

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(食・健康テクノロジー科 カフェ総合マネジメントコース)

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		3年		講義概要
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	
1	ホームルーム Homeroom activities	必修	講義 演習	60	(4)	30	30					インフォメーションやイベントに向けての話し合い、グループワークなどを通し、クラス内のコミュニケーションをとることができるようになる。
2	ホスピタリティ講座 Hospitality lecture	必修	講義 演習	30	(2)		30					業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。
3	コミュニケーション就職講座 Communication Career Guidance	必修	講義 演習	60	(4)	30		30				社会人基礎力を学び、おもてなしの心を身につけます。また就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけることができる。 ※検定代
4	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	必修	講義 演習	120	(8)			30	30	30	30	インフォメーションやグループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる。また就職に必要な知識やスキルを身につけることが出来るようになる。
5	衛生学&栄養学 Hygienics & Nutrition	必修	講義 演習	60	(4)	30	30					衛生と栄養に関する知識を学び理解することができるようになる。
6	接客サービス演習 Practice for Service	必修	講義 演習	60	(4)	30	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る。
7	素材・食材研究 Material research	必修	講義 演習	30	(2)	30						「食」に関する素材作りや、SDGsについて学び、これからのカフェに必要な素材や食材の活かし方を提案できるようになる。
8	ハーブ&スパイス講義 herb&spices lecture	必修	講義 演習	30	(2)		30					カフェメニューに合わせたハーブやスパイスを学び、その調理法の活かし方を提案できるようになる。
9	タブレット演習&ITリテラシー practice for Tablet & IT literacy	必修	講義 演習	30	(2)	30						ITリテラシーとiPadの基礎操作・技術を学び身につけます。 ※Word、Excel、デッサン
10	写真撮影&SNS photo technique & SNS	必修	講義 演習	30	(2)		30					販売促進のためのSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく。 ※タブレット使用
11	映像制作&SNS video production & SNS	必修	講義 演習	30	(2)			30				販売促進のためのYoutubeやSNSに関する基礎技術・知識及び映像動画制作が身につく。 ※タブレット使用
12	プレゼンテーション (パワーポイント)演習 practice for presentation	必修	講義 演習	30	(2)			30				企業プロジェクト等の発表においてパワーポイントを使いながらプレゼンテーションが出来るようになります。
13	SNS応用 SNS advance	必修	講義 演習	30	(2)				30			グループで戦略を立ててSNSやWebページの運営を行うことが出来るようになる。 ※SNS、YouTube&instagram等
14	ネットショップ検定 netshop certification	必修	講義 演習	30	(2)					30		ネット販売に関する資格を取得することにより将来ネット販売を行う際の実務能力を取ることが出来る。 ※検定代・テキスト代
15	ドリンク実習 Practice for drinks	必修	講義 演習	30	(2)	30						フランクテル・紅茶・コーヒー・エスプレッソのジャンルにおける、基礎座学と基礎実習を通して、ドリンクの基礎を理解し、基本レシピで抽出できるようになる。
16	アレンジドリンク実習 Training for arranged drink	必修	講義 演習	30	(2)	30						ドリンクを作る上で、基本的な配合を知り、さらに様々な素材や季節に対応できるようになる。
17	コーヒー実習 I Practice for coffee I	必修	講義 演習	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。ドリップコーヒーの抽出ができるようになる。
18	コーヒー実習 II Practice for coffee II	必修	講義 演習	120	(8)			30	30	30	30	コーヒー豆の特徴に合わせて、レシピを検証し、フィルターコーヒーにおいて、お客様目線でベストな抽出と提供までできるようになる。
19	バリスタ実習 I Practice for Barista I	必修	講義 演習	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る。
20	バリスタ実習 II イタリア系 Practice for Barista II	必修	講義 演習	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る。
21	エスプレッソゼミ Seminar for Espresso	必修	講義 演習	30	(2)			30				エスプレッソの競技会に向けて、エスプレッソとは何かその要素を分析し、検証します。コーヒーを理解するいくつもの要素を学び、その成果を発表できるようになる。
22	バリスタ実習 III スペシャルティコーヒー Practice for Barista III	必修	講義 演習	120	(8)			30	30	30	30	スペシャルティコーヒーをカップングで味の傾向や違いを理解し、コーヒーの産地や種類に合わせたエスプレッソを抽出できるようになる。
23	ベーシックデザイン Basic Design	必修	講義 演習	30	(2)	30						デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力が身につく。 *タブレット使用の場合は、アプリが必要である。
24	POP・販促物作成演習 Promotional materials	必修	講義 演習	30	(2)		30					カフェの物販に必要なPOP類や販促パッケージをお店のテーマに合わせて作れるようになる。

25	カフェショップマネジメント Café shop management	必修	講義 演習	120 (8)	60		60			カフェの運営に必要な知識を学び、商品開発の企画や運営トレーニングを行いビジネス感覚を養う。
26	ショップマネジメント基礎 Shop management basic	必修	講義 演習	30 (2)			30			カフェビジネスにおける基本的な数字の構成比等を学ぶ。
27	フードコーディネート Food coordinate	必修	講義 演習	30 (2)				30		フードコーディネート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る。
28	マネジメント概論 Management overview	必修	講義 演習	30 (2)					30	カフェを運営するために必要なマネジメント(管理能力)をあらゆる視点から学び、経営マネジメントを総合的に身に付ける。
29	マシン機器メンテナンス Machine maintenance	必修	講義 演習	30 (2)				30		主にコーヒーに関する機器の仕組みを深く知り、機器購入または故障時にメンテナンスできるようにする。
30	カクテル&ワイン基礎 Basic study of cocktail & wine	必修	講義 演習	60 (4)			30	30		座学にてリキュール、ワイン等の歴史を学び、カクテルの基本的な作り方を習得する。
31	ロースト焙煎演習Ⅰ Roasting Exercises I	必修	講義 演習	60 (4)			30	30		コーヒー焙煎の基礎を学び、ディスプレイを安全にしようできるようにする。
32	バリスタ実践演習 Practice for barista	必修	講義 演習	30 (2)				30		スピードと質にこだわって、様々なバリスタスキルの均一なクオリティのトレーニングを実践的に進めることができるようになる。
33	コーヒー総合実習 Practice for Coffee	必修	講義 演習	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(個人でもチームでも)スピーディーに作れるようになる。
34	カフェオーナー開業講義 Café Owner introduction	必修	講義 演習	30 (2)					30	カフェの開業手順や、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る。
35	カフェ販売&マネジメント Practice for Sales & management	必修	講義 演習	180 (12)			60	60	60	お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までシミュレーションし、イベントを通じて実践的に運営できるようにする。
36	紅茶概論&検定 Introduction to tea & test	必修	講義 演習	30 (2)			30			紅茶の知識や歴史を学び、抽出作法やアレンジ手法等を習得する。ティーアドバイザー検定を受講し、認定書取得を目指す。
37	珈琲概論 Coffee Introduction	必修	講義 演習	30 (2)			30			コーヒー豆の知識や歴史を学び、コーヒー事情を習得する。
38	珈琲ソムリエ検定 Coffee sommelier test	必修	講義 演習	30 (2)				30		日本安全食料料理協(JSFCA)主催のコーヒーソムリエ検定を受ける。資格検定受験料・検定料が別途必要。
39	調理実習 Practice for Basic cooking	必修	講義 演習	120 (8)	60	60				実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や西洋料理の基本調理を習得するとともに、調理をする上で必要な基礎知識を学ぶ事が出来るようになる。
40	調理技術実習 Technique for cooking	必修	講義 演習	60 (4)				60		実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を学びます。
41	調理・製菓基礎 Basic practice for cooking & confectionary	必修	講義 演習	60 (4)	30	30				調理実習や製菓実習に必要な基礎知識から技術まで、反復演習等で習得する。
42	製パン実習 Practice for cafe baking	必修	講義 演習	60 (4)					60	製パンの基礎的な作業、技術が理解でき、カフェで活かせるパンを作れるようになる。
43	We areショップ演習 shop exercise and preparation	必修	講義 演習	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る基礎を学びます。1年生の集大成としての成果を発表できるようにする。
44	校内開発プロジェクト product development project	必修	講義 演習	30 (2)			30			共通の素材課題を元に、その素材を活かしたメニュー開発に向けて、独自の商品を作り上げることができる。
45	商品開発プロジェクト&ショップ演習 product development project	必修	講義 演習	60 (4)				60		企業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、企業が求める商品とは何かを知ることができる。また2年間の集大成としてその成果を発表できるようにする。
46	We areショップ運営 shop operation and management	必修	講義 演習	60 (4)		30		30		進級制作展に伴う準備を行ない、イベントに必要なことを学ぶことが出来るようになる。
47	企業プロジェクト Confection project	必修	講義 演習	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、商品開発に必要なポイントを理解できるようにする。
48	企業プロジェクト&卒業制作 The Work to Commemorate Graduation	必修	講義 演習	30 (2)					30	卒業制作展に伴う準備を行ない、イベントに必要なことを学ぶことが出来るようになる。
49	研究発表&プレゼンテーション pastry research presentation	必修	講義 演習	30 (2)					30	3年間の学びの成果を再復習し、研究成果として発表することができる。
50	フードペアリング Food pairing	必修	講義 演習	30 (2)			30			味・香り・食感などの違いを学び、食材の様々な組み合わせを理解できるようにする。
51	製菓実習 Practical Work of Confection	必修	講義 演習	60 (4)					60	生菓子・焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学ぶことが出来るようになる。
実務経験のある教員等による 授業科目の合計時間				2550時間						