

科目名 (英)	キャリアプログラム Career Program	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
【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 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	後期
【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・IIAC(国際カフェテイ스팅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)	コミュニケーション就職講座	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡尚美・大西希久永
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 曜日・時限	前期 木1.2
【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)	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	松岡尚美・坂井桃子・高橋早紀
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	後期 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) 就職試験対策は、ご自身のアナウンサー試験の面接の経験を活かすことができる。また、コミュニケーション・就職対策の講座を多く受け持っているため、教え方も好評である。 前期に行ったコミュニケーションスキルアップ検定を踏まえて、社会人としての基礎力を学んでいきます。主に、言葉づかい、一般的なマナーです。また、自分のことを伝える基本の「声」の印象、相手への会話の影響など、実践的に学んでもらいます。							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ コミュニケーションの基礎理解及びインターンシップに向けてのビジネスマナー習得。面接時の対応の仕方を身につける							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の説明・マナーについて
2回目	敬語の使い方・復習
3回目	さまざまな立場の方との話し方・シーン別での話し方
4回目	表情の重要性・実践・笑顔の効果・効用
5回目	感情の表現方法・喜怒哀楽の出し方
6回目	プレゼンテーションの基本・アングーマネジメント
7回目	伝え方の基本・テクニック
8回目	質問の仕方・聴き方
9回目	求人票の見方・社会保障など
10回目	社会人と学生の違い
11回目	あいさつ・印象作・質問の受け答えの仕方 ・面接対策
12回目	基本動作・質問の受け答えの仕方 ・面接対策
13回目	模擬面接・面接
14回目	テスト・面接
15回目	まとめ 面接振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	面接試験
受講生への メッセージ	インターンシップや就職に向けて、自分をどのように表現するかを学んでいきましょう
【使用教科書・教材・参考書】 適宜プリント	

科目名 (英)	校内プロジェクト演習&進級制作展 Corporate project & The Final Work of the Year	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)	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・IIAC（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。

<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)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 ディスプレイ&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くことが重要です。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)	進級制作展 準備・運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
	Shop exercise and management	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	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。 レンビの書き方から、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)	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、ホスピタリティーについて学ぶ。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	シュミレーション再確認
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)	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)	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	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&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。							
【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	世界の食文化について
2回目	コーヒー農園について
3回目	イチゴ
4回目	オレンジ
5回目	炭酸水
6回目	meiji 西様 チョコレート配信勉強(製造工程、チョコレートの歴史、テイ스팅、栄養など)
7回目	麻生先生 米・小麦について
8回目	麻生先生 ジャガイモ・さつまいもについて
9回目	「meiji十勝チーズ」について振り替え
10回目	麻生先生 ぶどう・いちごについて
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)	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	後期
【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&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。							
【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	産地別の特徴①
2回目	産地別の特徴②
3回目	産地別の特徴③
4回目	栄養成分の各論①
5回目	栄養成分の各論②
6回目	食材の持つ力①
7回目	食材の持つ力②
8回目	食品の色や香り味の特徴①
9回目	食品の色や香り味の特徴②
10回目	食品の色や香り味の特徴③
11回目	Meiji 朝食の力、重要性
12回目	八女 入江茶園 日本茶について
13回目	課題ワーク
14回目	資料作成
15回目	プレゼンテーション
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)	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 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						
【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と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)	タブレット演習 & ITリテラシー tablet experiment & IT literacy	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	坂井 隆仁
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
						曜日・時限	月曜日4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) 営業、Webディレクター、ブライダル、PA、カフェ運営など現場で様々なスキルを身に着けた講師として、タブレット基本操作やIT知識を学習し、どの業界の現場でも使える技術を教えていきます。 ※実務経験 営業、Webディレクター、ブライダルPA、動画制作、webサイト作成、デザイン各種、カフェ運営、調理							
【到達目標】どんな場面で、どのアプリを使えばいいか自分で考える事ができ、解らないことは自分で学習できる様になる。 <具体的な目標>タブレットを使う事で自己学習方法を身に付けてもらいます。自己学習方法を身に付けるツールとしてオフィスを中心に使用します。理解が深まった中で必要なITリテラシーを学び自己実現を目指して下さい。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、スキルチェック、Googleドライブを使える様になる
2回目	【PowerPoint①】インターネットから画像をダウンロードし、加工し合成ができる様になる。他タイピング練習
3回目	【PowerPoint②】文字入力、スライドのデザインができる様になる。著作権について理解できる様になる。他タイピング練習
4回目	【PowerPoint③】アニメーションをつけ動きのあるスライドを作成できる様になる。他タイピング練習
5回目	【Word①】基礎的な機能を使いビジネス文章を作る事ができる様になる。SNS有効な活用方法について。他タイピング練習
6回目	【Word②】画像、表を使いビジネス文章を作る事ができる様になる。他タイピング練習
7回目	【Excel①】数値入力ができ、表を作る事ができる様になる。他タイピング練習
8回目	【Excel②】四則演算ができる様になる。他タイピング練習
9回目	【Excel③】見積書など実務に近い内容が作れる様になる。他タイピング練習
10回目	【Excel④】関数について理解し、必要な場面で使える様になる。他タイピング練習
11回目	共有の仕方について理解し、グループで制作物を作れる様になる。他様々なアプリケーションやフリー素材の紹介。
12回目	【課題①】グループを作り共有を使いながら作業分割をして課題作成（内容は授業中に指示します。）
13回目	【課題②】グループを作り共有を使いながら作業分割をして課題作成（内容は授業中に指示します。）
14回目	【課題発表①】人前で話す事が出来るようになる。他の人が作った作品を見て知識を深める事ができる様になる。
15回目	【課題発表②】人前で話す事が出来るようになる。他の人が作った作品を見て知識を深める事ができる様になる。
準備学習 時間外学習	授業時間だけでは使える様にはなりません。 授業時間外でどれだけタブレットに触れるか、疑問に思うかがスキルアップの近道です。 予習復習を是非して下さい。
評価方法	出席点:60% 課題提出:40%
受講生への メッセージ	最初の時間に何かできる様になりたいかアンケートを取ります。各自出来る様になりたいことを考えて来て下さい。(オフィス以外も可) 一度身に付けてしまえば、一生ものですし、多方面で応用ができるので、積極的に授業に取り組んでいただければと思います。
【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	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: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振替・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カフェシェケラート
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
【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리스タの育成に貢献。JBA（日本バ리스タ協会）認定資格・IAC（国際カフェテイスティング協会）認定資格取得。 素材や季節感を大切にした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리스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스티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스티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)	調理・製菓基礎 Basic practice for cooking & confectionary	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	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回目	(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回目	(村上先生)切りもの、野菜のカット方法とサラダ
3回目	(村上先生)和だし、ごはんの炊き方
4回目	(村上先生)洋だし、スープ
5回目	(村上先生)卵料理(オムレツ、出汁巻き)
6回目	(村上先生)保存の効くデリのバリエーション 冷製2種
7回目	(村上先生)保存の効くデリのバリエーション 温製2種
8回目	(村上先生)魚のさばき方、一品メニュー
9回目	(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回目	(六田先生)ナッペ、絞り
11回目	(六田先生)パイピング
12回目	(六田先生)ジェノワ
13回目	(六田先生)ジェノワを利用したデコレーション
14回目	(六田先生)試験
15回目	(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】	
7	

科目名 (英)	調理・製菓基礎 Basic practice for cooking & confectionary	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	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】 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?ボロネーゼ?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】	
7	

科目名 (英)	調理・製菓基礎 Basic practice for cooking & confectionary	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	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回目	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
2回目	ナッペ、絞り
3回目	パイピング
4回目	ジェノワ
5回目	ジェノワを利用したデコレーション
6回目	クッキー
7回目	アイシングクッキー
8回目	絞り応用、バタークリーム
9回目	マフィン
10回目	スコーン
11回目	皿盛りスイーツ
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】
7

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 曜日・時限
【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。 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。							
【到達目標】 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！
【使用教科書・教材・参考書】 「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 BaristaⅡ)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	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(国際カフェテイ스팅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/IAC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NDER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)	カフェ総合実習Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	村上 成男 先生 板谷 駿介 先生
	Café synthesis practiceⅠ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	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						
【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＆製菓の基礎技術を生かし、安全かつ衛生的に安定したカフェのスタンダードメニューを作れるようになる							

授業計画・内容	
1回目	計量方法、講師デモンストレーション、清掃
2回目	包丁研ぎ サラダプレート(チキン、豆、ドレッシングの比較)
3回目	出汁のとり方、出汁を生かしたメニュー(和)
4回目	出汁のとり方、出汁を生かしたメニュー(洋)
5回目	お肉料理①チキンライス～オムライス
6回目	和だしを使ったメニュー とろろ汁、豚の生姜焼き、キャベツ千切り、卵焼き、白ご飯
7回目	鶏のクリームシチュー、スパニッシュオムレツ
8回目	アジとアスパラのスパゲッティ、ホウレンソウソテー、ミネストローネ
9回目	ロコモコ
10回目	チキン南蛮、サラダ、炒飯、ココナッツミルクパンナコッタ
11回目	クラムチャウダー、サバサンド、フレンチトースト
12回目	(テスト対策)ベシャメルソース、チキンライス、オムレツ
13回目	試験対策
14回目	試験
15回目	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】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェ総合実習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	村上 成男 先生 板谷 駿介 先生
	Café synthesis practice I	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: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&製菓の基礎技術を生かし、安全かつ衛生的に安定したカフェのスタンダードメニューを作れるようになる							

授業計画・内容	
1回目	フード実習（目標①）カフェ定番フードメニュー カレーについて学ぶ 工程表を説明することができる
2回目	フード実習（目標①）カフェ定番フードメニュー パスタについて学ぶ 作業内でのポイントについて説明ができる
3回目	フード実習（目標①）カフェ定番フードメニュー タコライスについて学ぶ 使用する材料の特徴を説明することができる
4回目	フード実習（目標①）カフェ定番フードメニュー ピッツァについて学ぶ 生地工程について説明できる
5回目	フード実習（目標②）カフェ定番フードメニュー カフェプレートについて学ぶ ワンプレーの盛り方について理解ができる
6回目	フード実習（目標②）カフェ定番フードメニュー 和風プレートについて学ぶ 洋風と和風でのお客様のニーズについて説明ができる
7回目	フード実習（目標②）カフェ定番フードメニュー カフェプレートについて学ぶ バランスやひとつひとつの量や価格設定について理解できる
8回目	スイーツ実習（目標③）カフェスイーツ 焼菓子（次回、タルト生地仕込み） バターの取り扱い方について説明できる
9回目	スイーツ実習（目標③）カフェスイーツ タルト 生地扱い方を理解しかたしきをする事ができる
10回目	スイーツ実習（目標③）カフェスイーツ シュークリーム 生地工程を説明することができ、膨らむ理論を理解できる
11回目	スイーツ実習（目標③）カフェスイーツ ガトーショコラ・ベークドチーズケーキ・パウンドケーキ 作業工程について説明できる
12回目	テスト対策（目標③）カフェスイーツ シフォンケーキ 作業工程について説明することができる
13回目	スイーツ実習（目標③）カフェスイーツ マカロン メレンゲについて説明することができる
14回目	テスト シフォンケーキ 皿盛りで仕上げる
15回目	テスト回答 振り返りと仕込み
準備学習 時間外学習	
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】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	ベーンシックデザイン 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 Promotional materials	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	口脇明子
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 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) 【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)	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 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) 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。 ※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。 【到達目標】 ＜具体的な目標＞ 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。							

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	顧客ロイヤリ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】 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	

科目名 (英)	プレゼンテーション(パワーポイント)演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大西 希久永
	presentation exercises	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）							
アナウンサー業、また様々な業界業種の研修、アドバイス業務を行って講師が、効果的なPowerPoint作成、プレゼンテーションの仕方を知得できるよう授業を実施します。							
皆さんが希望する進路においても、いかにプレゼンテーションスキル習得が就職活動、また卒業後の各自の強みとなるかを認識してもらったうえで意欲的にスキル習得をしてもらいたく考えます。							
【到達目標】							
＜具体的な目標＞							
社会人になった際に、身につけておく役立つプレゼンテーションスキルを知得する。							
自身の考えや企画をPowerPointで作成出来、PowerPointを使用してプレゼンテーション（人前で話すことに慣れる）することが出来るようになる。							

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明。人前での自己紹介(状況で他己紹介)を通して、今後学ぶ良きプレゼンテーションのヒント、PPT使用の魅力をイメージできるようになる。
2回目	プレゼンテーションのテクニックを知得できるようになる。
3回目	PPTスライド作成の基礎知識が習得できる。
4回目	実際に1～2枚のPPTスライドを各々作成することで、アイデアを形に落とし込むことが出来るようになる。
5回目	ミニプレゼンテーション① PPTを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。
6回目	ミニプレゼンテーション② PPTを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。
7回目	自分の好きなものをプレゼンする。どうプレゼンをすれば人に伝わるか考える力がつくようになる。
8回目	実際に各々PPT作成をすることで、考えながら、工夫をしながらPPT作成が出来ようになる①
9回目	実際に各々PPT作成をすることで、考えながら、工夫をしながらPPT作成が出来ようになる②/人前でプレゼンを行うことでさらに力がつくようになる①
10回目	人前でプレゼンを行うことで力がさらにつようになる②/フィードバックを通して、また複数のプレゼンを見ることで、様々なスキルを知得する。
11回目	同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる①
12回目	同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる②
13回目	同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる③
14回目	★試験(各自作成したPPTを使用してのプレゼンテーション)
15回目	★試験(各自作成したPPTを使用してのプレゼンテーション)総評・まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業中。授業時に各々作成のPPT作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ時間外学習
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション、試験で行うプレゼンテーションでの評価とする
受講生への メッセージ	就職活動の際、社会人になってからと、人前でのプレゼンテーションが必要となる場面が多々出てくると思います。 必要になった時に慌てて知識を知得するのではなく、早い段階で知識を知得しておくこと、慣れておくことは重要です。 本講義ではプレゼンテーションに慣れること、効果的なプレゼンテーションの仕方を知得することを目標に授業を行っていきます。 授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばして下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	カフェショップマネジメント Café shop management	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)	60 4	Jikei1357 曜日・時限	前期
【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)	栄養学・衛生学	必修 選択		年次	1	担当教員	村岡 あゆみ
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
曜日・時限							木曜日・3限
【授業の学習内容】 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、食品製造、販売の際に必要な衛生学を学ぶ。							
【到達目標】 <具体的な目標> 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、食品製造、販売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。							

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	小学校～高校の家庭科の授業を振り返っておく。
評価方法	前期試験60%、小テスト20%、取組姿勢20%
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)	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 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						
【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	
評価方法	①期末テスト成績 ②授業への参加度
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)	カフェ総合実習 Café synthesis practice	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	前期
【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。 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)	企業プロジェクト (Product development Project)	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 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	
4月11日	(村上先生) CREAMオリエンテーション・課題発表
4月18日	企画・発注
4月25日	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
5月9日	試作② 時間通りに試作・完成できる。
5月16日	試作③ 企画書の清書を説明できる。
5月23日	プレゼン練習
5月30日	プレゼン本番
6月6日	振り返り・課題発表
6月13日	企画・発注
6月20日	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
6月27日	試作② 時間通りに試作・完成できる。
7月4日	試作③ 企画書の清書を説明できる。
7月11日	試作④ 撮影・プレゼン準備
8月22日	プレゼン練習
8月29日	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。 ●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)	写真撮影&SNS	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	渡邊 綾香
	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
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース2年					曜日・時限	
【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年に独立しイラスト&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	イメージの力で売りが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」観察してみてください。
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、売りが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)	フードコーディネート 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、コーディネート、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ト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トの概略について
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)	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9/30	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10/7	お客とは？経営とは？
3回目10/14	ブランディング① 差別化とは
4回目10/21	ブランディング② コンセプト作り
5回目10/28	マーケティング① 分析のしかた
6回目11/4	マーケティング② 戦略の立て方
7回目11/11	売上・経費・利益の流れを抑える
8回目11/18	価格決定のしかた・利益のつくりかた
9回目11/25	人員管理、店舗作り・立地の選定
10回目12/2	開業までの具体的手順(経営計画、融資)、飲食店の事例研究①オムニチャネル(EC、アプリ、テイクアウト)
11回目12/9	SNSマーケティング① 特徴と具体的戦略
12回目 12/16	SNSマーケティング② 分析・PDCAの回し方
13回目1/13	テスト対策
14回目1/20	テスト
15回目1/27	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 Shop management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内田 智子
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)	15 1	開講区分 曜日・時限	前期 火曜 1
【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は、起業家・経営者として必要なマインドセットを行う事と、イメージをつかむビジュアライズが重要と考え、それに必要な知識を学ぶ。開業前の準備段階に必要なマーケティング・ブランディングは、実体験に基づいた体験型の講義を行う 実務経験 アパレルメーカーデザイナー、某日本NO1化粧品メーカーにてショップアドバイザー、小売店経営、冷凍パン製造メーカー勤務時、各大手スーパー内テナントベーカリーショップ立ち上げに携わる。その後某有名ハウスメーカーにて住宅、店舗のリフォームアドバイザーとして実務経験を積む。結果、様々な業種、業態の経験を活かした起業家サポーターとして現在に至る。 【到達目標】 飲食店経営に必要な知識とマインドを身につけて、将来の開業を見据えて自発的に実践を重ねることが出来る。仮想店舗プランが完成する。 <具体的な目標> 受講生が夢見たカフェやベーカリーショップのオープンを実際に叶えるための「ぶれないマインドセット」と共に、リサーチや実践から課題を克服していく方法を学ぶ。							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・授業ガイダンス・世の中の流れや飲食業界の現状と今後の展望
2回目	お店とは、経営とは・業種と業態について違いを理解する 仮想プラン ①業種・業態を決める
3回目	《飲食店の数字①》売上・経費・利益について理解する 仮想プラン ②月商を決める
4回目	《飲食店の数字②》仕入れと在庫 仮想プラン ③在庫管理
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 仮想プラン ④コンセプト作成
6回目	《マーケティング①》ターゲット別リサーチ＆マーケティング 仮想プラン ⑤ターゲット、ペルソナを設定する
7回目	《マーケティング②》分析手法と戦略の立て方 仮想プラン ⑥キャッチフレーズ作成
8回目	《価格の決め方》価格の役割、利益の考え方 仮想プラン ⑦料金設定、メニュー作成、売上と収益の理解
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
11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、発表
12回目	《マーケティング④》SNSマーケティング、飲食店の事例研究、発表
13回目	これまでの振り返り・仮想プラン発表 9名
14回目	これまでの振り返り・仮想プラン発表 9名
15回目	これまでの振り返り・仮想プラン発表 7名 総評
準備学習 時間外学習	仮想プラン作成時間は、時間外学習となります。13回目～15回目の講義にて各自振り返りと発表をしていただきます。
評価方法	11.12回目の事例研究、発表 30% 13.14.15回目の仮想プラン発表 70%
受講生への メッセージ	皆さんがカフェやベーカリーのファンになる理由は何でしょうか？もちろん商品メニュー、店舗の雰囲気、価格等の様々な要素がありますが、それぞれのターゲットに合った「店独自のコンセプト、サービス、そしてそれを表現するビジュアライズ。」この講義を通して、それぞれの経営する仮想店舗をプランしてみましょう。ワクワクしながらリサーチ、プラン、発表を行い、仲間同士でアドバイスしあう。初めからうまくいかないかもしれません。むしろ上手いことない事の方が多い中、どう乗り越えていくのか？どう改善するのか？それこそが経営を持続していくのに必要な経験ではないかと考えます。
【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
【授業の学習内容】 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。 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。							
【到達目標】 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 ＜具体的な目標＞ 目標①売り上げと経費の構成比率とは何か説明できる。 目標②開業イメージをデッサンし、具体的に説明できる。							

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)	カクテル&ワイン基礎 (Basic study of cocktail & wine)	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	麻生 亮
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・時間	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】 ウェ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作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作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作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作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作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作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作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)	珈琲概論 (Introduction for coffee)	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
【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。 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。							
【到達目標】 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。							

授業計画・内容	
1回目	授業のルールやコーヒー実習の到達目標についての説明。清掃やダスターの使い分けが説明できる。
2回目	自己紹介・色々なコーヒー試飲。自分の夢や目標を説明できる。
3回目	(目標①) コーヒーとは何か?どんな効果・効能があるのかを説明できる。
4回目	(目標①) 器具の種類や挽き方の違いで味が変化することを説明できる。
5回目	(目標①) フィルターコーヒーの水や抽出の違いで味がどのように変化するか説明できる。
6回目	(目標①) ドリップとエスプレッソの違いとは何か説明できる。
7回目	(目標②) エスプレッソの構成と効果・効能を説明できる。
8回目	(目標②) エスプレッソマシンの構造を説明できる。
9回目	(目標②) エスプレッソの種類(ルンゴ〜リストレット)の違いを説明できる。
10回目	(目標③) コーヒーの精製方法について説明できる。
11回目	(目標③) 焙煎の仕組みと焙煎度合いの特徴を説明できる。
12回目	(目標③) ディスカバリーの操作方法を説明できる。
13回目	(目標③) コーヒー生産国の特徴(スタンダード)をフレーバーで説明できる。
14回目	(目標③) 自分の好みのコーヒーを見つけ出し、その理由をプレゼンテーションできる。
15回目	(目標③) 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: 実習ではなく座学になるため、この授業で学んだ『理』の部分を、実習に活かすことが重要です。 テキストのまとめ+メモをとる習慣をつけ理解度を上げていきましょう
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	日本のカフェやコーヒー文化は素晴らしいですが、それがすべてではないです。視野を広げグローバルな時代に対応できる力を身に付けてください。
【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)	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
【授業の学習内容】 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。 【実務者経験】 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&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。 【到達目標】 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。							

授業計画・内容	
1回目	コンテストとは？競技内容・ルールについて（読み解く力）、グループ分け、心構え
2回目	過去大会の映像、他競技会の映像、視聴、グループ考察
3回目	自身（チーム）の大会参加のテーマを決める
4回目	フレンチプレス・カップpingの習得、豆の持つキャラクターを知りエスプレッソを想像する
5回目	エスプレッソ抽出：使用するマシン等の理解を深めエスプレッソをおいしく抽出する
6回目	エスプレッソ抽出：作業効率のアップデートと並行してエスプレッソを常においしく抽出する
7回目	ミルクビバレッジ スチーム・アート・カプチーノ等を作れるように
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 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	前期
【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大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)	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
【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/ 福岡市箱崎スィートタイムブル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。							
【到達目標】 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。							

授業計画・内容	
1回目	ロースター(デイスカハリー)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℃/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℃/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℃/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	
【使用教科書・教材・参考書】 「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	

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
【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。 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。 【到達目標】 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。 ＜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)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 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 目標③ブレンドの傾向が説明出来る 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。							

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)	紅茶概論&検定	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	綾垣 陽子
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	実習	総時間 (単位)		開講区分 曜日・時限	前期 4限目
【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) 紅茶は、正しい知識を学び、技術を身につけることで、その味や香り等が全く変わります。また、紅茶と言っても、その種類は4,000～5,000種で、産地によって、大きく特徴が異なり、相性のよい食べ物が変わってきます 授業では紅茶歴史や文化、産地ごとの特徴、ブランド、器具、美味しい入れ方や保存方法など、紅茶の楽しみ方やペアリングなどの知識を深め、フードビジネスの現場にも役立つ、実用的な知識の習得します							
【到達目標】 紅茶の歴史や茶葉の種類、産地や淹れ方など、基礎知識を覚えることから始まって、ひと通りきちんと紅茶のことを語れることができ、メニュー開発や食べ物とのペアリングに役立てるように講義と実習で学びます <具体的な目標> ①美味しい紅茶の淹れ方を身につける ②茶葉の形態を見て、美味しい飲み方を判断できるようになる ③ペアリングのポイントを習得する ④おもてなし力をつける(コーディネートや小物の使い方)							

授業計画・内容	
1回目	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方
2回目	アイ스티ー(歴史・茶葉について・実習)
3回目	ミルクティー・ロイヤルミルクティー・チャイ
4回目	アレンジティー・モクテル・オリジナルアレンジティーを作る
5回目	フルーツティー・ティーパンチ・紙ナプキンの活用
6回目	ペアリング・ラッピング
7回目	ホットティー・アイ스티ーの淹れ方・茶葉の見分け方のテスト
8回目	食器の歴史や特徴・オリジナルマグカップ製作
9回目	アフタヌーンティー(歴史・マナー・実習)・テーブルコーディネート
10回目	紅茶1
11回目	紅茶2
12回目	紅茶3
13回目	紅茶4
14回目	試験
15回目	振り返り+和紅茶
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技・小テスト・オリジナルティーの内容で評価を行います
受講生への メッセージ	欧米を中心とした諸外国では、お茶といえば紅茶が一般的。日常生活に欠かせない飲み物として、アフタヌーンティーの優雅なひと時を彩る一杯として、さまざまなシーンで愛飲されています。種類が豊富で、香りや味わいを比較しながら選ぶことができ、アレンジも、ペアリングも、無限大です。また、海外では、ビジネスシーンで、イベントやセミナーの合間にネットワーキングの一環としてティーパーティーが行われることがあり、この授業で、紅茶文化やマナーを身につければ、ビジネスでも生かせる財産となります。この授業で、基礎知識・マナー、アレンジ力をしっかり身につけ、ぜひ将来に役立ててください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	カクテル&ワイン基礎 (Basic study of cocktail & wine)	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	
		授業 形態	講義 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						
【授業の学習内容】 教員実務経歴: ホテルオークラ/ハイアットリージェンシー/などを経て、ウエディングからレストランまで、調理師～サービス～ソムリエ等の20年のキャリア。 「HBAオフィシャルバーテンダーBOOK」に基づいて、座学と実習によって、カクテルやワインなどの基礎を学びます。バーテンダーの基礎知識を説明できるようになります。							
【到達目標】 バーテンダーの基本姿勢と、器具備品等の正確な取り扱い方を習得し、カクテルの基礎構成やワインの知識まで学ぶ。 ＜具体的な目標＞ 目標①器具・備品の基本的な扱い方をレクチャーします。カクテルの基本手順を説明でき、手順通り作ることができます 目標②ワインの基礎知識を学びます。ワインサービスにおけるポイントを説明できる							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)バーツール(器具)の説明、解説、シェーキング基礎 器具名を説明できる。
2回目	(目標①)シェーキングの基礎⇒応用、メカニズムを解説 シェークの手順を説明できる。
3回目	(目標①)カクテルの由来、歴史の説明、シェーキングの練習 シェークの注意事項を説明できる。
4回目	(目標①)ステアの基礎⇒応用、座学(カクテル) ステアの手順を説明できる。
5回目	(目標①)メジャーカップによる材料の注ぎ方、ボトルの扱い方、座学 メジャーの扱い方が説明できる。
6回目	(目標①)ボトルの開け方、持ち方、注ぎ方指導、座学、酒の分類 ボトルサービスができるようになる。
7回目	(目標①)ボトルの開け方、持ち方、注ぎ方指導、座学、酒の分類 ボトルサービスができるようになる。
8回目	(目標①)酒の分類(蒸留酒)座学/ステアの練習 ステアでカクテルが作れるようになる。
9回目	(目標①)酒の分類(混成酒)座学/ノンアルコールカクテル作成 レシピ通りカクテルが作れるようになる。
10回目	(目標①)酒の誕生/スタンダードカクテル作成 レシピ通りカクテルが作れるようになる。
11回目	(目標②)ワインの基礎知識 ワインの楽しみ方を説明できる。
12回目	(目標②)ワインの基礎技術 ワインサービスを説明できる。
13回目	(目標②)ワイン基礎、座学 ワインを使用したカクテルを作ることができる。
14回目	(目標②)筆記試験 カクテル・ワインの基礎知識を説明できる。
15回目	(目標②)振り返り・まとめ カクテル・ワインの基礎知識を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業を受けるには、お酒に興味を持ち、基礎知識と基礎技術を理解することが大切です。 (目標①)テキストとメモをとる習慣をつけ復習できるようにしましょう。 (目標②)テキストとメモをとる習慣をつけ、カクテルを作る反復練習できるようにしましょう。
評価方法	総合的な理解度を筆記試験で確認します。 ●筆記テスト(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	座学がメインの授業において、いかに集中して理論を身につけることができるかが、他社との差をつけます。いろんなお客様に対応できるよう、さまざまな基礎知識と技術を学び、実践してほしいです。
【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)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	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
【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스팅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	(上園)福津市 津屋崎訪問
2回目	(上園)コーヒー収穫体験
3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
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	陶芸講義
6回目	コーヒー脱穀～焙煎～試飲 卒アルについて
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&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	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
【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스팅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	卒業制作①
13回目	卒業制作②
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)	シヨップ準備 Preparation for sales and service	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)	30 2	開講区分	前期
【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스팅協会)認定資格取得。 シヨップ演習では、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)	企業プロジェクト&卒業制作	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也 平野 裕恵
	Corporate project & The works to commemorate Graduation	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。							
<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していくことが重要です。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)	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 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	前期
【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	(上園)福津市 津屋崎訪問
2回目	(上園)コーヒー収穫体験
3回目	(丸石先生)豚肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
4回目	(丸石先生)鶏肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
5回目	(守田先生)先生のスペシャルティ(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
6回目	(丸石先生)挽肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
7回目	(守田先生)牛肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
8回目	(守田先生)先生のスペシャルティ(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
9回目	(上園)仕込み編成、メニュー決め、担当決め、発注
10回目	(上園)試作①
11回目	(上園)試作②
12回目	(上園)販売シミュレーション
13回目	(上園)販売シミュレーション
14回目	試験
15回目	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】 包丁ケース一式	

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 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
【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)	カフェスイーツ実習 practice for cafe sweets	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長沼先生 郡嶋先生 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	前期
【授業の学習内容】 福岡市のカフェにて勤務10年のキャリアを持ち、様々なカフェとのコラボ企画を運営 香椎ノスタルジーオーナーシェフ。15年のキャリアパティシエ							
【到達目標】 カフェスイーツの基礎～応用を身につけ、カフェで販売されるスイーツ全般を作ることができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	(長沼先生) ヴィクトリアケーキ・キャロットケーキ・シュクレ仕込み
2回目	(長沼先生) フルーツタルト・プリンアラモード・ブリゼ仕込み
3回目	(長沼先生) フレジェ・ミルフィーユ
4回目	(長沼先生) ミルククレープ・シフォンケーキ焼
5回目	(長沼先生) シフォンケーキサンド・チェリーのクラフティ
6回目	(長沼先生) ティラミス・チーズテリーヌ
7回目	(長沼先生) カヌレ・バスクチーズ
8回目	(郡嶋先生)
9回目	(郡嶋先生)
10回目	(郡嶋先生)
11回目	(郡嶋先生)
12回目	(郡嶋先生)
13回目	(郡嶋先生) 試験対策
14回目	(郡嶋先生) 試験
15回目	(郡嶋先生) 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】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェスイーツ実習 practice for cafe sweets	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長沼先生 郡嶋先生 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
【授業の学習内容】 福岡市のカフェにて勤続10年のキャリアを持ち、様々なカフェとのコラボ企画を運営 香椎ノスタルジーオーナーシェフ。15年のキャリアパティシエ							
【到達目標】 衛生・計量・器具の使い方基本動作を覚え、生・焼菓子の基本生地が作れるようになる ＜具体的な目標＞ 目標① 確実な計量ができるようになり、材料などの特性を知り説明が出来る 目標② 基本生地を理解し製造法を説明する事が出来る 目標③ 基本生地の製造法を理解し、作ることが出来る							

授業計画・内容	
1回目	(目標①) 基本生地応用 メレンゲ生地 モンブラン
2回目	(目標①) 材料の温度管理 プリン・ブリュレ (次回仕込み⇒ ジョコンド生地)
3回目	(目標①・②) 生菓子基本生地 オペラ (次回仕込み⇒ パイ生地)
4回目	(目標①・②) 生菓子基本生地 ミルフィーユ (次回仕込み⇒ シュクレ生地)
5回目	(目標③) 焼菓子生地復習 フロランタン・エンガーディナー・ブラウニー
6回目	(目標③) 焼・生菓子生地復習 ダックワーズ ・ダックワーズが底生地のムース
7回目	(目標②) 焼・生菓子生地復習 キッシュ・チーズタルト
8回目	(目標②) 焼・生菓子生地復習 タルトタタン
9回目	(目標②) 焼菓子生地復習 ブールドネージュ・フランボワーズサブレ
10回目	(目標②) 焼菓子生地復習 成形クッキー数種
11回目	(目標③) 生菓子基本生地応用 季節のケーキ プッシュドノエル
12回目	(目標③) テスト対策 ガトーフレーズ
13回目	(目標①) 生菓子基本生地 デセール フォンダンショコラ・スフレ・アイスクリーム
14回目	(目標③) テスト ガトーフレーズ
15回目	(目標③) テスト回答 前期授業を振り返ります。
準備学習 時間外学習	特に必要ありません。
評価方法	・実技試験 (衛生・作業性・生地の状態・完成度) 60% ・出席点 10% ・ペーパーテスト 10% ・レシピ提出点 20% 割合で成績評価を行う
受講生への メッセージ	基礎を活かし、応用の生地を学んでください。1つひとつ丁寧に、作業が出来るようになってください。
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェベーカリー実習 Practice for cafe baking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	首藤道子
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	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】(※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) 計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。 ※教員実務経歴、1999年～2005年製菓、製パン業務全般に従事、製菓衛生師取得。							
【到達目標】 製パンで使用する、機材や道具の正しい扱い方ができるようになる ＜具体的な目標＞ ①製パンの基本的な材料の知識を習得する。 ②ひとつひとつの製パンの工程を理解できるようになる。 ③計量から焼成までを1人でできるよ技術を身につけるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	製パンの機材、機械の取り扱い方、基本的な材料について、手捏ねについて
2回目	ピザ、テーブルロール
3回目	あんぱん、テーブルロール
4回目	ハムマヨ、スコーン
5回目	メロンパン、クルミパン
6回目	クリームパン、じゃがまる
7回目	角食、全粒粉食パン、ホットドッグ
8回目	クロックムッシュ、チーズパン、イングリッシュマフィン
9回目	ドーナツ、カレーパン
10回目	ベーコンエビ、ウインナーロール
11回目	フレンチトースト、メープル食パン、編みパン
12回目	シュトレン、フォカッチャ
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト(50%)実技テスト(50%)実技テストは計量～手捏ねで捏ね上げるまでを時間内に行います
受講生への メッセージ	どのようにしてパンを作るのか、食べるだけでなく工程や機材など様々なことに興味を持ってください。1人で計量～焼成までできるように、一緒に楽しみながら実習をしましょう。レシピや授業内容で配布したプリントをファイルにまとめて授業には必ず持って来ててください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	プレゼンテーション presentation	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木恵美
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 曜日・時限	前期 月曜3限、水曜4・5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) 専門学校にてプレゼンテーションや就職講座の講師として従事。 効果的なパワーポイントの作成方法、自己紹介や各テーマに合わせたプレゼンテーションの仕方を習得できるよう授業を実施します。 それぞれがプレゼンテーションを実施することやプレゼンテーションのポイントとテクニックを実践的に学び、聞く力と伝える力を伸ばし、人前で話すことに慣れてもらいます。							
【到達目標】 < 具体的な目標 > 基本的なパワーポイントの使い方を学び、プレゼンテーションに使用する資料が作れるようになる。 プレゼンテーションの基本的な技法を学ぶことで、自分の意図を相手に正確に伝える力を養う。							

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明、人前での自己紹介を通して、今後学ぶプレゼンテーションのヒント、パワーポイント使用の魅力をイメージできるようになる
2回目	プレゼンテーションのポイントとテクニックを理解する。
3回目	パワーポイントの作成方法を習得する。
4回目	プレゼンテーションをするまでの計画を立て、実際にパワーポイントのアイデアを形に落とし込む
5回目	計画に沿った資料を作り、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
6回目	ミニプレゼンテーション①パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
7回目	ミニプレゼンテーション②パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
8回目	フィードバックを通して、グループでどうしたらプレゼンがうまくいくかを共有する。
9回目	グループで考えながら工夫をしながらパワーポイント作成ができるようになる。人前でのプレゼンテーションを行うことで話すことに慣れる。
10回目	グループでのプレゼン発表を行い、複数のプレゼンを見ることで様々なスキルを習得する。
11回目	プレゼンテーションの資料作りを各自行い、どう自分を表現できるか、考える力がつくようになる。
12回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、相手に伝えるためにはどうすれば良いか考える力がつくようになる。
13回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
14回目	試験 (各自作成したパワーポイントを使用してのプレゼンテーション)
15回目	試験 (レポート)、総評、まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業内で行う。パワーポイント作成、資料集めなど、授業内で終わらなかった場合は時間外学習。
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション60%、提出物20%、出席授業態度20%での評価とする。
受講生への メッセージ	社会人になると、年齢層の違う先輩方やお客様、取引先の方と話す機会がたくさんあります。 また、就職活動で自分をアピールするときも、自分の伝えたいことを正確に伝える力は必要です。 必要になった時に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で慣れておくことが大事です。 プレゼンテーションに慣れること、効果的なテクニックを習得することを目標に授業をしていきます。 プレゼンテーションの授業を通して、人前で話すことに慣れ、話すことに自信をつけましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 iPad	

科目名 (英)	ベーンシックデザイン Basic Design	必修 選択	選択	年次	2	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	未知の可能性を探す、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)	カフェオーナー開業講義 (CafeOwner introduction)	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	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 教員実務経歴: 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스팅協会)認定資格取得。 カフェオーナー概論では、カフェ開業に向けて、具体的に必要な準備やスケジュールなどを学んでいきます。							
【到達目標】 マーケティングやコンセプトを学び、自分のカフェ開業に合わせた開業計画書が記入できる							

授業計画・内容	
1回目	(開業パターン①)先生紹介・お店の紹介・開業に向けて適正チェック
2回目	開業におけるストアコンセプトの重要性。様々なカフェの紹介。
3回目	コンセプトから開業までのスケジュールや経費の説明。準備として必要なものを説明できる。
4回目	物件選びのポイント。立地やエリアのマーケティングについて。
5回目	内装(家具・小物)・外装のイメージや施工業者との仕事の方法について。
6回目	機材の準備。予算に合わせた機器・機材選びとそのコツや業者の案内。
7回目	メニュー構成と価格帯の決定について。どのようにしてコンセプトに合ったラインナップが決まるのか。
8回目	販促物や告知、集客方法について。スタッフの育成やシフトの組み方。オープン日を迎えるまでの準備について。
9回目	(まとめ)「顧客を増やす」難しさ。「お店を続けていく」遣り甲斐について。「今後のカフェ業界の展望」など。
10回目	(開業パターン②)先生紹介・お店の紹介・開業までのスケジュールや経費について。
11回目	メニュー構成と価格帯の決定について。どのようにしてコンセプトに合ったラインナップが決まるのか。
12回目	販促物や告知、集客方法について。スタッフの育成やシフトの組み方。オープン日を迎えるまでの準備について。
13回目	(まとめ)「顧客を増やす」難しさ。「お店を続けていく」遣り甲斐について。「今後のカフェ業界の展望」など。
14回目	試験 開業イメージを開業計画書フォーマットに記入。
15回目	試験・プレゼンテーション。
準備学習 時間外学習	カフェに足を運んで、お客様目線で、「コンセプト」や顧客の「客層」などを意識することが重要です。
評価方法	総合的な理解度を試験で確認します。 ●試験(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	開業は準備が大切です。自分のやりたいお店とお客様のニーズのバランスを考え、長く愛されるお店の開業を目指して頑張ってください!
【使用教科書・教材・参考書】 プリント資料配布	

科目名 (英)	POP・販促物作成実習 Promotional materials	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	口脇明子
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 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) 【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)	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	島寄満美子・菊池倫子
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 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) 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)	映像制作 & SNS Video production & SNS	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	坂井 隆仁
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 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) 営業、Webディレクター、ブライダル、PA、カフェ運営など現場で様々なスキルを身に着けた講師として、PCの基本操作を学習し、どの業界の現場でも使える技術を教えていきます。 ※実務経験 営業、Webディレクター、ブライダルPA、動画制作、webサイト作成、デザイン各種、カフェ運営、調理							
【到達目標】自分の思い描いた動画を、身に着けたスキルで作成することができる。 <具体的な目標>様々なデータを使い動画を作成し有効なSNSの活用の仕方を学ぶ授業です。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、PCスキルチェック、ショートカットを使えるようになる。
2回目	データ管理方法、拡張子の種類、画像加工について学ぶ。合成画像が作れるようになる。
3回目	課題1:スライドショーを作成することで、動画の基礎を理解できるようになる。
4回目	課題2:曲の挿入、編集方法、著作権について理解できる。
5回目	課題3:テロップ挿入、入力ミスをしない方法を学び、金額、日付、個数入力の重要性について理解できるようになる。
6回目	課題4ー1:【課題】紹介動画作成(撮影、素材の収集)
7回目	課題4ー2:【課題】紹介動画作成(編集①)
8回目	課題4ー3:【課題】紹介動画作成(編集②)
9回目	SNS活用、動画、写真が映えるテクニック紹介
10回目	課題5ー1:動画テクニック(フリーズモーション)①
11回目	課題5ー2:動画テクニック(フリーズモーション)②
12回目	課題6ー1:各自テーマを決めて動画作成①
13回目	課題6ー2:各自テーマを決めて動画作成②
14回目	課題6ー3:各自テーマを決めて動画作成③
15回目	復習とまとめ
準備学習 時間外学習	TV、街頭CMをどのように作られているのか、自分ならどう作るか想像してみてください！
評価方法	出席点:60% 課題提出:40%
受講生への メッセージ	パソコンスキルは知識を積み上げて理解できるものなので、欠席はしないで欲しいです。 動画の作り方、テクニックを一度身に付けてしまえば、多方面で応用がでるので、積極的に授業に取り組んでいただければと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	就職講座 careerguidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木 恵美
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 曜日・時限	前期 月曜1限、2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） 専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。 コミュニケーションスキルアップ検定を踏まえて、社会人としての基礎力を学んでいきます。 進路先の状況を知り、自己の適性や選択について深く考え、段階的に就職活動を自分で進められる力を身につけます。 また、自分のことを伝える伝え方や相手への会話の影響力など、実践的に学んでもらいます。							
<具体的な目標> 就職に対する意識を高め、今後の課題を認識し、将来のキャリア選択を行う。 就職活動の方向性と方法についての基礎的な理解を得る。 卒業後の生活に対する適応力を高めることができる。							

授業計画・内容	
1回目	就職活動の流れ・スケジュール管理・自己分析「過去の自分の掘り起こし」
2回目	マナー・コミュニケーション・自己分析「仕事や職業で目指すもの」「自分の望む人生」
3回目	社会人基礎力・社会人と学生の違い・自己分析
4回目	業界研究・企業理解・敬語・表情・笑顔
5回目	伝え方の基本・テクニック・質問の仕方・聴き方・シーン別の話し方
6回目	求人票の見方・社会保障など
7回目	履歴書の書き方・文章の書き方
8回目	面接の流れ・オンライン面接
9回目	あいさつ・印象の重要性・質問の受け答えの仕方・自己PR
10回目	アンガーマネジメント・
11回目	面接対策・履歴書添削
12回目	面接対策・履歴書添削
13回目	試験(面接・履歴書)
14回目	試験(面接)
15回目	まとめ・振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席・授業態度 20% 授業提出物・履歴書 40% 面接 40%
受講生への メッセージ	インターンシップや就職に向けて、自分をどのように表現するかを学んでいきましょう

科目名 (英)	コーヒー総合実習 (Practice for coffee)	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	内野 浩一郎 安藤 貴裕
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】							
教員実務経歴:福岡のカフェにてヘッドバリスタとして5年勤務。2017年より「CONNECT COFFEE」開業されバリスタ兼オーナーとして活躍。UCCマスターズ全国1位、COFFE FEST TOKYO世界大会2位、ラテアートの日本大会における審査員としても活動。 コーヒーの種類に合わせて、それぞれの専門性の高い講師による実践的な授業をおこなう。 ドリップ・サイフォンから班ごとにお店として役割分担し、決められた時間内にオーダー通り提供できるかを実践的に学ぶ。 エスプレッソ・ラテアートに関しては、チームで役割分担し、全員がエスプレッソ抽出・メッシュ調整・スチミング・注ぎをクリアできるよう練習。またお客様を意識したクレンリネスやプレゼンテーションも訓練することによって、総合的にコーヒーを説明できるようになる。							
【到達目標】							
実践レベルで求められる、コーヒーの総合的な実習を行う。 <具体的な目標> 目標①ドリップやサイフォン抽出～提供までを復習し、現場で必要なことは何か説明できる。 目標②ラテアートに必要な基礎を復習し、パーツごとにどんな役割があるか説明できる。							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)焙煎を体験する。焙煎直後の味を確認。そして次週に持ち越しもう一度味を確認。焙煎機の操作手順を説明できる。
2回目	(目標①)数種の味を確認し、ブレンドづくりに反映。焙煎日と種類の特性について説明できる。
3回目	(目標①)カップングにて確認した味を基にブレンドづくり。テーマは指定。カップングの手順を説明できる。
4回目	(目標①)班編成にて作ったブレンドの発表。テーマに沿ったブレンドコーヒーを作ることができる。
5回目	(目標①)一番人気のブレンドを使ってレシピづくり。器具は自由に選択。ブレンドコーヒーの最も美味しいレシピを説明できる。
6回目	(目標①)前週に打ち合わせたレシピにて実践形式で提供する。コーヒーを提供する役割分担を説明できる。
7回目	(目標①)振り返りと今後の目標。実践で必要なことと理想とのGAPについて説明ができる。
8回目	(目標②)授業の目的、スケジュール、チーム分け ラテアートの基本手順を説明できる。
9回目	(目標②)ラテアートのエスプレッソについて コントラスト(イン/アウト)について説明ができる。
10回目	(目標②)フリーポアについて カップサイズに合わせてピッチャーの振り方を説明できる。
11回目	(目標②)フリーポアについて カップサイズに合わせてピッチャーの振り方を説明できる。
12回目	(目標②)デザイナーズラテについて デザイナーズラテについて説明できる。
13回目	(目標②)試験対策、練習 チームで役割分担し、タイムマネジメントできる。
14回目	(目標②)試験① チームで役割分担し、タイムマネジメントできる。
15回目	(目標②)試験②結果発表 チームで役割分担し、タイムマネジメントできる。
準備学習 時間外学習	前提:個人で学ぶのではなく、いかに現場の仲間と協同作業できるかがポイントです。チームワークを大切にして即戦力を身に付けてください。 (目標①)味を追求するのではなく、質を考えてください。コーヒーについての資料を予習しておきましょう。 (目標②)求められるメニューに応じて、一定の必要な技術が大切です。自主練習を大切に。
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	現場では、コーヒー1杯を何杯も同じ質で提供すること。そしてクレンリネスやホスピタリティを併せて追及し、お客様に心地よい時間を提供できるプロを目指してください。技術の前に人間力。お客様や仲間からも信頼されてこそプロのバリスタです。
【使用教科書・教材・参考書】	
なし	

科目名 (英)	コンテストゼミ(エスプレッソ) seminar for contest (Espresso)	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	前期/後期
【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】 将来、JBCなどの競技会で活躍できる知識を身に付けている <具体的な目標> 目標① 使用材料の特性・性質を知り、組合せによっての相互作用を考える 目標② チームワークとプレゼンテーションを身に付ける							

授業計画・内容	
1回目	チーム割り振り、授業説明、課題豆の説明とカップング
2回目	カップング表現方法〜エスプレッソの再現性、ルール&レギュレーション
3回目	ミルクビバレッジの検証
4回目	プレゼンの組み立て〜シミュレーション
5回目	仮プレゼンテーション
6回目	ラルゴによる検証、カップング(チームからバリスタ選抜。バリスタとサポーターに分かれての再編成)
7回目	ラルゴによる検証、カップング〜表現方法
8回目	ラルゴのピックアップ、ドリップとエスプレッソの再現性
9回目	ミルクビバレッジの検証
10回目	ルール&レギュレーション、DVD視聴
11回目	シミュレーション①
12回目	シミュレーション②
13回目	シミュレーション③
14回目	プレゼンテーション①
15回目	プレゼンテーション②
準備学習 時間外学習	選手は個人で自主練を最も必要とします。 授業開始前にマシンをきれいな状態にし、直ぐに使えるようにしてください。
評価方法	シグネチャードリンクの仕上がり / プレゼンテーション能力 / 出席率 / 授業態度 / チーム力 各20%とする
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 JBCルールブック 参照	

科目名 (英)	コンテストゼミ(ドリップ&サイフォン) Seminar for contest (Drip・Siphon)	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	内野 浩一郎 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/後期
【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/ 福岡市箱崎スイーツタイム 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。 JHDCのルールブック・ジャッジシートをベースに競技会の内容を認識する。ドリップのコンテストに向けて、チームで考え発信できるような力を身に付け、味や抽出に 関して、理論的に抽出できるようになる。							
【到達目標】 主にペーパードリップ・サイフォンの競技会に審査される項目について学び、クレンリネスを意識した技術面やプレゼンテーションを合わせた実習を行う。 <具体的な目標> 目標①カップpingでコーヒーの状態を見極め、ベストなレシピを説明できる 目標②競技会のジャッジシート(加点・減点)について説明できる 目標③チームで競技会の準備を行ない、勝つために必要なことを説明できる。							

授業計画・内容	
1回目	UCCコンテストの振り返り。競技会のルールを説明できる。
2回目	JHDCの説明。チーム分けをおこなう。コンテストにおける役割担当の内容を説明できる。
3回目	(目標①)カップpingの実践。コーヒーフレーバーを表現し説明できる。
4回目	(目標①)カップpingの実践とドリップ・サイフォンのメッシュを合わせる。時間内にメッシュを合わせ、正確なレシピを発見できる。
5回目	(目標①)カップpingの実践とドリップ・サイフォンのメッシュを合わせる。時間内にメッシュを合わせ、正確なレシピを発見できる。
6回目	(目標②)チームで意見を出し合い、レシピに合わせてフレーバーを説明できる。
7回目	(目標②)ジャッジシートに沿って、プレゼンテーションを組み立てる。なぜそのレシピにしたのか説明できる。
8回目	(目標②)プレゼンテーションシートを作成する。なぜ競技会に出場するのか理の説明ができる。
9回目	(目標②)プレゼンテーションシートを作成する。なぜ競技会に出場するのか理の説明ができる。
10回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの準備。競技会に必要な準備物を説明できる。
11回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
12回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
13回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
14回目	(目標③)チームごとに競技・プレゼンテーションを行なう。競技会に勝つために必要な事を説明できる。
15回目	(目標③)チームごとに競技・プレゼンテーションを行なう。競技会に勝つために必要な事を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提: この授業を受けるには、競技会を通して学ぶ姿勢と、チームワークが必要です。 (目標①) チームワークの基礎、メンバーシップを理解する必要性が大事です。カップpingとフレーバーシートを予習しておきましょう。 (目標②) 様々な競技会の映像を通して、演出や表現方法を予習することが必要です。 (目標③) 競技会さながらの実技テストを行いますので、ジャッジシートの復習が必要です。
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	コーヒーの世界は競技会がすべてではありません。個々に得意不得意がある中で、自分の役割を果たし、競技会を通して、チームで目標達成するための 難しさと大切さを学んでほしいです！
【使用教科書・教材・参考書】 「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	

科目名 (英)	コンピューター演習(応用) Practice of computer advanced	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	児玉のりこ
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) TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から、実践的に活用できるPCの基本操作を踏まえ各種アプリケーション基礎知識とワーク交えてよりブラッシュアップした応用授業をすすめます。 社会現場に、出て困らない実践的な資料作成に取り組みます。 次世代IT化社会に向けて、通信のしくみについての基礎知識の復習と今後ツールを活用した展開を考える場とします。							
【到達目標】 <具体的な目標> 頭の中で、思い描いてる物事(イメージ)を文字や各種ツールを使いこなし 完成させて相手に伝えること 更にブラッシュアップした現場で使える資料、画像の見せ方を意識した 提案をすることが出来るスキルを身につける。 現代の情報通信、取り巻く環境についての一般常識の知識を得ることができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿をクラス全体で意識の統一を図る
2回目	PCの歴史・基礎復習/PCの歴史とコンピューターの現在生活にて取り巻く環境を考える
3回目	Word:パソコンの種類・PC操作説明・タイピングの練習・文字入力ブラッシュアップ
4回目	Word:ビジネス文書作成実践/提出
5回目	Word:ワードアート活用した告知文章作成実践/提出
6回目	Excel:計算式を活用した資料作成実践(SAM計算/足算・数量/引算など)
7回目	Excel:グラフ種類についての復習/グラフ入りの資料作成実践/提出
8回目	powerpoint:操作方法/時短活用法について 画像の探し方
9回目	powerpoint:画像/拡張子の種類について 画像編集実践/提出
10回目	powerpoint:カフェメニュー作成実践① 見栄えのするレイアウト・カラーについて
11回目	powerpoint:カフェメニュー作成実践②カラー配色ツール紹介・活用法
12回目	powerpoint:プレゼン資料について 伝わるプレゼンとは・資料の作り方 リサーチワーク(見やすい資料について考える)提出
13回目	powerpoint:プレゼン/コンセプト・ターゲットについて考える 資料作成実践①提出
14回目	powerpoint:前週ワークを踏まえてプレゼン資料作成実践②
15回目	powerpoint:プレゼン発表/総評
準備学習 時間外学習	PowerPoint実践時、参考となる資料を自身で探してもらい(無料配布チラシなど)を持参依頼します。
評価方法	定期試験なし 授業態度20% 提出物80%
受講生への メッセージ	実務に必要なポイントを重点的に 基礎を踏まえてより実務に活用できる内容で授業を行います。 PC操作は繰り返し実践して慣れて行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	マシン機器メンテナンス	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	内野先生
学科・コース: 食健康テクノロジー科 カフェ総合コース		授業 形態	講義	総時間 (単位)	15 1	開講区分	後期 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) 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。 コーヒーに関する道具・機器を学び、仕組みや構造を理解する							
【到達目標】 抽出機器や道具を詳しく知ること、メンテナンスができ、機器や道具に合わせた抽出理論を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	フィルター(ペーパー・ネル・金属)の理論と味の違い① スタンダードなレシピでそれぞれの抽出を比較
2回目	フィルター(ペーパー・ネル・金属)の理論と味の違い① レシピ(挽き目やグラム)を変えて抽出を比較
3回目	ドリッパーの理論と味の違い スタンダードなレシピでそれぞれの抽出を比較
4回目	ミルの構造① 分解し組み立てる メンテナンスの方法を学ぶ メンテナンス前と後での味の比較
5回目	ミルの構造② 刃の交換方法 スタンダードなレシピでミルの種類ごとの抽出を比較
6回目	カリタさん(最新機器持ち込み説明)
7回目	エスプレッソマシン① マシンの仕組みと設定/シングルとマルチボイラーの構造について
8回目	エスプレッソマシン② メンテナンスについて/100v1連マシンの構造説明
9回目	エスプレッソグラインダーの構造① 分解し組み立てる メンテナンスの方法を学ぶ メンテナンス前と後での味の比較
10回目	エスプレッソグラインダーの構造② 刃の交換方法 コニカルとフラットの違い
11回目	フィルターバスケットの違いによる、抽出の比較(ネイキッド/VST)
12回目	DCSさん(タンパーの比較 フラット・カーブ・ディストリビューターなどの抽出の比較と検証)
13回目	ラッキーコーヒーマシンさん(最新機器の持ち込み説明)
14回目	テスト
15回目	テスト解説・授業の振りかえり。
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト・レポート・提出物・授業への取り組み・出席点
受講生への メッセージ	マシンや機器道具類を詳しく知ること、バリスタとしての抽出理論や、こだわりも深まると思います。メンテナンスや修理方法も理解できると将来お金も削減できるし、購入時の予備知識としても役立つと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	カフェ総合実習 Café synthesis practice	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: 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。 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)	企業プロジェクト	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	上園 信也
	(Product development Project)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース					曜日・時限	火曜日 3・4限目
【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	
4月11日	(村上先生)CREAMオリエンテーション・課題発表
4月18日	企画・発注
4月25日	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
5月9日	試作② 時間通りに試作・完成できる。
5月16日	試作③ 企画書の清書を説明できる。
5月23日	プレゼン練習
5月30日	プレゼン本番
6月6日	振り返り・課題発表
6月13日	企画・発注
6月20日	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
6月27日	試作② 時間通りに試作・完成できる。
7月4日	試作③ 企画書の清書を説明できる。
7月11日	試作④ 撮影・プレゼン準備
8月22日	プレゼン練習
8月29日	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。 ●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)	バリスタ実践演習 (Practice for Barista)	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
【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스팅協会)認定資格取得。 スタンダードメニューとアレンジメニューを習得し、規定の時間内に、同品質の商品を、同個数提供できるように目指します。							
【到達目標】 レシピ手順を習得し、原価計算から売価の設定ができ、レシピを見ずに、決められた時間内に、レシピ通り、質の高い商品を作ることを目指します。 <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)レギュラーメニューの研究①。エスプレッソのレシピを説明できる。
2回目	(目標①)レギュラーメニューの研究②。カフェラテのレシピを説明できる。
3回目	(目標①)レギュラーメニューの研究③。カプチーノのレシピを説明できる。
4回目	(目標①)レギュラーメニューの研究④。ドリップのレシピを説明できる。
5回目	(目標①)レギュラーメニューの研究⑤。紅茶系カクテルのレシピを説明できる。
6回目	(目標②)アレンジメニューの研究①。コーヒー系カクテルのレシピを説明できる。
7回目	(目標②)アレンジメニューの研究②。ソーダ系カクテルのレシピを説明できる。
8回目	(目標②)アレンジメニューの研究③。季節のスムージーのレシピを説明できる。
9回目	(目標②)アレンジメニューの研究④。メニュー表の作成ができる。
10回目	(目標②)アレンジメニューの研究④。メニュー表のプレゼンテーションができる。
11回目	(目標③)メニューに合わせて実践提供①。個々のレシピを説明できる。
12回目	(目標③)メニューに合わせて実践提供②。個々のレシピを説明できる。
13回目	(目標③)メニューに合わせて実践提供③。個々のレシピを説明できる。
14回目	(目標③)メニューに合わせて実践提供試験①。個々のメニューを時間内に提供できる。
15回目	(目標③)メニューに合わせて実践提供試験①。個々のメニューを時間内に提供できる。
準備学習 時間外学習	前提：自己満足ではなく、お店(職場)で求められる質の高い商品を提供し続ける忍耐力も大切です。 (目標①)コーヒーに合わせてレシピを確定するため、メモを復習しておきましょう。 (目標②)アレンジドリンクのレシピを習得します。自分以外のレシピもメモを取っておきましょう。 (目標③)色々なドリンクを正確に作ります。レシピを復習できるようにしましょう。
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	レギュラーメニューとアレンジメニューのレシピを習得します。さらにメニュー表を作るコツも学び、実践的にスピードを意識して作ることで、現場力が身につくと思います。バリスタの醍醐味であるカウンターサービスを楽しみましょう！
【使用教科書・教材・参考書】 なし	

科目名 (英)	写真撮影&SNS Phot technique & SNS	必修 選択	選択	年次	3	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	前期
【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年に独立しイラスト&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」観察してみてください。
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ってくると楽しいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フードコーディネート Food coordinate	必修 選択	選択	年次	3	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、コーディネート、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ト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トの概略について
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)	ショップマネジメント基礎 (Shop management)	必修 選択	必修	年次	3	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9/30	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10/7	お客とは？経営とは？
3回目10/14	ブランディング① 差別化とは
4回目10/21	ブランディング② コンセプト作り
5回目10/28	マーケティング① 分析のしかた
6回目11/4	マーケティング② 戦略の立て方
7回目11/11	売上・経費・利益の流れを抑える
8回目11/18	価格決定のしかた・利益のつくりかた
9回目11/25	人員管理、店舗作り・立地の選定
10回目12/2	開業までの具体的手順(経営計画、融資)、飲食店の事例研究①オムニチャネル(EC、アプリ、テイクアウト)
11回目12/9	SNSマーケティング① 特徴と具体的戦略
12回目 12/16	SNSマーケティング② 分析・PDCAの回し方
13回目1/13	テスト対策
14回目1/20	テスト
15回目1/27	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	3	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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】 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。 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。							
【到達目標】 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 ＜具体的な目標＞ 目標①売り上げと経費の構成比率とは何か説明できる。 目標②開業イメージをデッサンし、具体的に説明できる。							

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)	カクテル&ワイン基礎 (Basic study of cocktail & wine)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	麻生 亮
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	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】 ウェ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作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作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作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作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作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作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作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)	珈琲概論 (Introduction for coffee)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義 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: 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。 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。							
【到達目標】 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。							

授業計画・内容	
1回目	授業のルールやコーヒー実習の到達目標についての説明。清掃やダスターの使い分けが説明できる。
2回目	自己紹介・色々なコーヒー試飲。自分の夢や目標を説明できる。
3回目	(目標①) コーヒーとは何か?どんな効果・効能があるのかを説明できる。
4回目	(目標①) 器具の種類や挽き方の違いで味が変化することを説明できる。
5回目	(目標①) フィルターコーヒーの水や抽出の違いで味がどのように変化するか説明できる。
6回目	(目標①) ドリップとエスプレッソの違いとは何か説明できる。
7回目	(目標②) エスプレッソの構成と効果・効能を説明できる。
8回目	(目標②) エスプレッソマシンの構造を説明できる。
9回目	(目標②) エスプレッソの種類(ルンゴ〜リストレット)の違いを説明できる。
10回目	(目標③) コーヒーの精製方法について説明できる。
11回目	(目標③) 焙煎の仕組みと焙煎度合いの特徴を説明できる。
12回目	(目標③) ディスカバリーの操作方法を説明できる。
13回目	(目標③) コーヒー生産国の特徴(スタンダード)をフレーバーで説明できる。
14回目	(目標③) 自分の好みのコーヒーを見つけ出し、その理由をプレゼンテーションできる。
15回目	(目標③) 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: 実習ではなく座学になるため、この授業で学んだ『理』の部分、実習に活かすことが重要です。テキストのまとめ+メモをとる習慣をつけ理解度を上げていきましょう
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	日本のカフェやコーヒー文化は素晴らしいですが、それがすべてではないです。視野を広げグローバルな時代に対応できる力を身に付けてください。
【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)	エスプレッソゼミ seminar for Espresso	必修 選択	選択	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】 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。 【実務者経験】 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&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。 【到達目標】 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。							

授業計画・内容	
1回目	コンテストとは？競技内容・ルールについて（読み解く力）、グループ分け、心構え
2回目	過去大会の映像、他競技会の映像、視聴、グループ考察
3回目	自身（チーム）の大会参加のテーマを決める
4回目	フレンチプレス・カップpingの習得、豆の持つキャラクターを知りエスプレッソを想像する
5回目	エスプレッソ抽出：使用するマシン等の理解を深めエスプレッソをおいしく抽出する
6回目	エスプレッソ抽出：作業効率のアップデートと並行してエスプレッソを常においしく抽出する
7回目	ミルクビバレッジ スチーム・アート・カプチーノ等を作れるように
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)	コンテストゼミ(ドリップ & サイフォン)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	濱田オーナー
	Seminar for contest (Drip・Siphon)	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 カフェ総合コース				曜日・時限	水曜日1限目(9:20～10:50)	
【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/ 福岡市箱崎スィートタイムブル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。 JHDCのルールブック・ジャッジシートをベースに競技会の内容を認識する。ドリップのコンテストに向けて、チームで考え発信できるような力を身に付け、味や抽出に関して、理論的に抽出できるようになる。							
【到達目標】 主にペーパードリップ・サイフォンの競技会に審査される項目について学び、クレンリネスを意識した技術面やプレゼンテーションを合わせた実習を行う。 <具体的な目標> 目標①カップングでコーヒーの状態を見極め、ベストなレシピを説明できる 目標②競技会のジャッジシート(加点・減点)について説明できる 目標③チームで競技会の準備を行ない、勝つために必要なことを説明できる。							

授業計画・内容	
9月28日	UCCコンテストの振り返り。競技会のルールを説明できる。
10月5日	JHDCの説明。チーム分けをおこなう。コンテストにおける役割担当の内容を説明できる。
10月12日	(目標①)カップングの実践。コーヒーフレーバーを表現し説明できる。
10月19日	(目標①)カップングの実践とドリップ・サイフォンのメッシュを合わせる。時間内にメッシュを合わせ、正確なレシピを発見できる。
10月26日	(目標①)カップングの実践とドリップ・サイフォンのメッシュを合わせる。時間内にメッシュを合わせ、正確なレシピを発見できる。
11月2日	(目標②)チームで意見を出し合い、レシピに合わせてフレーバーを説明できる。
11月9日	(目標②)ジャッジシートに沿って、プレゼンテーションを組み立てる。なぜそのレシピにしたのか説明できる。
11月16日	(目標②)プレゼンテーションシートを作成する。なぜ競技会に出場するのか理の説明ができる。
11月30日	(目標②)プレゼンテーションシートを作成する。なぜ競技会に出場するのか理の説明ができる。
12月7日	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの準備。競技会に必要な準備物を説明できる。
12月14日	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
1月11日	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
1月18日	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
1月25日	(目標③)チームごとに競技・プレゼンテーションを行なう。競技会に勝つために必要な事を説明できる。
2月1日	(目標③)チームごとに競技・プレゼンテーションを行なう。競技会に勝つために必要な事を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提: この授業を受けるには、競技会を通して学ぶ姿勢と、チームワークが必要です。 (目標①) チームワークの基礎、メンバーシップを理解する必要性が大事です。カップングとフレーバーシートを予習しておきましょう。 (目標②) 様々な競技会の映像を通して、演出や表現方法を予習することが必要です。 (目標③) 競技会さながらの実技テストを行いますので、ジャッジシートの復習が必要です。
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	コーヒーの世界は競技会がすべてではありません。個々に得意不得意がある中で、自分の役割を果たし、競技会を通して、チームで目標達成するための難しさと大切さを学んでほしいです！
【使用教科書・教材・参考書】 「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	

科目名 (英)	ネットショップ検定 internet shop	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	児玉のりこ
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜・4限/木曜・2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) TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から各種アプリケーション知識とワークを交えて、次世代IT化社会に向けて社会現場に出て困らないネットショップ業界の基礎知識を伝える。							
【到達目標】 ネットショップ実務士補検定合格取得を目指す。 <具体的な目標> ・通信のしくみについての基礎知識とツールを活用したネットショップ販売にまつわる知識を身につける。 ・ネットショップの市場を知り、ショップ運営担当者が行う実務全般を理解する。 ・ネットショップの種類、優良店の見極めができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿の意識統一を図る
2回目	ネットショップ業界の市場規模と動向
3回目	ビジネスモデルとプレーヤー・大手企業のwebサイトリサーチ
4回目	業界情報の読み方、考え方(ディスカッション)
5回目	優良ショップについて考えよう:顧客ターゲットを明確にする手法
6回目	顧客ターゲットの把握・企業のサイトリサーチ(ディスカッション)
7回目	売れるショップに必要なコンテンツ(写真、ライティングの技法)
8回目	売れているショップのコンテンツ研究ワーク・発表
9回目	独自ドメインとモールの特徴・ショップ運営に必要な職種と役割
10回目	Web制作担当者/運営担当者の業務概要と重点ポイント(開店時と運営時)
11回目	プロモーション担当者の業務概要と重点ポイント/通販販売の理解を深める(JADMA)
12回目	ネットショップ制作できるアプリ・ツールのリサーチ種類を学ぶ
13回目	よくあるトラブルと、その予防・ユーザー目線でショップ運営を考えるワーク
14回目	検定試験実施
15回目	総まとめ/振り返り
準備学習 時間外学習	ネットショップ検定実務士補教科書予習
評価方法	実習に必要な理論を確認テストにて3回実施する。提出物と授業態度合わせて評価を行う。さらに、検定試験を行う。 ●小テスト(30%) ●提出物(50%) ●授業態度(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	EC業界や担当者としてのポイントを重点的に基礎用語を理解する。実務に活用できる内容で授業を行います。 慣れない用語にもニュースなどアンテナを張って慣れて行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ネットショップ検定実務士補	

科目名 (英)	アルコールドリンク実習 (Seminar for alcoholic drinks)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	麻生 亮
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義 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：都内外資系ホテルにてBAR勤務後、1996年ドイツへ渡りワインの栽培・収穫に携わりヨーロッパ各国を巡り在独中は1998年世界最優秀ソムリエコンクールの優勝者「マルクス・デルモネゴ」に師事 帰国後、都内星付きレストラン・福岡市内ホテルにて従事の傍ら、業界の発展と若き人材育成へ尽力 「HBAオフィシャルバーテンダーBOOK」に基づいて、座学と実習によって、1年次のアルコールやスピリッツなどの基礎を復							
【到達目標】							
バーテンダーの基本姿勢と、器具備品等の正確な取り扱い方を習得し、カクテルの応用やワインの基礎まで学ぶ。 ＜具体的な目標＞ 目標①器具・備品の基本的な扱い方を反復練習します。すべての基本手順を説明できる 目標②シェーク・ビルドによるオリジナルのノンアルコールカクテルを作れるようになる。 目標③リキュールや酒の種類を歴史背景から学び、特徴を活かした説明ができる							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)バーの器具説明(デモと実践) バーアクセスサリ・用途にあったグラスの説明できる。
2回目	(目標①)バーやバーテンダーの在り方、歴史について学ぶ 職業人バーテンダーについて説明できる。
3回目	(目標①)シェーキングの仕方を実践 シェークの手順を説明できる。
4回目	(目標①)ミキシンググラスによるステアの仕方 ミキシンググラスの用途を説明できる。
5回目	(目標①)持ち方や、注ぎ方、メジャーカップの使用法 メジャーカップの用途を説明できる。
6回目	(目標②)目分量(ハンドメジャー)の練習 ハンドメジャーでねらった量を注げる。
7回目	(目標②)相性の良い果物同士と清涼飲料水を知る事が出来る。
8回目	(目標②)清涼飲料水(濃度・酸度・糖度)の特徴を知り説明出来る様になる。
9回目	(目標②)シェーク、ステア、ビルドによるオリジナルノンアルコールカクテルを作ることができる。
10回目	(目標③)醸造酒、蒸留酒、混成酒を学ぶ 清酒の種類を説明できる。
11回目	(目標③)日本のビールと世界のビールを学ぶ ビールとは何か説明できる。
12回目	(目標③)代表的なワイン生産国の特徴を学ぶ事が出来る。
13回目	(目標③)世界5大ウイスキー 世界5大ウイスキーを説明できる。
14回目	(目標③)ジム、ウォッカ、ラム、テキーラを深く学ぶ リキュールの種類について説明できる。
15回目	実技試験・レポート
準備学習 時間外学習	前提：この授業を受けるには、お酒を飲むのではなく、バーテンダーの心構えと姿勢を吸収し活かすことが大事です。
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。
受講生への メッセージ	将来バーテンダーを目指す人はもちろん、目指していない人も、お酒の特性を学ぶことは、料理やお菓子の幅を広げます。さらにバーテンダーの接客法や立ち居振る舞いはサービス業の見本となります。カフェを通
【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)	バリスタ実習Ⅲ practice for BaristaⅢ	必修 選択	選択	年次	3	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】 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大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)	ロースト焙煎演習 I Roasting Exercises I	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義 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: 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/ 福岡市箱崎スィ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。 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。							
【到達目標】 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。							

授業計画・内容	
1回目	ロースター(デイスカハリー)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℃/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℃/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℃/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	
【使用教科書・教材・参考書】 「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	

科目名 (英)	コーヒー実習Ⅱ (Practice for coffeeⅡ)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義 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: 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。 【到達目標】 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。 ＜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)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 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 目標③ブレンドの傾向が説明出来る 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。							

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)	紅茶概論&検定 Introduction to tea & test	必修 選択	必修	年次	3	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 カフェ総合コース	授業 形態	講義 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：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＞ 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							

授業計画・内容	
1回目	
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	
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)	カクテル&ワイン基礎 (Basic study of cocktail & wine)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	講義 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: ホテルオークラ/ハイアットリージェンシー/などを経て、ウエディングからレストランまで、調理師～サービス～ソムリエ等の20年のキャリア。 「HBAオフィシャルバーテンダーBOOK」に基づいて、座学と実習によって、カクテルやワインなどの基礎を学びます。バーテンダーの基礎知識を説明できるようになります。							
【到達目標】 バーテンダーの基本姿勢と、器具備品等の正確な取り扱い方を習得し、カクテルの基礎構成やワインの知識まで学ぶ。 ＜具体的な目標＞ 目標①器具・備品の基本的な扱い方をレクチャーします。カクテルの基本手順を説明でき、手順通り作ることができます 目標②ワインの基礎知識を学びます。ワインサービスにおけるポイントを説明できる							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)バーツール(器具)の説明、解説、シェーキング基礎 器具名を説明できる。
2回目	(目標①)シェーキングの基礎⇒応用、メカニズムを解説 シェークの手順を説明できる。
3回目	(目標①)カクテルの由来、歴史の説明、シェーキングの練習 シェークの注意事項を説明できる。
4回目	(目標①)ステアの基礎⇒応用、座学(カクテル) ステアの手順を説明できる。
5回目	(目標①)メジャーカップによる材料の注ぎ方、ボトルの扱い方、座学 メジャーの扱い方が説明できる。
6回目	(目標①)ボトルの開け方、持ち方、注ぎ方指導、座学、酒の分類 ボトルサービスができるようになる。
7回目	(目標①)ボトルの開け方、持ち方、注ぎ方指導、座学、酒の分類 ボトルサービスができるようになる。
8回目	(目標①)酒の分類(蒸留酒)座学/ステアの練習 ステアでカクテルが作れるようになる。
9回目	(目標①)酒の分類(混成酒)座学/ノンアルコールカクテル作成 レシピ通りカクテルが作れるようになる。
10回目	(目標①)酒の誕生/スタンダードカクテル作成 レシピ通りカクテルが作れるようになる。
11回目	(目標②)ワインの基礎知識 ワインの楽しみ方を説明できる。
12回目	(目標②)ワインの基礎技術 ワインサービスを説明できる。
13回目	(目標②)ワイン基礎、座学 ワインを使用したカクテルを作ることができる。
14回目	(目標②)筆記試験 カクテル・ワインの基礎知識を説明できる。
15回目	(目標②)振り返り・まとめ カクテル・ワインの基礎知識を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提: この授業を受けるには、お酒に興味を持ち、基礎知識と基礎技術を理解することが大切です。 (目標①)テキストとメモをとる習慣をつけ復習できるようにしましょう。 (目標②)テキストとメモをとる習慣をつけ、カクテルを作る反復練習できるようにしましょう。
評価方法	総合的な理解度を筆記試験で確認します。 ●筆記テスト(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	座学がメインの授業において、いかに集中して理論を身につけることができるかが、他社との差をつけます。いろんなお客様に対応できるよう、さまざまな基礎知識と技術を学び、実践してほしいです。
【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)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	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】 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스팅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	(上園)福津市 津屋崎訪問
2回目	(上園)コーヒー収穫体験
3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
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	陶芸講義
6回目	コーヒー脱穀～焙煎～試飲 卒アルについて
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&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	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】 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。							
【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	卒業制作①
13回目	卒業制作②
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)	シヨップ準備 Preparation for sales and service	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: 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스팅協会)認定資格取得。 シヨップ演習では、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)	企業プロジェクト&卒業制作	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	上園 信也 平野 裕恵
	Corporate project & The works to commemorate Graduation	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース						

【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・IIAC(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。
<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)	カフェ販売実習 practice for sales	必修 選択	必修	年次	3	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】 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	(上園)福津市 津屋崎訪問
2回目	(上園)コーヒー収穫体験
3回目	(丸石先生)豚肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
4回目	(丸石先生)鶏肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
5回目	(守田先生)先生のスペシャルティ(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
6回目	(丸石先生)挽肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
7回目	(守田先生)牛肉を使った料理(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
8回目	(守田先生)先生のスペシャルティ(イートインの盛り付けとテイクアウトの盛り付け)
9回目	(上園)仕込み編成、メニュー決め、担当決め、発注
10回目	(上園)試作①
11回目	(上園)試作②
12回目	(上園)販売シミュレーション
13回目	(上園)販売シミュレーション
14回目	試験
15回目	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】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェ販売実習 practice for sales	必修 選択	必修	年次	3	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 カフェ総合コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 福岡キャリア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)	カフェスイーツ実習 practice for cafe sweets	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	長沼先生 郡嶋先生 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】 福岡市のカフェにて勤務10年のキャリアを持ち、様々なカフェとのコラボ企画を運営 香椎ノスタルジーオーナーシェフ。15年のキャリアパティシエ							
【到達目標】 カフェスイーツの基礎～応用を身につけ、カフェで販売されるスイーツ全般を作ることができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	(長沼先生) ヴィクトリアケーキ・キャロットケーキ・シュクレ仕込み
2回目	(長沼先生) フルーツタルト・プリンアラモード・ブリゼ仕込み
3回目	(長沼先生) フレジェ・ミルフィーユ
4回目	(長沼先生) ミルククレープ・シフォンケーキ焼
5回目	(長沼先生) シフォンケーキサンド・チェリーのクラフティ
6回目	(長沼先生) ティラミス・チーズテリーヌ
7回目	(長沼先生) カヌレ・バスクチーズ
8回目	(郡嶋先生)
9回目	(郡嶋先生)
10回目	(郡嶋先生)
11回目	(郡嶋先生)
12回目	(郡嶋先生)
13回目	(郡嶋先生) 試験対策
14回目	(郡嶋先生) 試験
15回目	(郡嶋先生) 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】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェスイーツ実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	長沼先生 郡嶋先生 板谷 駿介
	practice for cafe sweets	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 カフェ総合コース						
【授業の学習内容】 福岡市のカフェにて勤続10年のキャリアを持ち、様々なカフェとのコラボ企画を運営 香椎ノスタルジーオーナーシェフ。15年のキャリアパティシエ							
【到達目標】 衛生・計量・器具の使い方基本動作を覚え、生・焼菓子の基本生地が作れるようになる ＜具体的な目標＞ 目標① 確実な計量が出来ようになり、材料などの特性を知り説明が出来よう 目標② 基本生地を理解し製造法を説明する事が出来る 目標③ 基本生地の製造法を理解し、作ることが出来る							

授業計画・内容	
1回目	(目標①) 基本生地応用 メレンゲ生地 モンブラン
2回目	(目標①) 材料の温度管理 プリン・ブリュレ (次回仕込み⇒ ジョコンド生地)
3回目	(目標①・②) 生菓子基本生地 オペラ (次回仕込み⇒ パイ生地)
4回目	(目標①・②) 生菓子基本生地 ミルフィーユ (次回仕込み⇒ シュクレ生地)
5回目	(目標③) 焼菓子生地復習 フロランタン・エンガーディナー・ブラウニー
6回目	(目標③) 焼・生菓子生地復習 ダックワーズ ・ダックワーズが底生地のムース
7回目	(目標②) 焼・生菓子生地復習 キッシュ・チーズタルト
8回目	(目標②) 焼・生菓子生地復習 タルトタタン
9回目	(目標②) 焼菓子生地復習 ブールドネージュ・フランボワーズサブレ
10回目	(目標②) 焼菓子生地復習 成形クッキー数種
11回目	(目標③) 生菓子基本生地応用 季節のケーキ プッシュドノエル
12回目	(目標③) テスト対策 ガトーフレーズ
13回目	(目標①) 生菓子基本生地 デセール フォンダンショコラ・スフレ・アイスクリーム
14回目	(目標③) テスト ガトーフレーズ
15回目	(目標③) テスト回答 前期授業を振り返ります。
準備学習 時間外学習	特に必要ありません。
評価方法	・実技試験 (衛生・作業性・生地の状態・完成度) 60% ・出席点 10% ・ペーパーテスト 10% ・レシピ提出点 20% 割合で成績評価を行う
受講生への メッセージ	基礎を活かし、応用の生地を学んでください。1つひとつ丁寧に、作業が出来るようになってください。
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース一式	

科目名 (英)	カフェベーカリー実習 Practice for cafe baking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	首藤道子
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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】(※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) 計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。 ※教員実務経歴、1999年～2005年製菓、製パン業務全般に従事、製菓衛生師取得。							
【到達目標】 製パンで使用する、機材や道具の正しい扱い方ができるようになる ＜具体的な目標＞ ①製パンの基本的な材料の知識を習得する。 ②ひとつひとつの製パンの工程を理解できるようになる。 ③計量から焼成までを1人でできるよ技術を身につけるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	製パンの機材、機械の取り扱い方、基本的な材料について、手捏ねについて
2回目	ピザ、テーブルロール
3回目	あんぱん、テーブルロール
4回目	ハムマヨ、スコーン
5回目	メロンパン、クルミパン
6回目	クリームパン、じゃがまる
7回目	角食、全粒粉食パン、ホットドッグ
8回目	クロックムッシュ、チーズパン、イングリッシュマフィン
9回目	ドーナツ、カレーパン
10回目	ベーコンエビ、ウインナーロール
11回目	フレンチトースト、メープル食パン、編みパン
12回目	シュトレン、フォカッチャ
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト(50%)実技テスト(50%)実技テストは計量～手捏ねで捏ね上げるまでを時間内に行います
受講生への メッセージ	どのようにしてパンを作るのか、食べるだけでなく工程や機材など様々なことに興味を持ってください。1人で計量～焼成までできるように、一緒に楽しみながら実習をしましょう。レシピや授業内容で配布したプリントをファイルにまとめて授業には必ず持って来ててください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	プレゼンテーション演習	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	大西 希久永
	Practice for presentation	授業 形態	講義 演習	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) アナウンサー業、また様々な業界業種の研修、アドバイス業務を行って講師が、効果的なPowerPoint作成、プレゼンテーションの仕方を知得できるよう授業を実施します。 皆さんが希望する進路においても、いかにプレゼンテーションスキル習得が就職活動、また卒業後の各自の強みとなるかを認識してもらったうえで意欲的にスキル習得をしてもらいたく考えます。							
【到達目標】 <具体的な目標> 社会人になった際に、身につけておく役立つプレゼンテーションスキルを知得する。 自身の考えや企画をPowerPointで作成出来、PowerPointを使用してプレゼンテーション(人前で話すことに慣れる)することが出来るようになる。							

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明。人前での自己紹介(状況で他己紹介)を通して、今後学ぶべきプレゼンテーションのヒント、PPT使用の魅力をイメージできるようになる。
2回目	プレゼンテーションのテクニックを知得できるようになる。
3回目	PPTスライド作成の基礎知識を知得できる。
4回目	実際に1～2枚のPPTスライドを各々作成することで、アイデアを形に落とし込むことが出来るようになる。
5回目	ミニプレゼンテーション① PPTを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。
6回目	ミニプレゼンテーション② PPTを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。
7回目	自分の好きなものをプレゼンする。どうプレゼンをすれば人に伝わるか考える力がつくようになる。
8回目	実際に各々PPT作成をすることで、考えながら、工夫をしながらPPT作成が出来ようになる①
9回目	実際に各々PPT作成をすることで、考えながら、工夫をしながらPPT作成が出来ようになる②/人前でプレゼンを行うことでさらに力がつくようになる①
10回目	人前でプレゼンを行うことで力がさらにつようになる②/フィードバックを通して、また複数のプレゼンを見ることで、様々なスキルを知得する。
11回目	同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる①
12回目	同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる②
13回目	同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる③
14回目	★試験(各自作成したPPTを使用してのプレゼンテーション)
15回目	★試験(各自作成したPPTを使用してのプレゼンテーション)総評・まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業中。授業時に各々作成のPPT作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ時間外学習
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション、試験で行うプレゼンテーションでの評価とする
受講生への メッセージ	就職活動の際、社会人になってからと、人前でのプレゼンテーションが必要となる場面が多々出てくると思います。 必要になった時に慌てて知識を知得するのではなく、早い段階で知識を知得しておくこと、慣れておくことは重要です。 本講義ではプレゼンテーションに慣れること、効果的なプレゼンテーションの仕方を知得することを目標に授業を行っていきます。 授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばして下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ペーンシックデザイン Basic Design	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	ジャスミン・陳
		授業形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期
学科・コース: 食健康テクノロジー科 カフェ総合コース							
【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	未知の可能性を探す、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)	カフェオーナー開業講義 (CafeOwner introduction)	必修 選択	選択	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】 教員実務経歴: 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스팅協会)認定資格取得。 カフェオーナー概論では、カフェ開業に向けて、具体的に必要な準備やスケジュールなどを学んでいきます。							
【到達目標】 マーケティングやコンセプトを学び、自分のカフェ開業に合わせた開業計画書が記入できる							

授業計画・内容	
1回目	(開業パターン①)先生紹介・お店の紹介・開業に向けて適正チェック
2回目	開業におけるストアコンセプトの重要性。様々なカフェの紹介。
3回目	コンセプトから開業までのスケジュールや経費の説明。準備として必要なものを説明できる。
4回目	物件選びのポイント。立地やエリアのマーケティングについて。
5回目	内装(家具・小物)・外装のイメージや施工業者との仕事の方法について。
6回目	機材の準備。予算に合わせた機器・機材選びとそのコツや業者の案内。
7回目	メニュー構成と価格帯の決定について。どのようにしてコンセプトに合ったラインナップが決まるのか。
8回目	販促物や告知、集客方法について。スタッフの育成やシフトの組み方。オープン日を迎えるまでの準備について。
9回目	(まとめ)「顧客を増やす」難しさ。「お店を続けていく」遣り甲斐について。「今後のカフェ業界の展望」など。
10回目	(開業パターン②)先生紹介・お店の紹介・開業までのスケジュールや経費について。
11回目	メニュー構成と価格帯の決定について。どのようにしてコンセプトに合ったラインナップが決まるのか。
12回目	販促物や告知、集客方法について。スタッフの育成やシフトの組み方。オープン日を迎えるまでの準備について。
13回目	(まとめ)「顧客を増やす」難しさ。「お店を続けていく」遣り甲斐について。「今後のカフェ業界の展望」など。
14回目	試験 開業イメージを開業計画書フォーマットに記入。
15回目	試験・プレゼンテーション。
準備学習 時間外学習	カフェに足を運んで、お客様目線で、「コンセプト」や顧客の「客層」などを意識することが重要です。
評価方法	総合的な理解度を試験で確認します。 ●試験(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	開業は準備が大切です。自分のやりたいお店とお客様のニーズのバランスを考え、長く愛されるお店の開業を目指して頑張ってください！
【使用教科書・教材・参考書】 プリント資料配布	

科目名 (英)	POP・販促物作成実習 Promotional materials	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	口脇明子
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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】(※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)	ハーブ&スパイス講義 A Herb & Spice Lecture	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	島寄満美子・菊池倫子
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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】(※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)	映像制作 & SNS応用 video production & SNS	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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】 【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。		

科目名 (英)	コーヒー総合実習 (Practice for coffee)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	内野 浩一郎 安藤 貴裕
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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】							
教員実務経歴:福岡のカフェにてヘッドバリスタとして5年勤務。2017年より「CONNECT COFFEE」開業されバリスタ兼オーナーとして活躍。UCCマスターズ全国1位、COFFE FEST TOKYO世界大会2位、ラテアートの日本大会における審査員としても活動。 コーヒーの種類に合わせて、それぞれの専門性の高い講師による実践的な授業をおこなう。 ドリップ・サイフォンから班ごとにお店として役割分担し、決められた時間内にオーダー通り提供できるかを実践的に学ぶ。 エスプレッソ・ラテアートに関しては、チームで役割分担し、全員がエスプレッソ抽出・メッシュ調整・スチームing・注ぎをクリアできるよう練習。またお客様を意識したクレンリネスやプレゼンテーションも訓練することによって、総合的にコーヒーを説明できるようになる。							
【到達目標】							
実践レベルで求められる、コーヒーの総合的な実習を行う。 <具体的な目標> 目標①ドリップやサイフォン抽出～提供までを復習し、現場で必要なことは何か説明できる。 目標②ラテアートに必要な基礎を復習し、パーツごとにどんな役割があるか説明できる。							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)焙煎を体験する。焙煎直後の味を確認。そして次週に持ち越しもう一度味を確認。焙煎機の操作手順を説明できる。
2回目	(目標①)数種の味を確認し、ブレンドづくりに反映。焙煎日と種類の特性について説明できる。
3回目	(目標①)カップpingにて確認した味を基にブレンドづくり。テーマは指定。カップpingの手順を説明できる。
4回目	(目標①)班編成にて作ったブレンドの発表。テーマに沿ったブレンドコーヒーを作ることができる。
5回目	(目標①)一番人気のブレンドを使ってレシピづくり。器具は自由に選択。ブレンドコーヒーの最も美味しいレシピを説明できる。
6回目	(目標①)前週に打ち合わせたレシピにて実践形式で提供する。コーヒーを提供する役割分担を説明できる。
7回目	(目標①)振り返りと今後の目標。実践で必要なことと理想とのGAPについて説明ができる。
8回目	(目標②)授業の目的、スケジュール、チーム分け ラテアートの基本手順を説明できる。
9回目	(目標②)ラテアートのエスプレッソについて コントラスト(イン/アウト)について説明ができる。
10回目	(目標②)フリーポアについて カップサイズに合わせてピッチャーの振り方を説明できる。
11回目	(目標②)フリーポアについて カップサイズに合わせてピッチャーの振り方を説明できる。
12回目	(目標②)デザイナーズラテについて デザイナーズラテについて説明できる。
13回目	(目標②)試験対策、練習 チームで役割分担し、タイムマネジメントできる。
14回目	(目標②)試験① チームで役割分担し、タイムマネジメントできる。
15回目	(目標②)試験②結果発表 チームで役割分担し、タイムマネジメントできる。
準備学習 時間外学習	前提:個人で学ぶのではなく、いかに現場の仲間と協同作業できるかがポイントです。チームワークを大切にして即戦力を身に付けてください。 (目標①)味を追求するのではなく、質を考えてください。コーヒーについての資料を予習しておきましょう。 (目標②)求められるメニューに応じて、一定の必要な技術が大切です。自主練習を大切に。
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	現場では、コーヒー1杯を何杯も同じ質で提供すること。そしてクレンリネスやホスピタリティを併せて追及し、お客様に心地よい時間を提供できるプロを目指してください。技術の前に人間力。お客様や仲間からも信頼されてこそプロのバリスタです。
【使用教科書・教材・参考書】	
なし	

科目名 (英)	コンテストゼミ(エスプレッソ) seminar for contest (Espresso)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	八田先生
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期/後期
【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】 将来、JBCなどの競技会で活躍できる知識を身に付けている <具体的な目標> 目標① 使用材料の特性・性質を知り、組合せによつての相互作用を考える 目標② チームワークとプレゼンテーションを身に付ける							

授業計画・内容	
1回目	チーム割り振り、授業説明、課題豆の説明とカップング
2回目	カップング表現方法〜エスプレッソの再現性、ルール&レギュレーション
3回目	ミルクビバレッジの検証
4回目	プレゼンの組み立て〜シミュレーション
5回目	仮プレゼンテーション
6回目	ラルゴによる検証、カップング(チームからバリスタ選抜。バリスタとサポーターに分かれての再編成)
7回目	ラルゴによる検証、カップング〜表現方法
8回目	ラルゴのピックアップ、ドリップとエスプレッソの再現性
9回目	ミルクビバレッジの検証
10回目	ルール&レギュレーション、DVD視聴
11回目	シミュレーション①
12回目	シミュレーション②
13回目	シミュレーション③
14回目	プレゼンテーション①
15回目	プレゼンテーション②
準備学習 時間外学習	選手は個人で自主線を最も必要とします。 授業開始前にマシンをきれいな状態にし、直ぐに使えるようにしてください。
評価方法	シグネチャードリンクの仕上がり / プレゼンテーション能力 / 出席率 / 授業態度 / チーム力 各20%とする
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 JBCルールブック 参照	

科目名 (英)	コンテストゼミ(ドリップ&サイフォン) Seminar for contest (Drip・Siphon)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	内野 浩一郎 上園 信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期/後期
【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/ 福岡市箱崎スィートタイム 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。 JHDCのルールブック・ジャッジシートをベースに競技会の内容を認識する。ドリップのコンテストに向けて、チームで考え発信できるような力を身に付け、味や抽出に 関して、理論的に抽出できるようになる。							
【到達目標】 主にペーパードリップ・サイフォンの競技会に審査される項目について学び、クレンリネスを意識した技術面やプレゼンテーションを合わせた実習を行う。 <具体的な目標> 目標①カップピングでコーヒーの状態を見極め、ベストなレシピを説明できる 目標②競技会のジャッジシート(加点・減点)について説明できる 目標③チームで競技会の準備を行ない、勝つために必要なことを説明できる。							

授業計画・内容	
1回目	UCCコンテストの振り返り。競技会のルールを説明できる。
2回目	JHDCの説明。チーム分けをおこなう。コンテストにおける役割担当の内容を説明できる。
3回目	(目標①)カップピングの実践。コーヒーフレーバーを表現し説明できる。
4回目	(目標①)カップピングの実践とドリップ・サイフォンのメッシュを合わせる。時間内にメッシュを合わせ、正確なレシピを発見できる。
5回目	(目標①)カップピングの実践とドリップ・サイフォンのメッシュを合わせる。時間内にメッシュを合わせ、正確なレシピを発見できる。
6回目	(目標②)チームで意見を出し合い、レシピに合わせてフレーバーを説明できる。
7回目	(目標②)ジャッジシートに沿って、プレゼンテーションを組み立てる。なぜそのレシピにしたのか説明できる。
8回目	(目標②)プレゼンテーションシートを作成する。なぜ競技会に出場するのか理の説明ができる。
9回目	(目標②)プレゼンテーションシートを作成する。なぜ競技会に出場するのか理の説明ができる。
10回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの準備。競技会に必要な準備物を説明できる。
11回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
12回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
13回目	(目標③)チームごと役割分担をおこない、競技・プレゼンテーションの実践練習。競技会に必要な準備物を説明できる。
14回目	(目標③)チームごとに競技・プレゼンテーションを行なう。競技会に勝つために必要な事を説明できる。
15回目	(目標③)チームごとに競技・プレゼンテーションを行なう。競技会に勝つために必要な事を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提: この授業を受けるには、競技会を通して学ぶ姿勢と、チームワークが必要です。 (目標①) チームワークの基礎、メンバーシップを理解する必要性が大事です。カップピングとフレーバーシートを予習しておきましょう。 (目標②) 様々な競技会の映像を通して、演出や表現方法を予習することが必要です。 (目標③) 競技会さながらの実技テストを行いますので、ジャッジシートの復習が必要です。
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	コーヒーの世界は競技会がすべてではありません。個々に得意不得意がある中で、自分の役割を果たし、競技会を通して、チームで目標達成するための 難しさと大切さを学んでほしいです！
【使用教科書・教材・参考書】 「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	

科目名 (英)	コンピューター演習(応用) Practice of computer advanced	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	児玉のりこ
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ総合コース	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) TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から、実践的に活用できるPCの基本操作を踏まえ各種アプリケーション基礎知識とワーク交えてよりブラッシュアップした応用授業をすすめます。 社会現場に、出て困らない実践的な資料作成に取り組みます。 次世代IT化社会に向けて、通信のしくみについての基礎知識の復習と今後ツールを活用した展開を考える場とします。							
【到達目標】 <具体的な目標> 頭の中で、思い描いてる物事(イメージ)を文字や各種ツールを使いこなし 完成させて相手に伝えること 更にブラッシュアップした現場で使える資料、画像の見せ方を意識した 提案をすることが出来るスキルを身につける。 現代の情報通信、取り巻く環境についての一般常識の知識を得ることができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿をクラス全体で意識の統一を図る
2回目	PCの歴史・基礎復習/PCの歴史とコンピューターの現在生活にて取り巻く環境を考える
3回目	Word:パソコンの種類・PC操作説明・タイピングの練習・文字入力ブラッシュアップ
4回目	Word:ビジネス文書作成実践/提出
5回目	Word:ワードアート活用した告知文章作成実践/提出
6回目	Excel:計算式を活用した資料作成実践(SAM計算/足算・数量/引算など)
7回目	Excel:グラフ種類についての復習/グラフ入りの資料作成実践/提出
8回目	powerpoint:操作方法/時短活用法について 画像の探し方
9回目	powerpoint:画像/拡張子の種類について 画像編集実践/提出
10回目	powerpoint:カフェメニュー作成実践① 見栄えのするレイアウト・カラーについて
11回目	powerpoint:カフェメニュー作成実践②カラー配色ツール紹介・活用法
12回目	powerpoint:プレゼン資料について 伝わるプレゼンとは・資料の作り方 リサーチワーク(見やすい資料について考える)提出
13回目	powerpoint:プレゼン/コンセプト・ターゲットについて考える 資料作成実践①提出
14回目	powerpoint:前週ワークを踏まえてプレゼン資料作成実践②
15回目	powerpoint:プレゼン発表/総評
準備学習 時間外学習	PowerPoint実践時、参考となる資料を自身で探してもらい(無料配布チラシなど)を持参依頼します。
評価方法	定期試験なし 授業態度20% 提出物80%
受講生への メッセージ	実務に必要なポイントを重点的に 基礎を踏まえてより実務に活用できる内容で授業を行います。 PC操作は繰り返し実践して慣れて行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	