンダーズマニュアル、HBA オフィシャルバーテンダーBOOK							



科目名 (英)	ロースト焙煎演習 I Roasting Exercises I	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/ コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムブラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーは楽しい!」をベースにコーヒーの基礎知識を導入する。また日本のみならず、国際的な珈琲産業の背景にも目を向け、世界中で飲まれているコーヒーのスタンダードとは何かを説明できるようになる。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>様々なコーヒーの種類や精製方法、流通などについて学び、コーヒーの座学をおこない、日本と海外のコーヒーの基礎や違いを説明できる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	ロースター(デイスカハリーorアイリオ)の分解と清掃。これにより内部構造の把握。焙煎理論の説明とテスト焙煎。
2回目	実習①ブラジル 2set(1ハゼ/2ハゼ)抽出し検証。(12g/95°C/150ml)
3回目	実習②コロンビア 2set(1ハゼ/2ハゼ)抽出し検証。(12g/95°C/150ml)前週のブラジルもチェック。
4回目	実習③エチオピア 2set(1ハゼ/2ハゼ)抽出し検証。(12g/95°C/150ml)前週のコロンビアもチェック。
5回目	実習④ブラジル+コロンビア 2ハゼ プレMIXとアフター-MIXを検証。
6回目	実習⑤コロンビア+エチオピア 2ハゼ プレMIXとアフター-MIXを検証。(前週のB+Cも検証)
7回目	実験A ブラジルの焙煎プロファイルを検証。
8回目	実験B コロンビアの焙煎プロファイルを検証。それと前週のブラジルのチェック。
9回目	実験C エチオピアの焙煎プロファイルを検証。それと前週のコロンビアのチェック。
10回目	前週のエチオピアのチェック。そして班編成(2班)タンザニアorグアテマラの焙煎プロファイルを検証し後日発表する。
11回目	検証①
12回目	検証①
13回目	発表用ローストの実施。
14回目	発表。各班でローストプロファイルを発表し試飲する。
15回目	総括と清掃
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>「UCCマスターズジャッジシート(ヘッドジャッジ・テクニカル・センサリー)」先生より配布</p>	

科目名 (英)	ロースト焙煎演習 I Roasting Exercises I	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/ コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムプラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーは楽しい!」をベースにコーヒーの基礎知識を導入する。また日本のみならず、国際的な珈琲産業の背景にも目を向け、世界中で飲まれているコーヒーのスタンダードとは何かを説明できるようになる。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>様々なコーヒーの種類や精製方法、流通などについて学び、コーヒーの座学をおこない、日本と海外のコーヒーの基礎や違いを説明できる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	焙煎機の分解と清掃。メンテナンス復習。テスト焙煎
2回目	実習①ブラジル深煎り 2Set
3回目	実習②検証
4回目	実習③ブラジル浅煎り 2Set
5回目	実習④検証
6回目	実習⑤コロンビア深煎り 2Set
7回目	実習⑥検証
8回目	実習⑦コロンビア浅煎り 2Set
9回目	実習⑧検証
10回目	実習⑨エチオピア深煎り 2Set
11回目	実習⑩検証
12回目	実習⑪エチオピア浅煎り 2Set
13回目	実習⑫検証
14回目	発表。各班でローストプロフィールを発表し試飲する。
15回目	総括と清掃
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>「UCCマスターズジャッジシート(ヘッドジャッジ・テクニカル・センサリー)」先生より配布</p>	

科目名 (英)	ショップマネジメント基礎 (Shop management)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	布村 道子
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※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) 飲食店を開き、安定して経営していくために必要な知識を学ぶ。主に、開業前の準備段階で必要な分野に重点を置く(マーケティング・ブランディング)。業界や経済の動向を適宜入れ、今の学びが実生活にリンクするよう工夫していく。また、経営者として必要なマインドセットを行う。							
【到達目標】 飲食店経営に必要な知識を身につけるとともに、将来の開業を見据えて、自発的に世の中の動きを見られるようになる。(具体的には、飲食店に入った際などにメニューや価格の調査をしたり、コンセプトを探ったりする等、日常生活の中で未来に向けた動きができるようになる)							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・講師紹介・授業カリキュラム説明・最近の動向とこれからの時代の飲食店の戦略
2回目	お客とは? 経営とは? 業種と業態について違いを理解する
3回目	飲食業の数字① 売上・経費・利益について理解する
4回目	飲食業の数字② 仕入れと在庫
5回目	ブランディング 差別化、価格競争に依らない戦略について学ぶ *小テスト実施
6回目	マーケティング① 世代別マーケティング
7回目	マーケティング② 分析手法と戦略の立て方
8回目	価格の決め方 価格の役割、ABC分析、利益の考え方
9回目	人員管理 人件費について学ぶ(労働分配率、人時生産性)
10回目	スタートアップ 起業に必要な知識を学ぶ *小テスト実施
11回目	飲食店の数字③ 開業時に必要な数字(分配率、ROI、融資額の決め方)
12回目	マーケティング③ SNSマーケティング、飲食店の事例研究
13回目	振り返り、テスト対策
14回目	テスト
15回目	テスト解説・振り返り
16回目2/10	飲食店の事例研究②
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト・レポート、出席点
受講生への メッセージ	実生活の中にも、将来の開業のためのヒントがたくさんあります。知識を得ると、見える世界が変わります!一緒に楽しく学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ショップマネジメント応用 (Shop management)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: カフェのマネージャーを経て、マーケティング、飲食コンサルタント、セミナーを開催。業界歴8年。様々なカフェの立ち上げに携わる。</p> <p>コンセプトの立て方、原価粗利計算・損益分岐点などの経費算出などの演習、配色の組み合わせやデザインについての演習を通して、お店における管理マネジメントを説明できるようになります。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>カフェ運営にかかる固定費と変動費のマネジメントができ、店舗デザインができるようになる</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>目標①売り上げと経費の構成比率とは何か説明できる。</p> <p>目標②開業イメージをデッサンし、具体的に説明できる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)先生紹介・各々の夢や目標の再確認 自分の開業イメージを説明できる。
2回目	(目標①)開業におけるコンセプトの重要性和コンセプト作りにおける留意点 コンセプトとは何か説明できる。
3回目	(目標①)売上について学ぶ(予算・昨年比や単価の設定など) 売り上げの仕組みを説明できる。
4回目	(目標①)経費の種類とその割合 経費の種類と割合について説明できる。
5回目	(目標①)売上の組み方(昨年比・目標・予算)と原価・経費について 想定売り上げの組み方を説明できる。
6回目	(目標①)コンセプトに合ったメニューとは?(ネーミング・価格と原価設定・目玉商品) メニュー構成の考え方を説明できる。
7回目	(目標①)原価計算や単位の留意点 原価計算ができる。
8回目	(目標①)原価率と粗利率の関係性・算出方法についてワーク 理想粗利率を説明できる。
9回目	(目標①)限界利益率・損益分岐点についてのワーク 損益分岐点が説明できる。
10回目	(目標②)レイアウトとは・基本レイアウトの考え方 基本レイアウトを説明できる。
11回目	(目標②)店舗に合わせたレイアウトデザイン レイアウトデザインすることができる。
12回目	(目標②)開業計画書演習(資料作成)
13回目	(目標②)開業計画書演習(プレゼン練習)
14回目	(目標②)試験 開業イメージを売り上げ構成から説明できる。
15回目	(目標②)試験・振り返り 開業イメージを売り上げ構成から説明できる。
準備学習 時間外学習	前提: 将来開業するための管理基礎知識を学びます。オーナーに必要な基本的な勉強になるので一つずつ確実に習得しましょう。 (目標①)資料・メモにて計算式等を復習しておきましょう。 (目標②)イメージを形にできるよう、制作物からコツを復習しましょう。
評価方法	総合的な理解度を試験で確認します。 ●筆記テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	お店の運営に必要な管理マネジメントを学び、ショップ演習でより学びを深めてほしいです。さらにお店のコーディネート感覚やセンスではなく、理で身につけ、開業イメージを具現化できるようにしてほしいです。
【使用教科書・教材・参考書】	
配布資料あり	

科目名 (英)	写真撮影&SNS Phot technique & SNS	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<p>楽天市場出店の和惣菜店で、商品写真撮影の実務経験がある講師が、食品を撮影するコツ、集客UP・客単価UPなど目的別の写真撮影法を解説いたします。</p> <p>教務実務経験：機械設計業界で設計・分析・計測業務に従事。2016年からは電子コミック業界でデザインを、2017年からは和惣菜の製造販売店で楽天市場のECスタッフとしてパッケージデザイン・商品撮影等に従事。2021年に独立イラスト&amp;動画クリエイターとして活動中。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・写真撮影をする目的を意識できるようになる。</li> <li>・おいしい写真とは何かを理解し、おいしい写真を撮影できるようになる。</li> </ul>							

授業計画・内容	
1回目	講師挨拶／スマホ・iPadを使った写真撮影の方法
2回目	写真で売りがUPする、SNS時代の売上げ構造(1)
3回目	写真で売りがUPする、SNS時代の売上げ構造(2)
4回目	光の力で魅力を引き出す 器編(1)
5回目	光の力で魅力を引き出す 器編(2)
6回目	光の力で魅力を引き出す 器編(3)
7回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(1)
8回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(2)
9回目	光の質を使い分ける
10回目	高級感の演出
11回目	複数被写体の配置
12回目	SNS向け写真の撮影
13回目	イメージの力で売上げUP
14回目	色とコントラスト
15回目	写真撮影&SNS活用 前期まとめ(撮影)
準備学習 時間外学習	よく行くお店のメニュー写真やSNSで見かけた写真など、おいしい・食べてみたいと感じたものがあれば「どうしておいしそうに見えるのか」観察みてください。
評価方法	実技・授業態度：100% 授業態度、成果物を見て総合的に判断いたします。
受講生への メッセージ	スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、写真撮影やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。この授業では、そこから1歩踏み込み「おいしそうとは何か」を因数分解し、売上げUPや主客UPなどお店側目線の写真撮影について学びます。意識して「おいしそう」が引き出せるようになるときっと楽しいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	映像制作 & SNS応用 video production & SNS	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	田村先生
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限
【授業の学習内容】							
【学習内容】 プロが使うソフトウェアを使用し、動画の作成を行います。また、YouTube投稿に必要な知識も学習します。							
【実務経験】 講師紹介:PlayStation4ソフトウェアをはじめとした、大規模ソフトウェア開発に従事。2016年からはVRや人工知能、ロボティクスの分野で開発を行う。また写真、動画制作を行っており、写真展、写真集制作、YouTube動画制作などを行う。							
【到達目標】 Adobe Premiere Proで動画を作成し、YouTubeで公開することができる。							

授業計画・内容		
1回目	講師紹介・生徒紹介、授業の目的の共有	
2回目	YouTubeの仕組みを理解し、動画企画制作をすることができる	
3回目	プロジェクト設定を行い、シーケンスを理解することができる	
4回目	ジャンプカットを活用することができる	
5回目	レイヤーを理解して、キャプションを追加することができる	
6回目	BGM, SE を活用することができる	
7回目	中間講評	
8回目	エフェクト (クロップ) を活用することができる	
9回目	エフェクト (トランジション) を活用することができる	
10回目	カラーグレーディングを活用することができる	
11回目	タイムライン音量変化を活用することができる	
12回目	適切なメディア設定で、書き出しを行うことができる	
13回目	YouTubeにアップロードすることができる	
14回目	★評価週	提出確認
15回目	★まとめ・追試/再試	講評
準備学習 時間外学習		
評価方法	出席と提出課題を考慮する	
受講生へのメッセージ	プロとして、すぐに活用できるスキルを習得していきましょう！	
【使用教科書・教材・参考書】 毎回、USBメモリを忘れずに持ってきてください。		