

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・IAC(国際カフェテイティング協会)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	総合的な理解度を試験・レポートで確認します。 ●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)	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 曜日・時限	前期
【授業の学習内容】 教員実務経歴:福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウィズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイ스팅協会)認定資格取得。 コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。							
【到達目標】 主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。 <具体的な目標>							
授業計画・内容							
1回目	ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。						
2回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。						
3回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、レモネードが作れるようになる。						
4回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、シェークの基本手順ができるようになる。						
5回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、スムージーとシェイクの基本手順ができるようになる。						
6回目	紅茶の基礎と応用。紅茶の基本的な淹れ方が理解できる。						
7回目	紅茶の基礎と応用。試飲の方法。世界3大紅茶を説明できる。						
8回目	アレンジティーと抹茶のドリンク						
9回目	エスプレッソアレンジ①カプチーノ						
10回目	エスプレッソアレンジ②カフェラッテ						
11回目	エスプレッソアレンジ③マキアート						
12回目	エスプレッソアレンジ④カフェモカ						
13回目	エスプレッソアレンジ⑤カフェシェケラート						
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	食健康テック/ロジック科 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 曜日・時限	前期
【授業の学習内容】 教員実務経歴：東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。 素材や季節感を大切にしたトッププロのレシピを習得し、様々なシーンに合うドリンク開発ができるようになる。							
【到達目標】 有名なベーシックのレシピについて学び、見た目と味のバランスが取れた創作ドリンクの実習を行う。 <具体的な目標> 目標①有名バリスタのレシピを習得し、スタンダードなレシピを説明できる。 目標②人気ショップのアレンジドリンクをリサーチし、レシピを再現できる。 目標③素材を活かしたドリンク開発を行ない、オリジナルレシピを説明できる。							
授業計画・内容							
1回目	(目標①)モデルドリンクの研究①②(導入) ドリップ・アイスコーヒーと水出しコーヒー 基本レシピと原価、基本情報を知る						
2回目	(目標①)モデルドリンクの研究③ ドリップアイスコーヒー 基本レシピを元に、オリジナルレシピを見つける						
3回目	(目標①)モデルドリンクの研究④(再現・試作・試飲) ドリップアイスティーの基本レシピとその習得						
4回目	(目標①)モデルドリンクの研究⑤ ドリップアイスティー 基本レシピを元に、オリジナルレシピを見つける						
5回目	(目標①)モデルドリンクの研究⑥(再現・試作・試飲) アイスカフェラテの基本レシピとその習得						
6回目	(目標②)モデルドリンクの研究⑦ アイスカフェラテ 基本レシピを元に、オリジナルレシピを見つける						
7回目	(目標②)モデルドリンクの研究⑧(再現・試作・試飲) スムージーメニューの基本レシピとその習得						
8回目	(目標②)モデルドリンクの研究⑨ テーマを決めて、オリジナルスムージーメニューの考案						
9回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト①。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
10回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト②。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
11回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト③。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
12回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト④。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
13回目	(目標③)課題に沿って商品開発コンテスト⑤。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
14回目	(目標③)オリジナルアレンジドリンクプレゼンテーションの準備(メニュー・発注)。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
15回目	(目標③)オリジナルアレンジドリンクプレゼンテーション(制作)。素材を活かしたオリジナルのレシピを説明できる。						
準備学習 時間外学習	前提基本レシピを理解し、お客様に合わせてアレンジすることが最初の一步です。						
評価方法	総合的な理解度を実技試験・メニュー表で確認します。 ●実技テスト・メニュー表(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。						
受講生への メッセージ	業界で必要とされる、アレンジドリンクの商品開発。お店のスタイルや季節に合わせてマッチングするドリンクを、時間管理しながら取得してください。						
【使用教科書・教材・参考書】							

科目名 (英)	バリスタ実習 I (Practice for Barista I)	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 曜日・時限	前期
【授業の学習内容】							
<p>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。</p> <p>プロのバリスタに必要なのは、技術・知識はもちろん、お客様へのホスピタリティや接客サービス力、人として信頼される人間力が大切です。あるべきバリスタの理想像を学びながら、プロとして働くことの意義や、マインド面も養っていきます。</p> <p>バリスタ実習 I では、その基盤となる、マシンの取り扱い方・清掃に重点を置き、エスプレッソの正しい抽出手順。基本的なスチーミングが説明できるようになります。</p>							
【到達目標】							
エスプレッソマシン・グラインダーの正しい取り扱い方、清掃の仕方。エスプレッソの抽出とスチーミングの基本手順ができるようになる。							
<具体的な目標>							
<p>目標①エスプレッソへの慣れと理解を深め、正しいエスプレッソとは何かを説明できる。</p> <p>目標②ミルクのスチーミングを反復練習し、適正なスチームドミルクを説明できる。</p> <p>目標③ラテアートの基礎練習を行ない、カペラテとカプチーノの違いを説明できる。</p> <p>目標④試験対策～実技試験を通して、お客様に提供するために必要な手順を説明できる。</p>							
授業計画・内容							
1回目	(目標①)BARISTAの語源、器具・マシンの名称。職業人「バリスタ」とはどんな人が説明できる。						
2回目	(目標①)フィルターコーヒーとの違いは？バリスタ・パールとは？エスプレッソとは何か説明できる。						
3回目	(目標①)エスプレッソ連続抽出。正しい抽出手順を説明できる。						
4回目	(目標②)スチーミング① ミルクの量にこだわる。スチーム後のミルクの量を説明できる。						
5回目	(目標②)スチーミング① ミルクの量にこだわる。スチーム後のミルクの量を説明できる。						
6回目	(目標②)スチーミング② 音にこだわる。スチーム時の適正な音を説明できる。						
7回目	(目標②)スチーミング③ 時間配分と注ぎ方にこだわる。スチームの工程をタイムマネジメントできる。						
8回目	(目標③)ラテアート① DVD視聴でリーフに挑戦。ピッチャーの正しい動かし方を説明できる。						
9回目	(目標③)ラテアート② カプチーノとカペラテ。スチームドミルクの作り分けを説明できる。						
10回目	(目標③)ラテアート③ 1杯・2杯・カップの違いに応じて練習。カップのサイズに合わせたラテアートの手順を説明できる。						
11回目	(目標③)ラテアート④ コントラストにこだわったラテアート。コントラストとは何か説明できる。						
12回目	(目標④)試験対策① 実技試験の内容で基礎練習。コーヒー1杯を提供する適正な時間を説明できる。						
13回目	(目標④)試験対策③ シミュレーション。お客様に提供する手順を説明できる。						
14回目	(目標④) 実技試験。お客様と時間を意識してコーヒーを提供できる。						
15回目	(目標④) 再試・追試。お客様と時間を意識してコーヒーを提供できる。						
準備学習 時間外学習	<p>前提:この授業はエスプレッソに興味を持って臨むことが大切です。</p> <p>(目標①)バリスタやエスプレッソの基礎を学びます。配布資料を復習しておきましょう。</p> <p>(目標②)スチーミングの上達は反復練習に限ります。手順の段階をクリアできるよう復習しておきましょう。</p> <p>(目標③)ラテアートの方法は様々です。アレンジせず基本通り反復練習しましょう。</p> <p>(目標④)実技試験はお客様を意識した内容です。衛生面や身だしなみを常に意識し、反復練習しましょう。</p>						
評価方法	<p>総合的な理解度を実技試験で確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>						
受講生への メッセージ	<p>バリスタの基本は人間力です。ラテアートだけではなく、常に基本を意識して、挨拶・清掃を習慣付けて欲しいです。そして、正しい機器の扱い方を学び、自分の理想を商品として表現できるバリスタを目指しましょう！</p>						
【使用教科書・教材・参考書】							
プリント資料配布							

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅱ(イタリア系) (Practice for Barista II)	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 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】							
<p>教員実務経歴:東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイスト協会)認定資格取得。</p> <p>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。</p>							
【到達目標】							
イタリアのバリスタが大切にしているマインドや抽出～提供ポイントを説明できるようになる。							
<具体的な目標>							
目標①JBAのテキスト理解を深め、バリスタに必要な知識とは何かを説明できる。							
目標②試験対策～実技試験を通して、お客様に提供するために必要な手順を説明できる。							
授業計画・内容							
1回目	(目標①)CAFFE/BAR/BARISTA/パーフェクトなエスプレッソ/4Mについて。イタリアバリスタ注意事項を説明できる。						
2回目	(目標①)プリント① SCAJ/JBA/IIACについて。試飲(スペシャルティと比較)。なぜ?を大切に。イタリアバリスタ注意事項を説明できる。						
3回目	(目標①)プリント② カフェラテとカプチーノ、フォームミルクの作り分け。カフェモカで練習。カプチーノのフォームを説明できる。						
4回目	(目標①)プリント③ PPTにて精製方法の違いについて。コーヒーの精製方法を説明できる。						
5回目	(目標①)プリント④ 缶コーヒー分析。コマーシャルコーヒーを説明できる。						
6回目	(目標①)プリント⑤ 牛乳の違いについて比較。ミルクの成分構成について説明できる。						
7回目	(目標①)プリント⑥ デザインカプチーノとは?メリットとデメリットは? デザインカプチーノの目的が説明できる。						
8回目	(目標①)プリント⑥ デザインカプチーノとは?メリットとデメリットは? デザインカプチーノの目的が説明できる。						
9回目	(目標①)プリント⑦⑧ マシンの構造、違いなど。コーヒーの原価 マシンの違いを説明できる。						
10回目	(目標①)プリント⑨ グライNDERの構造、違いなど。グラインダーの違いを説明できる。						
11回目	(目標①)プリント⑩ まとめ クマのカプチーノ② パーフェクトエスプレッソを説明できる。						
12回目	(目標②)試験について① 実技試験の流れを説明できる。						
13回目	(目標②)試験について③ 時間内にお客様に提供できる。						
14回目	(目標②)実技試験 時間内にお客様に提供できる。						
15回目	(目標②)筆記試験 イタリアのバリスタが大切にしているポイントを説明できる。						
準備学習 時間外学習	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>						
評価方法	<p>総合的な理解度を実技・筆記試験で確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技・筆記テスト(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>						
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)	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 曜日・時限	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出来るようになる。							
【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・IAC(国際カフェテイティング協会)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・カップピングの習得、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】 UGCマスターズの映像、ルールブック参照							

科目名 (英)	We are ショップ演習 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	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
<p>教員実務経歴: 業界勤務歴12年。東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&パリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパリスタの育成に貢献。JBA(日本パリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。</p> <p>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。</p> <p>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</p>							
【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>							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
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	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>						
評価方法	<p>総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>						
受講生への メッセージ	<p>目標を達成するには、計画・準備がとて大切です。売上目標や管理も大事ですが、お客様に満足・感動してもらうことはそれ以上に大切です。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>						
【使用教科書・教材・参考書】							
プリント資料配布							

科目名 (英)	コミュニケーション講座 Communication	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	横瀬 敦子
学科・コース	カフェ、パン	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日3限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までテキストに沿って講義を進めていきます。 コミュニケーションの基礎、社会的スキル、自己表現スキルなどを習得し、ビジネス社会で実践できるようになりましょう。</p> <p>※実務経験: ビジネスマナー、コミュニケーション講座の講師として活躍中。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①コミュニケーションスキルアップ検定全員合格。 ②接客や人間関係構築に必要なコミュニケーションの基本と考え方を理解でき、具体的な行動ができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション : 講義の説明 検定合格のメリット「コミュニケーションの定儀」、「メラビアンの法則」を理解することができる
2回目	基本的スキル : 「聴き方・話し方」の基本を理解することができる
3回目	基本的スキル : 「グループでの会話」、「挨拶」や「自己紹介」の機能や重要性を理解することができる
4回目	自己表現スキル : 「上手な頼み方と断り方」「ほうれんそう」「交渉と説得」について理解することができる
5回目	自己表現スキル : 「プレゼンテーションの基本」「アングーマネジメント」を理解することができる
6回目	社会的スキル : 「仕事に対する姿勢」、「敬語」「電話応対のマナー」について理解することができる
7回目	社会的スキル : 「訪問のマナー」をはじめ「名刺交換・紹介の順序」など理解することができる
8回目	社会的スキル : 「謝罪の仕方」、「ビジネス文書」、「メール・SNSのマナー」を理解することができる
9回目	サービスマインド : 顧客満足度やサービスの基本要素を理解することができる
10回目	検定対策
11回目	検定対策
12回目	コミュニケーションスキルアップ検定(予定)
13回目	前期評価試験対策
14回目	評価試験
15回目	総まとめ・追再試験
準備学習 時間外学習	検定試験合格に向けて各自授業以外でも学習を進めましょう。
評価方法	筆記試験 100%
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。多様な人々と関わる仕事では、共通認識であるビジネスマナーをはじめとしたコミュニケーションスキルが必要で有用です。しっかりと正しく理解し、行動できる状態にしましょう。そして検定に合格しましょう！
【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テキスト	

科目名 (英)	衛生学&栄養学	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	村岡 あゆみ
学科・コース	カフェ、パン	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 火曜日・4限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 基本的な栄養学、栄養素と食料管理、加工の際の衛生学を学習する。</p> <p>※実務経験：病院にて管理栄養士として10年勤務。現在、料理代行、洋菓子開発、飲食店メニュー提案、子供向け料理教室を行う。</p>							
<p>【到達目標】 基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素の知識を身につけることができる。 食料管理、食品加工の際に必要な衛生学を学び、安全な食料、食品を提供できる知識を身につけることができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・栄養学について
2回目	栄養学 ① 六大栄養素とは
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	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト30% 筆記試験70%
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。栄養学、衛生学は食品を取り扱う中で、基礎となる知識です。 わからないことは、遠慮なく質問して楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	素材食材研究	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	村岡 あゆみ
学科・コース	カフェ、パン、農業	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜日・3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)							
<p>食材の種類について学習し、食材を使ったメニューを考える。 ※実務経験：病院にて管理栄養士として10年勤務。現在、料理代行、洋菓子開発、飲食店メニュー提案、子供向け料理教室を行う。</p>							
【到達目標】							
食材の種類について学ぶことができ、食材を使ったメニューを考えることができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・砂糖について
2回目	穀類について
3回目	芋類について、学ぶことができる
4回目	豆類について、学ぶことができる
5回目	野菜について、学ぶことができる
6回目	果物について、学ぶことができる
7回目	きのこ、種実類につて、学ぶことができる
8回目	魚介類につて、学ぶことができる
9回目	肉類について、学ぶことができる
10回目	卵、油について、学ぶことができる
11回目	乳類について、学ぶことができる
12回目	嗜好品、お菓子について、学ぶことができる
13回目	調味料について、学ぶことができる
14回目	前期試験
15回目	まとめ・解説
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験70%
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。様々な食品について学び、それぞれの分野で活かしていきましょう。 わからないことは、遠慮なく質問して楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習 Practice for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小宮武彦
学科・コース	製菓&製パン カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日4・5限目

【授業の学習内容】

現場経験・シェフパティシエの経験のある講師が、洋菓子の中でお菓子について学ぶ授業です
実習室の使い方から計量、基本の生地から生クリームの扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます

※教務実務経歴：有限会社 一柳にて約10年勤務 マジパン細工にて福岡大会だけではなく、全国でも入賞

【到達目標】 材料や器具の扱い方を身に付け、様々なお菓子を学んで作ることが出来る。

<具体的な目標>

衛生面を考えた効率よく作業が出来るようになる。
基本生地を理解してお菓子を作ることが出来るようになる

授業計画・内容

2025/4/16	実習室の使い方 計量や片付け 器具チェック
2025/4/23	基本生地(共立て)① ジェノワーズ生地【手立て】 プレーン・ココア
2025/5/7	基本生地(共立て)③ ジェノワーズ【ミキサーを使って】 ロール生地 抹茶とコーヒー
2025/5/14	ガトーフレーズ
2025/5/21	バター生地(パウンドケーキ カトルカール2種)
2025/5/28	パウンド生地応用 ジェノワーズホイップ法(ウィークエンド) オールインミックス法(マドレーズ)
2025/6/11	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】
2025/6/18	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】
2025/6/25	基本生地(別立て)①ビスキュイ生地【ロールケーキ】 フルーツロール フルーツカット
2025/7/2	基本生地(別立て)②ビスキュイ生地【シャルロットポワール】 タルト生地
2025/7/9	タルト生地① パートシュレ・クレームダマンド(タルトポワール・アマンディーヌ)
2025/7/16	タルト生地② フルーツタルト
2025/8/20	実技テスト最終対策 ジェノワーズ生地
2025/8/27	実技テスト ジェノワーズ生地
2025/9/3	テスト回答

準備学習
時間外学
習

評価方法

●実技試験(100%) 時間内にジェノワーズ生地を焼き上げる

受講生へ
のメッセ
ージ

お菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。
ポイントを確認して、生地の状態を判断出来るようになって下さい。
フランス語のレシピは何度も同じ言葉が出てくるので覚えられますので心配しないで下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	世界調理実習 I World cuisine I	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	西田清子・井上研史・山上郁美 白川明彦・石川康二
学科・コース	食糧米テクノロジー科・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)	90 6	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<p>基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来るようになる。反復練習にて理解・スキルアップを行う。</p> <p>※教員経歴: 調理師専門学校にて実習担当職員として勤務後、国内外(フランス)のフランス料理専門店およびオーヴェルジュにて勤務。 店舗立ち上げ・メニュー開発および調理・提供業務に従事。現在、フリーランスにてフランス料理講師業務、菓子・総菜の委託業務などの運営を行う。 免許・検定 調理師免許・西洋料理専門調理師および調理技能士・ふぐ調理師免許・フードアナリスト3級・チーズプロフェッショナル</p> <p>【到達目標】 料理の基礎知識を深め、色々な料理の調理技術を理解し、基礎技術の習得・技術向上に努める。</p> <p><具体的な目標> 前期で色々なジャンルの料理実習を学び料理に対する理解度を高める。</p>							

授業計画・内容	
1回目	日本料理の種類と調理例①【実習形式】 専任教員:石川先生
2回目	日本料理の種類と調理例②【実習形式】 専任教員:石川先生
3回目	中華料理の種類と調理例①【実習形式】 非常勤講師:井上研史先生
4回目	中華料理の種類と調理例②【実習形式】 非常勤講師:井上研史先生
5回目	アメリカ料理の種類と調理例①【実習形式】 専任教員:白川先生
6回目	インド料理の種類と調理例①【実習形式】 専任教員:白川先生
7回目	イタリア料理の種類と調理例①【実習形式】 非常勤講師:西田清子先生
8回目	イタリア料理の種類と調理例②【実習形式】 非常勤講師:西田清子先生
9回目	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】 非常勤講師:西田清子先生
10回目	タイ・ベトナム料理の種類と調理例①【実習形式】 専任教員:白川先生
11回目	スペイン料理の種類と調理例①【実習形式】 専任教員:白川先生
12回目	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】 非常勤講師:西田清子先生
13回目	テスト内容説明、テスト対策① 非常勤講師:西田清子先生
14回目	テスト内容説明、テスト 非常勤講師:西田清子先生
15回目	テスト内容説明、再テスト 専任教員:白川先生
準備学習 時間外学習	レシピの事前確認と作り方などをYouTubeや教員書・教本などを利用して前もって理解しておくことが大切です。 実習後は今一度 頭の中でシミュレーションを行い実習中に疑問に思ったことなどを調べる又は先生に聞くなどして「疑問」わからない → わかるに変えて行きましょう。 ※講師の都合で授業内容が前後する場合がございます。予めご了承ください。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●実技(60%) ●衛生(30%) ●授業点(10%) 上記割合で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	授業の基礎技術、調理実習の学びからスキルアップすることはもちろん、自己研鑽も忘れず知識を深め、技術の向上に努めてください。 創作をする上で講師の先生が作っていた調理法だけでなく自分なりの作り方を考える事も新たな発見につながります。 美味しくなる技法を見つけていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 教科書:5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集	

科目名 (英)	カフェショップマネジメント	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上岡 信也
	Café shop management	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	Jikei1357 曜日・時限	前期
学科・コース	<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: 業界勤務歴12年。東京恵比寿・龍本(モリコーネ)・イタリアボリ(BAR ROSSO)・鹿兒島(トレ・グランドボリ)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・IAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。</p> <p>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。個々の職員を果たすことが、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せう。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。</p> <p>【到達目標】</p> <p>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。</p> <p><具体的な目標></p> <p>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。</p> <p>目標②試作を行なうと同時に、ルセットの記入を進める。正しいルセットの消費を説明できる。</p> <p>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。</p>						

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	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
評価方法	<p>総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布	

社名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	布村 道子
	Tablet & IT literacy	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学期・コース	カフェ・バン					曜日・時間	金曜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が、具体的に記載する)							
【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)についての理解し、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、何かいけなかったのか、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で行えるスキルを身につける。							
【実務経験】株式会社ハローリッツ代表取締役として10年以上、ウェブ広告・広報・SNS・ネットショップに携わっている。							
【到達目標】							
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、自分で文書およ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を理解して使用できるようになる
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の知識を身につけることができる
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・ガイドラインを知り、安全に利用できるようになる
4回目	小テスト(ITリテラシー)・iPadの活用方法・Microsoft365の設定を行い、利用できるようになる
5回目	iPadでWordを操作する① Wordについて・案内文書の作成ができるようになる
6回目	iPadでWordを操作する② 見出しのする文書の作成ができるようになる(写真や図形の挿入)
7回目	iPadでExcelを操作する① Excelについて・表の作成ができるようになる
8回目	iPadでExcelを操作する② 表の作成(様々な関数を使えるようになる)
9回目	iPadでExcelを操作する③ グラフの作成ができるようになる
10回目	WordとExcelのまとめ・中間課題の作成
11回目	iPadでパワーポイントを操作する① パワーポイントについて・簡単なスライドの作成ができるようになる
12回目	iPadでパワーポイントを操作する② 高度なスライドの作成(アニメーションを使えるようになる)
13回目	これまでの振り返り・課題対策授業
14回目	期末試験
15回目	解題・フィードバック
準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト(筆記)20%、期末試験(実技)80%
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・変化が続いています。そのおかげで、私たちの生活は便利になり、仕事の効率も格段に上がっています。便利で身近なものであるからこそ、その一方に潜む危険性を理解し、正しく安全に利用できるようになりましょう。「知らなかった」では済まされないことがたくさんあります。身近な事例を取り入れながら、分かりやすい授業にしていますので、一緒に楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
滋慶学園グループITリテラシーの冊子、自作のスライド	

科目名 (英)	POP・販促物作成実習 Promotional materials	必修 選択	必修	年次	i	担当教員	上園信也
学科・コース	食・健康ケアバリエーション カフェ経営マネジャーコース	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 月曜1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、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】 教員実務経歴: 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイスト協会)認定資格取得。							
【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、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	

世界料理実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・外来講師
World cuisine Ⅱ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科 カフェ経営マネジメントコース				曜日・時間	月曜日・3、4、5曜日
【授業の学習内容】						
<p>基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。 実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来る様になる。 反復練習にて理解・スキルアップを行う。 ※教員(白川) 経歴: 1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。 ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。 公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事 アカデミー監査員等 / 社団法人 日本エスコフオエ協会 ディシプル章授与</p>						
【到達目標】						
料理の基礎知識を深め、反復練習により基礎技術の習得・技術向上に努める。						
<具体的な目標>						
<p>前期と同様に様々な世界の料理と向き合い、興味を持って実習後も反省点、学びについて復習し今後のメニュー作成につなげる。 西洋料理については基本となる、フォン(ダシ)とソースを中心に、それらと食材との合わせ方を学び、フレンチ・イタリアン料理の全体像を学ぶ。</p>						

授業計画・内容	
1回目	インド料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施
2回目	中華料理の種類と調理例① 種類、調理例の説明、実施
3回目	中華料理の種類と調理例② 種類、調理例の説明、実施
4回目	フランス料理の種類と調理例 オードブル・スープの定義、種類、調理例の説明、実施
5回目	エスニック料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施
6回目	日本料理の種類と調理例① 種類、調理例の説明、実施
7回目	日本料理の種類と調理例② 種類、調理例の説明、実施
8回目	イタリア料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施
9回目	フランス料理の種類と調理例 ポワソンの定義、種類、調理例の説明、実施
10回目	フランス料理の種類と調理例 ヴィアンドの定義、種類、調理例の説明、実施
11回目	【特別授業】 フランス料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施 / オテルグレージュ エグゼクティブシェフ 兵頭賢馬氏
12回目	西洋料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習 1品料理: 50分試験
14回目	テスト実施
15回目	再テストの方へテスト実施。基本の切り方反復練習
準備学習 時間外学習	<p>11回～12回目は色々な料理を皿の装いで盛りながら時間内に調理するものです。事前に料理内容をお伝えしますので、誰が何を担当するかなど事前に決めて実施し試験後、時間・料理内容で問題の箇所は班内のミーティングで次回の改善につなげて下さい。 リーダーを中心にしてしっかりミーティング内で担当、時間管理を行ってください。 ※講師の先生の都合により授業内容が前後する場合があります。その都度ご連絡いたします。</p>
評価方法	<p>3つの項目で評価します。 ●実技(60%) ●衛生(30%) ●授業点(10%) 上記割合で成績評価を行います。</p>
受講生への メッセージ	<p>料理を知る為には歴史、文化、食材などを通じて知識を深めプロとしての考えを持つことが大切です。 前期で学んだ調理基礎を活かしながら調理実習では時間管理と衛生面の両方を学びチームで作り上げる大切さを学んでください。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
教科書: 5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集	

科目名 (英)	アソシエイト・ホスピタリティ講座 lecture in associate Hospitality	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限 火曜 3限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>日本ホスピタリティ推進協会「ホスピタリティ・コーディネータ」資格を取得した講師から、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や対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。様々な業界の事例を参考にし、自ら考え実践できることを目指します。</p> <p>※実務経験： 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。 日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。</p> <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <p>①日本ホスピタリティ推進協会「アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ(AHC)」資格を取得することができる。 ②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取得することができる。 ③学んだことを生かし、日常生活においてもホスピタリティ・マインドを持って行動することができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション：講義の説明 ホスピタリティ動画を視聴し、感動を与えるサービスについて理解することができる
2回目	日本のおもてなし文化から、サービスとホスピタリティの違いや語源・歴史について理解することができる
3回目	「観察→推測→理解→行動」の4ステップ “他人の視点”を考えることができる
4回目	ホスピタリティの実践① お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、基本マナーを身につけることができる
5回目	ホスピタリティの実践② 効果的な「傾聴」の仕方を学習し、実践することができる
6回目	日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を理解することができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤリティの関係性、組織のホスピタリティを理解することができる
8回目	「心のバリアフリー」について考え、障がいの特性やサポートの仕方を理解することができる
9回目	異文化コミュニケーション：「やさしい日本語」を学び、現場で実践することができる
10回目	クレームが起きる原因とお客様のお気持ちを理解し、柔軟に対応することができる
11回目	ハラスメントやコンプライアンスを正しく理解することができる
12回目	課題作成
13回目	課題作成
14回目	レポート提出
15回目	振り返り
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日常生活においても「相手を思いやる気持ち」や「相手の立場に立つ」ことを意識することが重要です。また、ホスピタリティに関する書籍を進んで読むことや感動体験を積むなど、感性を磨いていきましょう。
評価方法	「ホスピタリティ実践レポート」…締め切り厳守。 ※資格認定と授業評価に必要なレポートです。必ず期限を厳守して提出すること。 ※レポートの提出や作成に関して細かいルールがあります。講義の中で説明をしますので理解した上で作成すること。
受講生への メッセージ	ホスピタリティは感動を与えるコミュニケーションです。ホスピタリティとは何かを一緒に考え理解して今後に生かしましょう。 ホスピタリティを身につけるコツは相手に対するちょっとした気遣いの積み重ねです。クラスメイト、講師、学校職員ともホスピタリティの経験を共有して感性を磨いたり、行動を起こすことも心がけてください。 ※講義の内容については前後する場合があります。その際は事前に告知します。
【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 その他内容に応じてプリント等配布。	

科目名 (英)	写真 & SNS picture & SNS	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	河口歩
学科・コース	カフェ	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 火曜・4限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>【学習内容】Instagramなどを使った写真とSNSを使った運用を学習する。基本的な操作や方法を学び、何を考えて何を取り入れたら良いのが考えられるようになる。</p> <p>【実務経験】動画編集スクールにて、写真加工、SNSの運営を行っている。また、SNSを駆使した商品を自身でも展開し、販売売上実績も多数有る。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <p>InstagramなどのSNS運用にあたり、基本的な企画提案・投稿する写真・広告画像を作れるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の取り組み方・SNS購買における人間の心理について
2回目	普段見るSNSを注意深く見てみる / 消費者の心理を体験する
3回目	SNSの本来的な使い方 / 趣味として・ビジネスとしての使い方について学び、説明することができる。
4回目	写真の構図 / モノの撮影会について学習し、アウトプットすることができる。
5回目	アプリ Lightroom 基本操作 (画像加工)について学習し、操作できるようになる。
6回目	CANVAの使い方 デザイン 広告画像作成ができるようになる。
7回目	SNSマーケティング(Instagram)について知識を得ることができる。
8回目	Instagramを使って商品のPRを考えることができる / 調査・構成
9回目	写真、CANVAなどを使ってInstagram運用を考えることができる
10回目	Instagram投稿を想定した実習 (素材撮影・加工)
11回目	Instagram投稿を想定した実習 (ライティング・仕上げ)
12回目	課題発表
13回目	これまでの総まとめと試験対策
14回目	期末試験
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20% 期末試験80%
受講生への メッセージ	「いいね」「映え」などよく聞くフレーズに感わされがちですが、構造を理解すれば本質が見えてきます。楽しみながら学んでいきましょう!
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習 Practice for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	製菓&製パン カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限 火曜日5、6限目
【授業の学習内容】 現場経験・シェフパティシエの経験のある講師が、洋菓子の中でお菓子について学ぶ授業です 実習室の使い方から計量、基本の生地から生クリームの扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます ※教務実務経歴: 1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格: 技能検定1級、職業訓練指導員他							
【到達目標】 材料や器具の扱い方を身に付け、様々なお菓子を学んで作ることが出来る。 <具体的な目標> 衛生面を考えながら効率よく作業が出来るようになる。 基本生地を理解してお菓子を作ることが出来るようになる							

授業計画・内容	
2024/10/1	実習室の使い方 計量や片付け 器具チェック
2024/10/8	基本生地(共立)① ジェノワーズ生地【手立て】 プレーン・ココア
2024/10/15	基本生地(共立)③ ジェノワーズ【ミキサーを使って】 ロール生地 抹茶とコーヒー
2024/10/22	ガトーフレーズ
2024/10/29	バター生地(パウンドケーキ カトルカール2種)
2024/11/5	パウンド生地応用 ジェノワーズホイップ法(ウィークエンド) オールインミックス法(マドレーヌ)
2024/11/12	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】
2024/11/20	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】
2024/11/26	基本生地(別立て)①ビスキュイ生地【ロールケーキ】 フルーツロール フルーツカット
2024/12/3	基本生地(別立て)②ビスキュイ生地【シャルロットポワール】 タルト生地
2023/12/10	タルト生地① パートシュクレ・クレームダマンド(タルトポワール・アマンディヌ)
2024/12/17	ブッシュドノエル
2025/1/14	モンブラン
2025/1/21	実技テスト最終対策 ジェノワーズ生地
2025/1/28	実技テスト ジェノワーズ生地
準備学習 時間外学習	
評価方法	◎実技試験(100%) 時間内にジェノワーズ生地を焼き上げる
受講生への メッセージ	お菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。 ポイントを確認して、生地の状態を判断出来るようになって下さい。 フランス語のレシピは何度も同じ言葉が出てくるので覚えられますので心配しないで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	進級制作展 準備・運営 Shop exercise and management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
学科・コース	食・醸造学/バリエーション/カフェ経営マナジメントコース	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】							
<p>専攻実践経歴 東京恵比寿・船本(マリコネ)・イクリアナトリ(RAR ROSSO) 鹿児島(レグザポル)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)認定実地・IAA(国際カバティンギング協会)認定実地取得。</p> <p>企業プロジェクでは、2年時の企業課題の調査として、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。また商品開発するだけでなく、レシピのきれいな書き方、素材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えています。</p> <p>最終制作では、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、顧客の購買を興たすことが、チーム目標達成に繋がっていきます。</p> <p>レシピの書き方から、関係計算、売込方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもたらふ。お客様目線でお客をプレゼンテーションできるかも身に付きます。</p> <p>本授業終了後は、「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します。</p>							
【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)	マシン機器メンテナンス	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	内野先生
学科・コース	カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	15 1	開講区分 曜日・時限	後期 金曜1限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムプラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>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</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>抽出機器や道具を詳しく知ることで、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</p>							

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/シングルとマルチポ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・授業の振り返り。
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で、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何れ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)	接客サービス演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	島崎満美子
学科・コース	カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】(※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: ダイエットインストラクター、蒸餾アドバイザー取得、ホテル・ブライダル・レストラン等でのキャリアを積み、マネージャーとしてスタッフ育成に従事 レストラン、カフェ、ホテル等のサービス業のための演習。接客をするうえで必要な実務知識を深めて、サービスの基本を学びます。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> サービス業で実務的に使える内容を学び、実際の現場で即戦力として動けるようになります。</p>							

授業計画・内容	
1回目	知識① 接客の基本、レストラン部門の知識
2回目	知識② 什器備品、食器の取り扱い、管理業務
3回目	知識③ テーブルクロス、レストランのナプキン・フィールド
4回目	知識④ テーブルセッティング、実技① 注文に応じたセッティング
5回目	知識⑤ さまざまなテーブルセッティング(朝食・昼食・ディナー)
6回目	実技② サービストレイ、プレートサービス
7回目	知識⑥ テーブルマナーの知識・食前酒
8回目	実技③ お迎えの姿勢 実技④ 席への案内と席順補助
9回目	実技⑤ メニューの提示と本日のおすすめ 実技⑥ 注文の受け方と復唱・確認 実技⑦ 水のサービス
10回目	実技⑧ パンのサービス 実技⑨ スープのサービス 実技⑩ 魚・肉料理のサービス
11回目	実技⑪ デザート コーヒー・紅茶サービス
12回目	実技⑫ お見送り 実技⑬ 片付け 実技⑭ 忘れ物チェックとパンくず処理
13回目	知識⑦ サーバーの使い方 知識⑧ 魚介類のサービス 知識⑨ チーズのサービス
14回目	接客サービスの実技テスト
15回目	総まとめ 今までのおさらい
準備学習 時間外学習	
評価方法	・授業態度20% ・実技テスト70% ・出席率10%
受講生への メッセージ	・サービス業としての心構えや立ち居振る舞い ・知識と実技を学び即現場で活用できるようになりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
レストランサービスの基礎/基礎からわかるレストランサービス	

科目名 (英)	カクテル&ワイン基礎	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	吉本 彩乃
	Basic study of cocktail & wine	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	カフェ経営マネジメントコース2年					曜日・時間	月曜日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)							
【学習内容】お酒の基礎知識を学び、飲食業について理解を深める。							
※実務経験: ホテルニューオータニ博多 BAR CastilianRoom5年半勤務、その後石垣島のリゾートホテルのメインバーで勤務、福岡に戻り6名のバーの立ち上げを行う。その間、全国カクテルコンペティションにて多数の入賞と2度の全国優勝、日本代表としてアジア大会に進出。2024年には佐賀県主催の日本酒カクテルキャンペーンのカクテル監修を行う。現在はANY DRINK STANDを経営。							
【到達目標】							
・カクテルに使用するお酒や副材料について理解し説明することができる							
・ワインの基礎知識について理解し説明することができる							
1回目	【オリエンテーション】授業の進め方、到達目標について。お酒の種類分類について学ぶ。						
2回目	カクテルとは、カクテルの歴史、種類、スタイルを学ぶ。						
3回目	スピリッツ(ジン、ウォッカ、テキ、ラム)について説明できるようになる。						
4回目	スピリッツ(ウイスキー、ブランデー)について説明できるようになる。						
5回目	リキュールについて説明できるようになる。						
6回目	ワインの基礎知識、産地と特徴、品質管理について習得する。						
7回目	世界のワイン① 各国のワイン産地と特徴、主なブドウ品種について説明できるようになる。						
8回目	世界のワイン② 各国のワイン産地と特徴、主なブドウ品種について説明できるようになる。						
9回目	日本のお酒を学ぶ。日本酒、焼酎について説明できるようになる。						
10回目	副材料の種類、使用方法、水について学ぶ。						
11回目	カクテルの調合の仕方、器具を覚える。						
12回目	ワイン、カクテルに使用するグラスの種類、使い方を習得する。						
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							
評価方法	平常点20%、期末試験80%						
受講生への メッセージ	お酒の知識は社会で役に立つことも多いので、ぜひ興味をもって授業を楽しんでください						
HBAオフィシャルパートナーズBOOK							

科目名 (英)	プレゼンテーション演習	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	大西希久永
	presentation	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	(カフェ、パン、農業)				2	曜日・時限	月曜日3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)
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になるかを認識してもらったうえで、意欲的に学んでもらいたく考えます。プレゼンテーションに必要なスキルの基礎を学び、授業ごとにポイントを決めて実践。プレゼンテーション力の向上を目指します。

※実務経験：局勤め含めて喋り歴約20年。アナウンサー業、また様々な業界業種の企業研修、営業/販売戦略や人材に関して企業へのアドバイス業務を行なっている講師が、実用的/効果的なPowerpoint作成、プレゼンテーションの仕方を習得出来るように授業を実施します。

【到達目標】

- プレゼンテーションを行う際に第一優先に必要なことを理解する。
- 社会人になった際に、身につけておく様々なシーンで役立つプレゼンテーションスキルを習得出来る。
(授業内で繰り返し実践することで人前で話すことに慣れることが出来る。)
- 自分の考えや企画をPowerpointで作成出来、Powerpoint を使用してのプレゼンテーションが出来る。

授業計画・内容	
1回目	学習目的/メリットを説明。人前での自己紹介を通して、現時点でのプレゼンテーションスキルの確認と今後目指すプレゼンテーションのヒントを各自がイメージ出来るようになる。
2回目	プレゼンテーションを行う前に基礎を習得、実践出来るようになる。
3回目	プレゼンテーションで本来考えるべきポイントを明確化出来るようになる。
4回目	1~2枚のスライドを使用してのプレゼンテーション。Powerpointというツールの本来の意味を理解しプレゼンテーションが出来るようになる。
5回目	1~2枚のスライドを使用してのプレゼンテーション。前回の個々の改善点をしっかり改善出来るようになる。
6回目	プレゼンテーション作成の流れを理解し、作成に落とし込めるようになる。
7回目	情報収集、聞き手分析の重要性に気づくことが出来、取り組めるようになる。
8回目	プレゼンテーション時のPowerpointのスライド作成順を理解したうえで、作成が出来るようになる。
9回目	(発表に向けての作成準備)個々のPowerpoint作成における強み、改善点を認識出来るようになる。
10回目	Powerpointを使用したのプレゼンテーション発表① Powerpointを使用したのプレゼンテーションに慣れることが出来る。
11回目	Powerpointを使用したのプレゼンテーション発表② 個々のプレゼンテーションの強みを伸ばし、改善点を改善することが出来るようになる。
12回目	(発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。
13回目	(発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。
14回目	評価週 Powerpointを使用したの グループ発表
15回目	まとめ・追試/再試発表フィードバック/まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業中の作業のみ。授業時にPowerpoint 作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ、授業時間外に実施。
評価方法	授業内でのレポート提出20% 個人発表30% 期末でのグループ発表50%
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。 必要になった際に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で知識を習得しておくこと、慣れておくことが重要です。 本講義ではプレゼンテーションに慣れること、実用的/効果的なプレゼンテーションの仕方を習得することを目標に授業を行なっていきます。 授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばしてください。
【使用教科書・教材・参考書】	
	なし

科目名 (英)	校内開発プロジェクト Corporate project	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース2年	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<p>商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。また、商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。また、商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。</p> <p>商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。また、商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。また、商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。</p> <p>商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。また、商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。また、商品開発の経験、業務標準化、社内コミュニケーションの促進を図る。</p>							
【到達目標】							
<p>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。</p> <p><具体的な目標></p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>目標③自分の思いを届け、相手に訴えかけるプレゼンができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	(目標①) 企業様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) 企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
4回目	(目標①) 試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
5回目	(目標①) 試作②。時間通りに試作・完成できる。
6回目	(目標①) 試作③。企画書の清書を説明できる。
7回目	(目標①) 試作④。企画書の清書を説明できる。
8回目	(目標①) 試作⑤。企画書の清書を説明できる。
9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。
10回目	(目標②) シミュレーション②。タイムマネジメントができる。
11回目	(目標②) シミュレーション③。タイムマネジメントができる。
12回目	(目標③) 企画書のチェック
13回目	(目標③) プレゼンチェック①
14回目	(目標③) プレゼンチェック②
15回目	(目標③) プレゼン本番
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、こだわりや思いを言葉にし、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)	製菓実習応用 Practice for confection	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小宮武彦 永清光一郎
学科・コース	製菓&製パン カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日5・6限目
<p>【授業の学習内容】 現場経験・シェフ/パティシエの経験のある講師が、洋菓子の中でお菓子について学ぶ授業です。実習室の使いながら計量、基本の生地から生クリーム扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます</p> <p>※教務実務経歴: 有限会社 一柳 にて約10年間勤務 マジパン細工では全国大会でも入賞を果たす</p>							
<p>【到達目標】 材料や器具の扱い方を身に付け、様々なお菓子を学んで作ることが出来る。</p> <p><具体的な目標> 衛生面を考えながら効率よく作業が出来るようになる。 基本生地を理解してお菓子を作ることが出来るようになる</p>							

授業計画・内容	
2025/4/16	プリン/ゼリー
2025/4/22	ガトーフレーズ
2025/5/13	ディアマンクッキー・絞りクッキー/ブリュレ
2025/5/20	フィナンシェ/フロランタン
2025/5/27	シュー/パリプレスト
2025/6/3	ブラウニー/マカロン
2025/6/10	ダックワーズ/タルトシトロン
2025/6/17	ガトーショコラ/スコーン
2025/6/24	スフレフロマージュ 次回仕込み/ブリゼ生地
2025/7/1	レアチーズケーキ/アップルパイ
2025/7/8	レアチーズ/マドレーヌ
2025/7/15	ムースショコラ
2025/8/26	テスト対策
2025/9/2	ガトーフレーズ
2025/9/9	テスト回答
準備学習 時間外学 習	
評価方法	●実技試験(100%) 時間内にガトーフレーズを仕上げる。
受講生へ のメッセ ージ	お菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。 ポイントを確認して、生地の状態を判断出来るようになって下さい。 フランス語のレシピは何度も同じ言葉が出てくるので覚えられますので心配しないで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	就職講座 Employment course	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	平田美菜子
学科・コース	カフェ、パン	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】(※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) 就職活動に必要なスキルを学び、自己理解を深め、学生が主体的に自身のキャリアを考え適切な進路選択が出来るように支援します。							
※実務経験:20年間航空会社でキャビンアテンダントとして従事、退職後接遇や新入社員研修、企業研修講師として活動、またキャリアコンサルタントとして就職支援やコンサルタント業務など多岐にわたり担当している。							
【到達目標】							
自己理解を深め、就職活動の際に必要な履歴書・面接などのスキルを身につけることができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 授業の目的、自己紹介、就職活動の進め方を学ぶ
2回目	社会人基礎力について理解し目標設定ができるようになる(社会人として求められるスキルとは・自己分析)
3回目	自己理解(これまでの自分を振り返る・ライフラインチャートの記入)
4回目	自己理解(私の物語・グループワークを通じて自己理解を深める)
5回目	自己理解(強み・自己PRを考える)
6回目	社会理解・職業理解について学ぶ
7回目	志望動機と履歴書作成の仕方を身に付ける
8回目	履歴書作成
9回目	履歴書作成
10回目	メンタルヘルスマネジメント(ストレスを学び、対処法を知ることによってメンタルヘルスを実現できるようになる)
11回目	面接の流れとオンライン面接のポイントを学ぶ(第一印象の重要性・自己PR)
12回目	面接練習
13回目	評価試験(面接・履歴書)
14回目	評価試験(面接・履歴書)
15回目	まとめ、振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	期末テスト100% 実技試験50%(面接) 課題提出60%(履歴書作成)
受講生への メッセージ	就職講座では、就職活動の基礎知識から応用まで、役立つ内容が満載です。 積極的に学び、周りの人と交流することで、就職活動を有利に進めることができるように一緒に頑張りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	映像制作&SNS	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	江島 舞
		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、パン					曜日・時間	水曜・3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)							
【学習内容】 SNSを活用した企画・撮影・編集・投稿スキルを身につけることを目標とします。 ※実務経験：株式会社アド・パスカルにてグラフィックデザイナーとして勤務。その後有限会社カラーofカラーズにてグラフィックデザイナーとして勤務。【派遣元】ホーユー株式会社 の受付デザイナーとして3年勤務。前業はCanva公式クリエイターに合格し、Web・SNS関係の仕事に従事。							
【到達目標】 目的を持ったSNSを使い方、企画、撮影、編集、投稿ができるようになる。							
1回目	オリエンテーション、授業の進め方、無料ソフト紹介						
2回目	SNSの目的別活用法、Canvaの基本操作を知ることができる						
3回目	Instagramの機能理解、Canvaの機能に触れて簡単に作成できる						
4回目	魅力的な動画の構図、撮影の基礎						
5回目	動画編集の基礎(素材挿入、カット、テロップなど)						
6回目	動画編集の基礎 実際の素材を使って動画を作れるようになる						
7回目	Canvaを使った簡単なルール動画ができるようになる						
8回目	Canvaを使った簡単な動画作成ができるようになる						
9回目	Canvaで簡単なアニメーションを使ったフィード投稿作成ができるようになる						
10回目	【グループ】カフェ・パン屋を想定し、SNS(お店)のコンセプト、ブランディング(フォント・トーン・カラー)を考える						
11回目	【グループ】発表会に向けて作業会、準備(コンセプトを考える、ルール・フィード投稿・動画編集の中から1つ選び作成する)						
12回目	【グループ】発表会(お店とコンセプト/ルール・フィード投稿・動画作成のどれかを発表)						
13回目	テストに向けた作庫、対策						
14回目	テスト：評価試験						
15回目	SNS・動画編集の授業まとめなど						
準備学習 時間外学習							
評価方法	期末試験100%						
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。本講義は、SNS目的別活用法や、初心者でもわかる動画編集など、基礎スキルを身に付けていきます。是非、業界で自身を想像しながら本講義を受講していただければ幸いです。						
and、Canva、Instagram、(Edits 3/31にInstagram公式が出す無料動画編集アプリ)							

科目名 (英)	接客サービス	必修 選択	選択必修	年次	1・2	担当教員	麻生 亮
学科・コース	Restaurant service skill test 食器類テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜日4時間
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 授業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。</p> <p>※実務経験 レストランひらまつ レストランサービス2年・ホテルオーケラ福岡 レストランサービス20年勤務</p> <p>【到達目標】 レストラン技能検定を目指そうえて、サービス観点に基づいて、どのような能力が必要かを理解し、レストランサービスのスキルを身に付ける。 実践的にロールプレイングを行い実践で活躍できるレベル。</p>							

授業計画・内容	
1回目	接待・歩行動作・離着席時の補助ができるようになる
2回目	入店からゲスト・ホストを考慮した行動と椅子の離着席・溢さない水の注ぎ方・姿勢・足の運び方を学ぶことができる
3回目	シルバーの名称・説明とサーバーの使用方法を理解することができる
4回目	入店からメニューのお勧め・注文品の確認・姿勢・言葉遣い・シルバーセット・溢さないコーヒーの注ぎ方を学ぶことができる
5回目	ゲスト・ホストを考慮した料理提供とサービス雑音軽減を基礎としたパッシング(片づけ)・トレイの使用方法を理解することができる
6回目	課題の抽出と克服
7回目	知識の確認と技術習得の復習
8回目	ソムリエ協会推奨ワイン抜栓
9回目	12分制限時間内での課題終了
10回目	12分制限時間内での課題終了
11回目	9分制限時間内での課題終了
12回目	9分制限時間内での課題終了
13回目	風味対気
14回目	評価酒
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身頃みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	実技試験 100%
受講生への メッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見
【使用教科書・教材・参考書】	
西洋料理 料飲接客サービス技法	

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	2	担当教員	上園 信也
学科・コース		授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	80 4	Jikei1357	前期
						曜日・時間	

【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・グラッパリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイスター協会)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】

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。正しいルセットの填寫を説明できる。

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(5~8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) カフェ営業を模擬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、最も基礎と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)	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	カフェ総合マネジメントコース2年	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】							
<p>教員実績経歴: 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。</p> <p>テキスト「コーヒーは楽しい！」をベースにコーヒーの基礎知識を導入する。また日本のみならず、国際的な珈琲産業の背景にも目を向け、世界中で飲まれているコーヒーのスタンダードとは何かを説明できるようになる。</p>							
【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	1章 コーヒーを語る
2回目	2章 コーヒーを淹れる ミル・水の話
3回目	2章 コーヒーを淹れる ESP・ラテ・ショートコーヒーの味わいについて
4回目	2章 コーヒーを淹れる ESPマシン/グラインダーの話
5回目	2章 コーヒーを淹れる フィルターコーヒーについて、器具類や道具の話
6回目	2章 コーヒーを淹れる フィルターコーヒーについて、ペーパー/サイフォン/プレス/メーカーの話
7回目	3章 コーヒーを焙煎する 焙煎の話、ロースターの種類/特徴 ブレンドについて①
8回目	3章 コーヒーを焙煎する ブレンドについて② ショップ/パッケージ/ラベル/保存など
9回目	3章 コーヒーを焙煎する カッピング/フレーバーホイールの話
10回目	4章 コーヒーの栽培 コーヒーチェリー/コーヒーベルト/産地の話
11回目	5章 コーヒーの栽培 精製方法、イベント、団体について
12回目	1～2章のおさらい
13回目	3～5章のおさらい
14回目	筆記テスト
15回目	返却と振り返り
準備学習 時間外学習	<p>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</p>
評価方法	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●筆記テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
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、それがすべてではありません。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)	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	カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	演義 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	ロースターの話(ロースターの仕組み/理論/デモ)
2回目	実習①ブラジル 実践と検証
3回目	実習②コロンビア 実践と検証 前週のブラジルもチェック
4回目	実習③エチオピア 実践と検証 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 ロースト違いの比較、検証 前週のエチオピアもチェック
6回目	実験A ブラジルの焙煎プロファイルを検証。
7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。
8回目	実験B コロンビアの焙煎プロファイルを検証。それと前週のコロンビアのチェック。
9回目	実験C エチオピアの焙煎プロファイルを検証。それと前週のエチオピアのチェック。
10回目	検証① 課題豆のロースト
11回目	検証② 課題豆のロースト
12回目	検証③ 課題豆のロースト
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 coffee II)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース2年	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】							
<p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部10年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムプラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーについて」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、挽き目や分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</p>							
【到達目標】							
<p>コーヒーの基本抽出をベースに、レシピを変化させながら、傾向について学び、ハンドドリップの実技実践を行う。</p>							

授業計画・内容	
1回目	「コーヒーについて」の資料に基づきコーヒーを語る、自己紹介、現状の目標
2回目	実習1 ハンドドリップ(デモと練習)
3回目	実習2 ハンドドリップ(練習)
4回目	実習3 ハンドドリップ(練習)
5回目	実習4 サイフォン(デモと練習)
6回目	実習5 サイフォン(練習)
7回目	実習6 サイフォン(練習)
8回目	実習7 様々な抽出器具を使ってみる PFDリップ/サイフォン以外の抽出器具
9回目	実習8 様々な抽出器具を使ってみる PFDリップ/サイフォン以外の抽出器具
10回目	実習9 カッピング 各生産地のコーヒーの味の違いを知る
11回目	実習10 ブレンド作り 各班にて代表のオリジナルブレンドを作る
12回目	実習11 ブレンド作り 各班にて代表のオリジナルブレンドを作る
13回目	実習12 ブレンド作り ブレンドを発表し人気投票
14回目	(テスト)筆記テスト(レポートも含む)
15回目	返却と総括
準備学習 時間外学習	<p>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。</p> <p>(目標①) コーヒーの基礎手順の復習が必要です。</p> <p>(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。</p> <p>(目標③) 個々のコーヒーの傾向を知るために、カッピングの自己評価資料の復習が必要です。</p> <p>(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。</p>
評価方法	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布あり	

科目名 (英)	フード実習Ⅱ/調理技術実習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	村上 成男
Food exercise Ⅱ / Technique for cooking		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時期	前期 月曜日 12限目
学科・コース	農業テクノロジー科 / 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)							
販売に向け特化したメニューの料理構成							
自分でメニュー考案するスキルを習得する 【講師実務経歴】カフェ経営20年 その後、飲食店にて勤務							
【到達目標】							
術法・器具の使用法を学び実習をおこなう中で、必要な正確さや指示に従い動くことができ時間管理ができるようになる (具体的な目標)							
<ul style="list-style-type: none"> 衛生面や器具の使用法を学び、指示通りに実習が行える 正確な包丁の使い方理解し、材料などの特性を知り説明ができる 基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明することができる 							

授業計画・内容	
1回目	ワンプレートランチ サンド編
2回目	ワンプレートランチ ご飯編
3回目	ワンプレートランチ 和食と野菜編
4回目	世界の料理 韓国料理①
5回目	世界の料理 韓国料理②
6回目	世界の料理 アジア料理①
7回目	世界の料理 アジア料理②
8回目	世界の料理 多国籍料理①
9回目	世界の料理 多国籍料理②
10回目	季節料理 クリスマスマニュー①
11回目	季節料理 クリスマスマニュー②
12回目	季節料理 パーティーマニュー
13回目	実技テスト対策
14回目	実技テスト
15回目	実技テスト回答
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提出とします テスト(80%) ●実技
受講生へのメッセージ	基本を学んでいるからこそこれからは少しでも役に立つ経験になるように、楽しみながら取り組みましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	珈琲ソムリエ検定 Coffee sommelier test	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園信也
学科・コース	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 月3
【授業の学習内容】 検定試験に向けた準備、基礎技術の向上を図る。目標設定および達成までの取り組みを学ぶ。課題設定・仮説検証・解決までの工程を自身のみの力でできるようにする。							
【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・グレッポリ)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】 珈琲ソムリエ検定合格							

授業計画・内容	
1回目	珈琲概論振り返り
2回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策①
3回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策②
4回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策③
5回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策④
6回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策⑤
7回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策⑥
8回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策⑦
9回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策⑧
10回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策⑨
11回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策10
12回目	珈琲ソムリエ検定に向けて、試験対策11
13回目	珈琲ソムリエ 検定試験
14回目	試験振り返り
15回目	試験振り返り
準備学習 時間外学習	座学(コーヒーは楽しい)からコーヒーの生産国が抱える問題まで幅広く知識を得て検定に臨みます。
評価方法	筆記試験100%
受講生への メッセージ	両週で実施される複層問題で知識を得て、福岡ロースターのコーヒーも検証し味覚も鍛えよう
【使用教科書・教材・参考書】	
授業ごとに随時配布	

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 慎也
学科・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 月4
【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(国際カフェイステイニング協会)認定資格取得。							
【到達目標】 イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく							

授業計画・内容	
1回目	前期の振り返り 後期個人目標設定
2回目	(キャリアより)内定情報と促進
3回目	地域イベント、スポーツフェスタに向けて
4回目	グループワーク
5回目	グループワーク
6回目	社会人基礎カワーク
7回目	社会人基礎カワーク
8回目	社会人基礎カワーク
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	インターン
12回目	インターン2
13回目	俺の株式会社 原価率のイノベーション
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	筆記試験、授業態度など総合的に評価
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	SNS応用	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	河口歩
学科・コース	SNS arrange カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 水曜・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)							
【学習内容】 SNSを使ったマーケティングを学習する。 SNSの特徴を理解し視聴者目線・運用目線で物事を捉える事ができるようになり、事業を宣伝するにあたっての活かし方を身につける。							
【実務経験】 勤労編成スクールにて、写真加工、SNSの運営を行っている。また、SNSを駆使した商品を自身でも展開し、販売売上実績も多数有る。							
【到達目標】 <具体的な目標> それぞれのSNSの特徴を活かした施策を考えられるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の取り組み方・人間の心理
2回目	インフルエンサーの落とし穴 フォロワーの数と質について
3回目	SNSの本래の使い方 / 趣味として・ビジネスとしての使い方
4回目	各SNSの特徴 (Instagram、X、TikTok、LINE、YouTube) と使用方法を確認し、使えるようになる
5回目	SNSを駆使したビジネス展開(集客・教育・販売)について学習し、アウトプットできるようになる
6回目	SNSを使う際に心がける事 / モラルと覚悟 SNSに掲載する商品の紹介 メリット、ベネフィットについて
7回目	スポーツフェスタ
8回目	ターゲット設定、ペルソナ設定ができるようになる
9回目	ライティング基礎 / 言語化ができるようになる
10回目	SNSマーケ それぞれのSNSの使い方 前編(流入経路の構築)
11回目	SNSマーケ それぞれのSNSの使い方 後編(流入後の流れ)
12回目	販売する上で心がけること 営業方法について習得することができる
13回目	テスト対策と授業
14回目	テスト
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20% 期末試験80%
受講生への メッセージ	SNSについて深掘りし、ビジネス展開するにあたり必要なことを学習します。 構造が分かるときっと普段から投稿されてるSNSの見方が変わって、更にSNSが面白くなると思います!

科目名 (英)	フードペアリング food pairing	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	綾垣陽子
学科・コース	カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	遠期 水曜 3限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>【学習内容】食材やドリンクのそれぞれの特徴を分析・理解し、科学的、理論的に“おいしい組み合わせ”を作り出し、説明出来るように学習します</p> <p>【実務経験】テレビ、ラジオの料理番組・JA提供番組を担当。また結婚式場や料理教室、カフェなどのシーズン毎のメニュー選定やテーブルコーディネートに携わる。紅茶講師として企業でイベントを開催。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>学生それぞれが、これまでにない視点で食材の特徴に目を向け、メニュー開発などの際に役に立つ知識を身につける</p> <p>(具体的な目標)</p> <p>①毎回、食材に合わせて、実際にペアリングし、試食することで、新たなおいしい組み合わせを探す</p> <p>②自分がおいしい組み合わせと感じたペアリングを、より理論的に説明できるようになる</p>							
授業計画・内容							
1回目	フードペアリングとは？ 味覚について 味覚チェック						
2回目	【柑橘】特徴とペアリング						
3回目	【チーズ・ヨーグルト】特徴とペアリング						
4回目	【チョコレート・生クリーム】特徴とペアリング						
5回目	【さつまいも・きゅうり】特徴とペアリング						
6回目	【スパイス/ココナッツ・シナモン】特徴とペアリング						
7回目	スポーツドリンク						
8回目	【フルーツ/キウイ・リンゴ・パイナップル】特徴とペアリング						
9回目	【キムチ・チロリソー】特徴とペアリング						
10回目	【ナッツ/アーモンド・ヘーゼルナッツ】特徴とペアリング						
11回目	【トマト・アボカド】特徴とペアリング						
12回目	ドリンクのペアリング(コーヒー・紅茶・アルコール)						
13回目	グループ毎に、新メニュー・ペアリングを考える						
14回目	新メニュー発表会①						
15回目	新メニュー発表会② まとめ						
準備学習 時間外学習							
評価方法	毎回レポート提出(70%)・授業内評価(30%)						
受講生への メッセージ	常に新しいメニューを求められる飲食業界で、科学的な視点などから見た“おいしい組み合わせ”を学ぶことで 感覚的な提案ではなく、しっかりと理論的に説明・提案できるスキルを身につけましょう						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・香りで料理を科学するフードペアリング大全 ・ペアリング技法/旭屋出版 ・ロジカルペアリング/大越基裕/柴田出版 							

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅱ practice for Barista II	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	上園・安藤貴裕先生
学科・コース	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 木2
【授業の学習内容】							
【実務者経験】 福岡個人焙煎珈琲専門店 日本ラテアート協会理事、JLACはじめ様々なコンペティションで受賞、日本を代表するバリスタとして活躍							
【到達目標】							
ラテアート技能認定レベル1を取得し、実践的なバリスタスキルを身に付ける							

授業計画・内容	
1回目	上園対応
2回目	上園対応
3回目	日本ラテアート協会の取り組み試験に向けて到達目標
4回目	レベル1技能認定試験対策1
5回目	上園対応
6回目	レベル1技能認定試験対策2
7回目	試験
8回目	再試験
9回目	レベル2技能認定試験対策1
10回目	レベル2技能認定試験対策1
11回目	レベル2技能認定試験対策1
12回目	レベル2技能認定試験対策1
13回目	模擬試験
14回目	試験
15回目	再試験
準備学習 時間外学習	授業開始までにマシンのセッティング・クリーンアップしておくこと 美味しスチームミルク、美しいラテアートをできるよう個人で自主練習を行う必要がある
評価方法	授業の取り組み 35% 出席率 30% 実技試験 35%
受講生への メッセージ	よりスペシャリティコーヒーについて理解を深め、プロフェッショナルに考えることができるよう授業します。 コーヒーの情報から抽出を導けるバリスタを目指しましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
動画、PPT資料、検定採点表など	

科目名 (英)	カクテル&ワイン基礎 cocktail&wine	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	堀 翔太
学科・コース	カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限 木曜日3限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>学習内容: ワイン、スピリッツ、リキュールなどカクテル作りに必要な知識を得て、創作カクテルが作れるようになる。</p> <p>実務経歴: 専門学校卒業後、約10年間飲食店での実務を経験する。現在は、Barf Monkey shoulderの経営、オリジナルカクテル考案も多岐に渡る。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <p>ワイン、スピリッツ、リキュールなどカクテル作りに必要な知識を習得することができる。</p> <p>オリジナルカクテルを考案し、作れるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	【オリエンテーション】授業の進め方、到達目標、ワインの歴史、種類、ブドウの品種を学び説明できるようになる。
2回目	日本のワイン、ワインの品質管理、産地と特長について知識を習得することができる。
3回目	世界のワイン① 各国のワイン産地と特長、主なブドウ品種について説明できるようになる。
4回目	世界のワイン② 各国のワイン産地と特長、主なブドウ品種について説明できるようになる。
5回目	スピリッツについて説明できるようになる。
6回目	リキュールについて説明できるようになる。
7回目	日本酒、焼酎について説明できるようになる。
8回目	小テスト
9回目	シェイカーの種類と使い方について説明できるようになる。
10回目	グラスを正しく扱えるようになる。
11回目	創作カクテルを考案できるようになる。
12回目	創作カクテルが作れるようになる①
13回目	創作カクテルが作れるようになる②
14回目	期末テスト
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20%、小テスト30%、期末テスト50%
受講生への メッセージ	実習を変えながら楽しく学習していきましょう!
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	カフェ販売&マネジメント Practice for sales & Management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也
学科・コース	食・造・産学コラボ創 カフェ飲食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・時間	後期 木4.5
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴：業界勤務歴12年。東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&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(国際カフェテイティング協会)認定資格取得。</p> <p>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。</p> <p>【到達目標】</p> <p>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。</p>							

授業計画・内容	
1回目	PPTでショップ演習の目的、委員会、役割、今後の進め方や方針について
2回目	マネジメントワーク、コンセプトワーク
3回目	チーム編成、MENU決め、スケジュール計画プランニング、準備
4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。
5回目	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)のプレゼンテーション
6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。
7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
8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
9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
10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 十事前仕込み
11回目	シミュレーションのための準備発注・まとめ
12回目	シミュレーション①
13回目	シミュレーション②
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	<p>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。</p> <p>(目標①)PPTや配布資料でお店作りの基礎を学びます。メモを取る習慣を持ち、復習しておきましょう。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
評価方法	<p>総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>目標を達成するには、計画・準備がとて大切です。売上目標や管理も大事ですが、お客様に満足・感動してもらうことはそれ以上に大切です。自分たちの都合ではなく、いかにお客様の視点で物事を考え、チームで同じ方向に向かえるか。他人を理解し、協働していくこと。私たちが将来仕事をしていく上で、最も基礎になる事をこの授業を通して学んで欲しいです。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布	

科目名 (英)	ロースト焙煎演習 I Roasting Exercises I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内野 浩一郎
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース2年	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 夜
【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	各ロースターのメンテナンス。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	(ロースト) A1:B・G(FULLCITY) A2:C・Y(CITY) D:T(CITY)・M(FULLCITY)
3回目	(ロースト) 各班でのブレンド作り(アフターミックス) = 実習での使用を考える
4回目	(ロースト) 各班でのブレンド作り(アフターミックス) = 実習での使用を考える
5回目	(ロースト) 各班でのブレンド作り(ブレミックス)アフターミックスとの違いを考える(メリット/デメリット)
6回目	(ロースト) 各班での課題の銘柄を決める / メンテナンス
7回目	(ロースト) A1:B・G A2:C・Y D:T・M 各銘柄を再検証。
8回目	(ロースト) 課題豆の実習と検証
9回目	(ロースト) 課題豆の実習と検証
10回目	(ロースト) 課題豆の実習と検証
11回目	(ロースト) 各班でのブレンド作り(テーマを持って検証)/ 販売を考慮した商品づくり
12回目	(ロースト) 各班でのブレンド作り(テーマを持って検証)/ 販売を考慮した商品づくり
13回目	(ロースト) 発表前の最終確認
14回目	(ロースト) 各班の作品発表。皆で評価してみる
15回目	総括と清掃
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼン、筆記試験、実技(カップping等)を総合的に評価します
受講生への メッセージ	「ロースト」というコーヒーの根本となる部分をどのように商品に反映させるのかを今一度考えていただきたい。 お店で飲むコーヒー・お家で飲むコーヒーが同じで良いのか？違いを出せるのか？おいしいと思えるモノづくり。 自分本位でなく相手にどのような意図を以て商品化するのかということ意識していただきたいと考えます。
【使用教科書・教材・参考書】 AILLIO 展開図面等	

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	カフェ総合マネジメントコース2年	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 金3
【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							

授業計画・内容	
1回目	班編成。3~4名で班編成。道具の整理整頓・整備。10杯を何分で作るか?練習。(現場での適応能力を探る。役割分担を考える。)
2回目	実践 10杯を何分で作るか?発表。15分で何杯作るか?の練習。
3回目	ブレンド作り / ロースト実習との連動 (疑似店舗用レシピ作り)
4回目	各班にて疑似店舗の設定・店作り/メニュー構成を考える。(メニュー表作成)
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。(発表)
6回目	各班にて疑似店舗の構成検討・役割分担。(使用器具の選定/ドリップ・サイフォン・エアプレスetc)
7回目	実践 実際に提供する。提供後、反省会。(レシピ・役割・メニューなどの再検討)
8回目	実践 実際に提供する。提供後、反省会。
9回目	コーヒー豆販売を意識した構成。(内容量・ラベル・包装など) / ロースト実習との連動
10回目	実践 実際に提供する。提供後、反省会。
11回目	実践 実際に提供する。提供後、反省会。
12回目	メンテナンス
13回目	実践 実際に提供する。提供後、反省会。
14回目	実践 最終発表。
15回目	総括とメンテナンス
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	コンテストの経験をいかに普段の仕事に反映できるかは大事なことです。 短時間でどう提供するかで売り上げは変わります。 しかしただ早ければいい訳ではありません。3つのS「正確・清潔・素早く」を意識して取り組んでください。
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布あり	

科目名 (英)	商品開発プロジェクト&ショップ演習 Corporate project & The final work of the year	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園 信也
学科・コース	カフェ経営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	後期 4.5

【授業の学習内容】

教員実務経験、東京恵比寿、東本、で(ロ・ネ)イタリアドボカドAP POS90) 専攻専任(レダラガリ)にてカフェレストランにてマネージャー&パリスとして10年間勤務し、様々なカフェ、ブーイング立ち上げ、カスターの育成に貢献、BA(日本(カスター)認定資格)BAO(国際カフェイスタリング協会)認定資格取得。
企業プロジェクトでは、7年間の企業経験の経験として、役割に合った企画し、試作からプレゼンテーションまで、責任を学びます。また商品開発するだけでなく、形を正のき形にもなります。また、資料の整理、プレゼンテーションのやり方を覚えていきます。
演習だけでなく、お客様に必要なことを学んでいきます。お客のコンセプトを企画(役割)を分担、個々の職員を導くことが、チームの目標達成に繋がっていきます。
レシピの量と方から、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)ももちろん、お客様目線で対応をプレゼンテーションできる力を身に付けます。
本授業終了時には、「お客様に喜ばれるおまけりに必要な事を説明できるようにします。

【到達目標】

前期のトレーニングでプレゼンと企画書のレベルUPを活かし、地域や業界に貢献できる力や提案、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。

授業計画・内容	
1回目	企業訪問
2回目	企画、発注、グループ編成、プレゼンの方向性決め
3回目	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	試作② レシピ通りに試作・完成できる。
5回目	試作③ 時間通りに試作・完成できる。
6回目	試作④ 企画書の書き方を説明できる。
7回目	試作⑤ 撮影・プレゼン準備
8回目	試作⑥
9回目	プレゼンテーション準備
10回目	プレゼンテーション準備
11回目	シミュレーション
12回目	プレゼンテーション本番
13回目	振り返り、進級制作展にむけて
14回目	進級制作展に向けて
15回目	進級制作展に向けて
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】	
PPI・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	カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時間

【授業の学習内容】

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

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。レシピを複製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)	フードコーディネーター food coordination	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	原田陽子
学科・コース	カフェ	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜日2限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 食の幅広い知識を深める。希望者は、フードコーディネーター資格試験の受験を目指す。</p> <p>※実務経験：プロトコルマナー講師・料理教室講師。マナーサロン福岡 Grace et Luxe主宰。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 食のブランド、トレンドを創る、食の開発、演出、運営のクリエイターを目指す。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、フードコーディネーターの概略について
2回目	文化：食の歴史と文化について
3回目	文化：食品・食材の知識について
4回目	文化：調理方法と調理機器
5回目	科学：厨房の基礎知識
6回目	科学：健康と栄養
7回目	科学：食の安全
8回目	前半のまとめ
9回目	デザイン・アート：食空間のあり方とデザイン
10回目	デザイン・アート：テーブルコーディネーター、テーブルマナー
11回目	経済・経営：フードマネジメント
12回目	経済・経営：メニュープランニング
13回目	経済・経営：食の企画・構成・演出
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	授業取り組み10% 筆記試験90%
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】	
新・フードコーディネーター教本	

科目名 (英)	アルコールドリンク実習	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	吉本 彩乃
	Practical training of alcoholic drinks	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3年					曜日・時限	月曜日3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)							
【学習内容】アルコールドリンク(カクテル)について理解し、創作カクテルが作れるようになる。							
※実務経験：ホテルニューオータニ博多 BAR Cestilian Rooms5年半勤務、その後石垣島のリゾートホテルのメインバーで勤務、福岡に戻り大名のバーの立ち上げを行う。その間、全国カクテルコンペティションにて多数の入賞と2度の全国優勝、日本代表としてアジア大会に進出。2024年には佐賀県主催の日本酒カクテルキャンペーンのカクテル監修を行う。現在はANY DRINK STANDを経営。							
【到達目標】							
・バーテンダーの基本姿勢と器具の正確な取り扱いができるようになる。 ・アルコール飲料について理解し、創作カクテルが作れるようになる。							
1回目	【オリエンテーション】授業の進め方、到達目標について。BARやバーテンダーについて学ぶ。						
2回目	バーツールの取り扱いについて学び、実践する。						
3回目	カクテルのスタイルを学び、グラスを正しく取り扱えるようになる。						
4回目	アルコール飲料の基礎知識を学び、説明できるようになる。						
5回目	調材料、シロップ、果物について学び、説明できるようになる。						
6回目	カクテルメイクの手順を習得、実践練習。						
7回目	創作カクテルについて学ぶ、考案する。						
8回目	創作カクテルが作れるようになる①						
9回目	創作カクテルが作れるようになる②						
10回目	創作カクテルが作れるようになる③						
11回目	創作カクテルが作れるようになる④						
12回目	課題を抽出し克服できる						
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							
評価方法	平常点20%、期末試験80%						
受講生への メッセージ	実践的な授業を通してドリンク製作を学び、楽しんでカクテルを作りましょう。						
HBAオフィシャルバーテンダーズBOOK							

科目名 (英)	製菓実習 Practice for confection	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	長沼沙織 / 平野 裕恵
		授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース						曜日・時限	月曜日 4, 5限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>・衛生的に作業が出来るようになる ・器具の使い方、様々な生地の特性について学び活用することができる ・反復練習し技術習得を目指す</p> <p>※実務経験: パティシエ、カフェパティシエとして活躍 菓子製造だけではなく、L&L DAIRYのデザート監修、季節パフェ marais を主催 パティシエ、カフェパティシエとして9年勤務 店舗責任者として、店舗運営・商品考案など業務全般に携わる その後、講師として本校に勤務 厚生労働大臣認定 一級菓子製造技能士</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>衛生・器具の使用法を学び実習をおこなう中で、指示に対して正確に従い動くことができ時間管理が出来るようになる</p> <p>〈具体的な目標〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生面や器具の使用法を学び、指示通りに実習が行える ・器具に対して、使用法を理解し正しく使用できる ・基本的な工程を理解し製造する中で、注意点を説明できる 							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方 / ヴィエノワ(チョコつけ) クリームブリュレ 次回仕込み シュクレ、ダイヤモンド
2回目	フルーツタルト
3回目	プリンアラモード レモンパウンドケーキ
4回目	チーズテリーヌ / 次回仕込み シフォンサンド用シフォンケーキ
5回目	シフォンサンド、キャロットケーキ
6回目	カップティラミス / 次回仕込み スコーン生地
7回目	スコーン ヴィクトリアケーキ
8回目	シュークリーム エクレア
9回目	クッキー (チュイール、クロッカン、絞りクッキー等)
10回目	レアチーズ、マンゴープリン / 次週アイスクッキー生地
11回目	アイスサンドクッキー パフェパーツ
12回目	季節のパフェ
13回目	テスト課題
14回目	課題作成・発表準備
15回目	課題発表・評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト 80% / 授業内評価 20%
受講生への メッセージ	スイーツ作りは、工程を丁寧にすればするほど美味しく出来上がります。楽しみながら、一緒に学んでいきましょう
【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	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
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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加球研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>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</p>							
<p>【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</p>							

授業計画・内容	
1回目	器具/道具の清掃/チェック/調整
2回目	マシンの仕組み説明
3回目	ミルについて
4回目	ドリップについて
5回目	ESPについて
6回目	ロースターについて
7回目	器具/道具の清掃/チェック/調整
8回目	マシンの分解清掃/調整
9回目	ミルについて
10回目	ドリップについて
11回目	ESPについて
12回目	ロースターについて
13回目	器具/道具の清掃/チェック/調整
14回目	テスト
15回目	テスト解説・授業の振り返り。
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)	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	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】							
<p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部18年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムプラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>。単一のコーヒー豆の味の傾向と特徴を見極め、挽き目や粉量の変化でどのような抽出の変化があるか検証し、到達目標でもある「ブレンド」の作成とその必要性を理解する。さらにドリップの実技をおこなうことで、お客様を意識して抽出するために大切なことは何か説明できるようになります。</p>							
【到達目標】							
<p>コーヒーの基本抽出をベースに、レシピを変化させながら、傾向について学び、ハンドドリップの実技実践を行う。</p>							

授業計画・内容	
1回目	班編成/実践演習(焙煎と並行)
2回目	メニュー構成/レシピの検証(焙煎と並行)
3回目	オペレーションやレイアウトの確認(焙煎と並行)
4回目	実践実施
5回目	メンバーシャッフル/実践演習(焙煎と並行)
6回目	メニュー構成/レシピの検証(焙煎と並行)
7回目	オペレーションやレイアウトの確認(焙煎と並行)
8回目	実践実施
9回目	メンバーシャッフル/実践演習 これまでのノウハウをブラッシュアップ(焙煎と並行)
10回目	ロースト/HOT&ICEなどを考慮したもの(焙煎と並行)
11回目	メニュー構成/レシピの検証(焙煎と並行)
12回目	オペレーションやレイアウトの確認(焙煎と並行)
13回目	実施(発表)＝評価
14回目	フィードバック
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布あり	

科目名 (英)	カフェ販売マネジメント Cafe synthesis practice	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	上園 信也
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース3年	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<p>教員実務経歴：兼務勤務歴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(国際カフェイステイニング協会)認定資格取得。</p> <p>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。</p>							
【到達目標】							
<p>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。</p> <p><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。正しいルセットの書き方を説明できる。 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。</p>							

授業計画・内容	
1回目	沖縄プロジェクトについて
2回目	MONIN CUP 概要(発注～企画)
3回目	試作①
4回目	試作②
5回目	試作③
6回目	試作④
7回目	シミュレーション
8回目	プレゼンテーション、企画書提出
9回目	企画
10回目	試作①
11回目	試作②
12回目	試作③
13回目	試作④
14回目	販売シミュレーション
15回目	仕込み、製造、販売
準備学習 時間外学習	<p>前提：この授業は、チームワークが必要になります。他人を励まし尊重し合えることが大切です。</p> <p>(目標①)PPTや配布資料でお店作りの基礎を学びます。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。</p>
評価方法	<p>総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●レポート・ノート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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、最も基礎になる事をこの授業を通して学んで欲しいです。</p>
【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	3	担当教員	上園 信也
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース3年	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】							
<p>教員資格経歴 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&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・IAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。</p> <p>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。食料・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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
【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。							

授業計画・内容	
1回目	4月27日 沖縄訪問のため振替
2回目	初回ECO合同オリエンテーション
3回目	企画発表、企画、発注
4回目	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
5回目	試作② 時間通りに試作・完成できる。
6回目	試作③ 企画書の清書を説明できる。
7回目	試作④ 撮影・プレゼン準備
8回目	モニター検証
9回目	シミュレーション
10回目	一次試食審査会
11回目	試作⑤
12回目	試作⑥
13回目	試作⑦
14回目	シミュレーション
15回目	二次試食審査会
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)	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	瀧田 孟士
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時間
【授業の学習内容】 教員実務経歴: 営業職、公務員を経てコーヒー業界に、福津でスペシャルティコーヒー専門店を立ち上げ、生産国との連携も図り、コーヒー豆の輸入も。JHDCではジャッジのキャリアと資格も持つ							
【到達目標】 主にカップティスターズの競技会に審査される項目について学び、センサリーの取り方、表現の仕方などを身につけ、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。							

授業計画・内容	
1回目	SCAJとは、授業の目的、オリエンテーション
2回目	カップティスターズとは、動画視聴など
3回目	(目標①) カッピングの実践。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①) カッピングの実践。コーヒーフレーバーを表現し説明できる。
8回目	(目標①) カッ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。
9回目	(目標①) カッ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。
10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。
11回目	(目標①) カッピングの実践。コーヒーフレーバーを表現し説明できる。
12回目	(目標①) カッ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。
13回目	(目標③) カップティスターズ予選①
14回目	(目標③) カップティスターズ予選②
15回目	(目標③) カップティスターズ本戦
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) 環境を整え、センサリーの取り方、表現の仕方を学び、カッ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) 自信を持って意見を出し合いディスカッションすることが重要です (目標③) 競技会さながらの実技テストを行いますので、センサリーの復習が必要です。
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(80%) ●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が、コーヒーと向き合い、競技形式で競うこととプレゼンできない技術面を上げていきましょう
【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)	バリスタ実習Ⅲ practice for BaristaⅢ	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	上園/安藤貴裕先生
学科・コース	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】							
【実務者経歴】 福岡個人焙煎珈琲専門店 日本ラテアート協会理事、JLACはじめ様々なコンペティションで受賞、日本を代表するバリスタとして活躍							
【到達目標】							
ラテアート技能認定レベル3を取得し、実践的なバリスタスキルを身に付ける							

授業計画・内容	
1回目	スペシャルティー課題豆①
2回目	スペシャルティー課題豆②
3回目	センサーリー講義
4回目	前提条件とは講義
5回目	(安藤先生)日本ラテアート協会 技能検定レベル3に向けて講義演習
6回目	(安藤先生)日本ラテアート協会 技能検定レベル3に向けて講義演習
7回目	トレーニング
8回目	トレーニング
9回目	トレーニング
10回目	トレーニング
11回目	トレーニング
12回目	(安藤先生)模擬試験
13回目	トレーニング・シミュレーション
14回目	(安藤先生)試験
15回目	(安藤先生)試験・再試
準備学習 時間外学習	授業開始までにマシンのセッティング・クリーンアップしておくこと 美味しスチームミルク、美しいラテアートをできるよう個人で自主練習を行う必要がある
評価方法	授業の取り組み 10% 出席率 10% 実技試験 80%
受講生への メッセージ	よりスペシャルティコーヒーについて理解を深め、プロフェッショナルに考えることができるよう授業します。 コーヒーの情報から抽出を導けるバリスタを目指しましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
動画、PPT資料、検定採点表など	

科目名 (英)	ネットショップ検定	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	山園 陽介
学科・コース	カフェ・パン	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)							
【学習内容】 企業やショップのネットでの顔として、サービスを受ける側から提供する側に回った際に必要な基本事項を本検定の学習を通じて習得していきます。							
【実務経験】 企業SNS配信担当5年							
【到達目標】 ネットショップの全体像を知り、ネットショップ運営担当者が行う実務全般を理解する ネットショップ検定合格を目指す							

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/振り返り総評
準備学習 時間外学習	教科書学習
評価方法	定期試験なし 模範題度20% 提出物80%
受講生への メッセージ	業界全体として大変移り変わりの激しくはありますが基礎となる部分は急には変わりません、 まずは実務に必要な基礎用語・基礎知識を理解するところから始めましょう。
ネットショップ検定公式テキスト	

科目名 (英)	カフェ開業講座	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	布村 道子
学科・コース	カフェ総合マネジメント	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時区	後期 月曜日・3限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記述する)</p> <p>カフェを開業し、安定して経営していくために必要な知識を学ぶ。実際にカフェを開業するプロセスを順を追って学ぶ中で、数字に基づく経営が行えるようになることを重点として授業を行う。また、最新の経済・ビジネスの動向解説を入れてビジネスの関心を高めるとともに、起業家・経営者として必要なマインドセットを行う。</p> <p>※担当教員実務経歴：公務員として勤務後、株式会社を設立、スクール事業などを展開、経営コンサルティング(平成25年から)</p> <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <p>①カフェを開業するために、数字を根拠とした論理的な事業計画を立てられるようになることを目指す。 ②開業するための具体的な手順(開業、資金調達など)の流れを理解する。</p>							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・授業ガイダンス・2024年下半年のビジネス動向解説
2回目	マーケティング① 3C分析と4P分析
3回目	ターゲット市場とコンセプト設定
4回目	メニュー開発と仕入れ① FLコスト、原価計算の基礎
5回目	メニュー開発と仕入れ② 売上分析の方法メニューサンプルの作成
6回目	メニュー開発と仕入れ③ メニューサンプルの作成
7回目	スタッフの採用と組織マネジメント ※小テスト実施
8回目	開業費用と資金調達の方法
9回目	立地・物件選定
10回目	店舗設計、店舗レイアウトの作成
11回目	マーケティング② カフェのマーケティングとプロモーション戦略
12回目	カフェ開業に必要な法規制と許可申請のプロセス
13回目	《演習》創業計画書の作成、これまでの振り返り
14回目	評価試験及び振り返り
15回目	テスト解説
準備学習 時間外学習	新聞、ニュース、インターネットなどから、現在人気のある店舗やサービスについて情報収集をすることが望まれる。
評価方法	小テスト10%、筆記試験70%、平常点10%、出席点10%
受講生への メッセージ	実は、カフェを開業すること自体は難しくありません。開業したお店を「安定して継続していくこと」が、とても難しいのです。将来の開業を見据えて、スキルだけでなく経営の知識を身につけておくことで、ぐんと成功に近づきます。「知識は武器になる」この言葉を胸に、ともに学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
自作プリント、商品構成 羅美換一著、儲かる飲食店の数字 河野祐治著、最新版小さなカフェのはじめ方、《動画》東京ビジネスオンデマンド	

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
学科・コース	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 月4.5

【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】

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できる

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 ブリン・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・フランポワーズサブレ
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 デセルル 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、作業ができるようになってください。

【使用教科書・教材・参考書】

包丁ケース式

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	カフェ経営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 曜日・時間	後期 火
【授業の学習内容】							
<p>教員実務経歴: コーヒー関連機器取扱企業 営業部16年勤務/コーヒー卸企業 営業企画部/5年勤務 コーヒー関連イベント2年運営/ 福岡市箱崎スイートタイムプラス兼うちの珈琲研究所立ち上げコーヒー職の代表を務める。</p> <p>テキスト「コーヒーは楽しい！」をベースにコーヒーの基礎知識を導入する。また日本のみならず、国際的な珈琲産業の背景にも目を向け、世界中で飲まれているコーヒーのスタンダードとは何かを説明できるようになる。</p>							
【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、コーヒーの産学をおこない、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)の分解と清掃。これにより内部構造の把握。焙煎理論の説明とテスト焙煎。
2回目	実習①ブラジル 2set(1ハゼ/2ハゼ)抽出し検証。(12g/95°C/150ml)
3回目	実習②コロンビア 2set(1ハゼ/2ハゼ)抽出し検証。(12g/95°C/150ml)前週ブラジルもチェック。
4回目	実習③エチオピア 2set(1ハゼ/2ハゼ)抽出し検証。(12g/95°C/150ml)前週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②
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	プレゼン、試飲、実技等を総合的に評価
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	カフェ総合マネジメントコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 火2

【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

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	<p>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。</p> <p>(目標①) コーヒーの基礎手順の復習が必要です。</p> <p>(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必要があります。</p> <p>(目標③) 個々のコーヒーの傾向を知るために、カップングの自己評価資料の復習が必要です。</p> <p>(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。</p>
評価方法	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
プリント資料配布あり	

マネジメント概論 management overview		必修 選択	必修	年次	3	担当教員	河口 拓
学科・コース カフェ総合		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限 火曜・3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)							
【学習内容】 ビジネスにおける需要と供給を理解し、社会に対して求められる事についての考えを持って事業者に臨むのが学習する。							
【実務経験】 会社員としてスタッフマネジメント、人材育成の経験を経て、現在はオンライン動画編集スクールを運営。スクール経営、運営、マネジメントに携わる。							
【到達目標】							
<具体的な目標> 人・物・金が動く仕組みを理解し、管理していく上で考えるべき事や心構えを学ぶ。 状況判断や相手への接し方などを身につけて将来の自分の事業を行う上で基礎となる考え方を習得する。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の取り組み方・購買心理について知識を得ることができる。
2回目	マネジメントとは？ どのような時に人、物、金が動くのかを理解することができる。
3回目	コミュニケーション能力について知識を得て、アウトプットすることができる。
4回目	社会構造 / V字曲線の成長とは何かを理解することができる。
5回目	マーケティングとは？ 仕組み化について理解することができる。
6回目	会社の構造 売上、経費、利益、組織について知識を得ることができる。
7回目	やりたい事と必要な事、社会的価値のある事 / 行動心理学について知識を得ることができる。
8回目	実際の店舗例に即ち、利益の作り方、集客の仕方について学習し、アウトプットすることができる。
9回目	出店する上での準備、調査
10回目	数字に慣れる/「事実」と「解釈」について学習し、アウトプットすることができる。
11回目	インバケット思考練習
12回目	管理する : 目標の立て方と軌道修正について学習し、アウトプットすることができる。
13回目	これまでのまとめとテスト対策
14回目	期末試験
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20% 期末試験80%
受講生へのメッセージ	マネジメントは、社会に出る中でとても大切な授業です。 火柱の型がわかれば、様々な事に応用できますので一緒に頑張ってください！

科目名 (英)	食品加工・ネット販売 food processing online sales	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	村岡 あゆみ 児玉のりこ
学科・コース	カフェ経営マネジメント	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 火曜日・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)							
【食品加工(村岡)】管理栄養士、栄養教諭免許保持、病院にて栄養管理業務、栄養指導業務に従事、その後料理代行、洋菓子開発にも携わる。各食品に適した加工、保存方法、包装を学び、実践する。							
【ネット販売(児玉)】 TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配属担当の経験から、実践的に活用できる、インターネット販売・EC基礎知識とWEB販売におけるツールを使用して商品販売ECサイト制作まで行う。同時に、企業側から消費者へマーケット目線での有効なマーケティングのポイントも取り入れて学びます。							
【到達目標】							
<具体的な目標>							
・食品の加工について学び、包装、撮影、販売をできるようになる。							
・インターネット販売							

授業計画・内容	
1回目	食品加工オリエンテーション、メニュープランニング
2回目	小麦粉の加工
3回目	果物類の加工と保存
4回目	乳製品の加工
5回目	砂糖の種類と加工
6回目	乾燥品の加工
7回目	卵の加工
8回目	種子類の加工
9回目	ネット販売オリエンテーション、講師紹介、他己紹介、インターネット販売について・見やすいサイト/見る気がしないサイトとは？！ワーク
10回目	ECの基礎・ネット販売のしくみ/売れる仕組みづくり(マーケティング/FABE分析)を考える ワーク
11回目	画像加工について学ぶ/文字入れ・フォントの種類、効果的な色使い、配色について、CANVAアプリ使用して実践作業
12回目	①ネット販売サイト制作(ペルソナ・サイト構成案を考える) 制作実践作業
13回目	②ネット販売サイト制作(モデルのLPリサーチ、商品・文章作成) 制作実践作業
14回目	定期試験:ECサイト完成・プレゼン
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	アプリCANVAをインストール(ネット販売)
評価方法	授業への取り組み10% レポート40%(食品加工) 定期試験50%(ネット販売)
受講生への メッセージ	食品加工方法について楽しく学んでいきましょう！(村岡) 日頃見慣れているお店のインターネット販売サイトでも、画像、文章内容、色合い、文字の大きさ等どんな工夫がされているかチェックするようにしてみてください！ 今までの見方と変わってきっと新たな発見があります。 いいな！と思ったWEBサイトや画像を授業の制作作業時に取り入れてみてください。(児玉)
【使用教科書・教材・参考書】	

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	上園 信也
学科・コース	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 水1.2
【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(国際カフェテイティング協会)認定資格取得。							
【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	前期振り返り、製パン合同ミーティング
2回目	担当校割決め、発注、試作
3回目	試作2
4回目	試作3
5回目	試作4+ラテアートレベル2再試、レベル3対策(2限安藤先生)
6回目	試作5
7回目	スポーツフェスタ
8回目	試作6
9回目	1限目ライティング講義、2限目ラテアートレベル3試験
10回目	合同シミュレーション
11回目	販売(12月4日)12:00~13:00
12回目	反省会、振り返り。
13回目	ラテアートレベル3再試
14回目	卒業制作に向けて
15回目	卒業制作に向けて
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	総合的に評価します
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)	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	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리스タとして10年間勤務し、様々なカフェのオーブ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ニング協会)認定資格取得。							
【到達目標】 イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく							

授業計画・内容	
1回目	生活習慣①
2回目	生活習慣②
3回目	生活習慣③
4回目	インターン、就活に向けたプラン、個人目標設定
5回目	沖繩プロジェクト、インフォメーション、地域ロッカー清掃
6回目	就活プラン①&地域ロッカー清掃
7回目	就活プラン②&地域ロッカー清掃
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	HOWTO開業①
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)	コーヒー総合実習 (Practice for coffee)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	上園信也
学科・コース	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 曜日・時限	後期 木9
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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ニング協会)認定資格取得。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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>【到達目標】</p> <p>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。</p> <p><具体的な目標></p> <p>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。</p> <p>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。</p>							

授業計画・内容	
1回目	理想のカフェとは？プランニング、ブランディング開始
2回目	コンセプトシート、MENU考案(フォーマットから選択)発注～焙煎
3回目	MENU試作
4回目	MENU試作
5回目	MENU試作
6回目	MENU試作
7回目	MENU試作
8回目	ラテアートレベル3試験対策
9回目	MENU試作
10回目	店舗運営制作物
11回目	店舗運営制作物
12回目	運営シミュレーション
13回目	運営シミュレーション
14回目	運営シミュレーション
15回目	運営
準備学習 時間外学習	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
評価方法	<p>総合的な理解度を実技試験で確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
なし	

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 借也
学科・コース	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 木2
【授業の学習内容】 東京恵比寿・館本(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・IAG(国際カフェイスタンディング協会)認定資格取得。							
【到達目標】 イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく							

授業計画・内容	
1回目	旬の果物について資料提出
2回目	カフェの資格について資料提出
3回目	カフェで提供されるスイーツ(皿盛り、グラス)について資料提出
4回目	カフェで取り組むSDGsについて資料提出
5回目	紅茶について資料提出
6回目	コーヒー農園について資料提出
7回目	中間ポートフォリオまとめ
8回目	コーヒー(ドリップ、サイフォン、プレス)資料提出
9回目	エスプレッソについて資料提出
10回目	カフェで提供される料理(和)について資料提出
11回目	カフェで提供される料理(洋)について資料提出
12回目	学んだ授業、またはメニューについての復習①
13回目	学んだ授業、またはメニューについての復習②
14回目	発表準備
15回目	発表
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)	バリスタ実習Ⅲ practice for BaristaⅢ	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	濱田オーナー
学科・コース		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 木1
【授業の学習内容】							
<p>教員実務経歴: コーヒー農園訪問、自家焙煎のキャリアを経て/福岡県福津市、宗像市With coffeeの代表を務める。</p> <p>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。</p>							
【到達目標】							
<p>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。</p> <p><具体的な目標></p> <p>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</p> <p>目標②競技会のジャッジシート(加減点)について説明できる</p> <p>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。</p>							

授業計画・内容	
1回目	JHDC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の理の説明ができる。
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の理の説明ができる。
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	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
評価方法	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト・レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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!</p>
【使用教科書・教材・参考書】	
JHDCジャッジシート、ルールブックに基づく配布資料等あり	

科目名 (英)	研究発表	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	上 眞 信 也
	Research presentation	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 水3
学科・コース	カフェ総合マネジメントコース					曜日・時間	

【授業の学習内容】

東京恵比寿・筋本(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・レストランにてマホージャー&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ニング協会)認定資格取得。

【到達目標】

3年間の学びの成果を再復習し、研究成果として発表することができる

授業計画・内容	
1回目	旬の果物
2回目	カフェの資格について
3回目	カフェで提供されるスイーツ(皿盛り、グラス)について
4回目	カフェで取り組むSDGsについて
5回目	紅茶について
6回目	コーヒー農園について
7回目	スポーツ&スタ
8回目	コーヒー(ドリップ、サイフォン、プレス)
9回目	エスプレッソについて
10回目	カフェで提供される料理(和)について
11回目	カフェで提供される料理(洋)について
12回目	学んだ授業、またはメニューについての復習①
13回目	学んだ授業、またはメニューについての復習②
14回目	発表準備
15回目	発表
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】	