

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	全学科共通の基礎的実習科目として、各専攻科の基礎的実習科目として履修する。	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜2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 & 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。 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、レシビ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。							

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(シェーク・ブレンダー)について学び、レモネードが作れるようになる。
4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。
5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。
6回目	コーヒーの基礎(歴史～生産国～品種)
7回目	ペーパーフィルター以外の抽出
8回目	エスプレッソ①
9回目	エスプレッソ②
10回目	エスプレッソ③
11回目	エスプレッソ④
12回目	エスプレッソ⑤
13回目	エスプレッソ⑥
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	総合的な理解度を実技試験・確認筆記試験で確認します。 ●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	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。
【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 aranged drink	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
学科・コース	全2回分(10/10) 全2回分(10/10) トレーニング・実習・実習・実習・実習・実習	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜3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 & 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。 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基本のレシピを習得し、スタンダードなレシピを説明できる。 目標②基本レシピをアレンジし、オリジナルレシピを発表できる。							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)モデルドリンクの研究(基礎) ドリップコーヒー 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(応用) ドリップコーヒー 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(基礎) 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
4回目	(目標②)モデルドリンクの研究(応用) 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
5回目	(目標①)モデルドリンクの研究 ドリップアイスコーヒーのアレンジとその習得
6回目	(目標①)モデルドリンクの研究 コーヒーを使用したクラフト系アレンジとその習得
7回目	(目標①)モデルドリンクの研究(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
8回目	(目標②)モデルドリンクの研究 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
9回目	(目標①)モデルドリンクの研究 エスプレッソのアレンジとその習得
10回目	(目標①)モデルドリンクの研究 クラフト系シロップの基本レシピ
11回目	(目標②)モデルドリンクの研究 クラフト系シロップの検証
12回目	(目標②)モデルドリンクの研究 抹茶のアレンジとその習得
13回目	(目標②)モデルドリンクの研究 その他のアレンジとその習得
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)	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	食生活デザイン科 調理師科 洋食科 日本食科 和食科 洋食科 日本食科 和食科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜4限
【授業の学習内容】							
教員実務経歴: 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイスト協会)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	Hand book of Life style① 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	Hand book of Life style② 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	Hand book of Life style③ 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	海外研修ガイダンス(予定)
7回目	学園祭について グループワーク(バスは待ってこない)
8回目	今の環境に感謝 講義
9回目	福岡の行くべきお店①
10回目	福岡の行くべきお店②
11回目	選択授業について。学スタ募集について(広報より)、自主練習について
12回目	夏季休暇課題 チーム学習について
13回目	1分間スピーチコンテスト
14回目	マネー講義(予定)
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価(遅刻、欠席、授業態度、忘れ物等) + 課題レポート提出など
受講生への メッセージ	まずクラス内を「安心・安全な場所」にするために他者を認め、仲間に感謝できる謙虚な人になれるよう取り組んでください
【使用教科書・教材・参考書】	

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 曜日・時限	前期 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す。</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義」、「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」「電話対応のマナー」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 曜日・時限	前期 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、栄養素と食材管理、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】</p> <p>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。 食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学び、安全な食材、食品を提供できる知識を身につけることができる。</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：5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
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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</p> <p>※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</p>							
<p>【到達目標】 材料や器具の扱い方を身につけ、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	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(マドレーヌ)
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【シャルロットボワール】 タルト生地
2025/7/9	タルト生地① パートシュクレ・クレームダマンド(タルトボワール・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	1	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)	90 6	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日・1、2、3限目
【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。</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術士・ふぐ処理師免許・フードアナリスト3級・チーズプロフェッショナル</p>							
【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。							
<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。							

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や教科書・教本などを利用して前もって理解しておくことが大切です。 実習後は今一度 頭の中でシミュレーションを行い実習中に疑問に思ったことなどを調べる又は先生に聞くなどして「疑問」わからない → わかるに変えて行きましょう。 ※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)	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	食品科学科 食品衛生学専攻 食品衛生学系 食品衛生学専攻 食品衛生学系	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】							
<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。 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、基本的なスチームングが説明できるようになります。</p>							
【到達目標】							
<p>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ムングの基本手順ができるようになる。</p> <p><具体的な目標></p> <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。 目標②ミルクのスチームングを反復練習し、適正なスチームドミルクを説明できる。 目標③ラテアートの基礎練習を行ない、カフェラテとカプチーノの違いを説明できる。 目標④試験対策～実技試験を通して、お客様に提供するために必要な手順を説明できる。</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」とはどんな人か説明できる。
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)スチームング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)スチームング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)スチームング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)スチームング③ 時間配分と注ぎ方にこだわる。スチームの工程をタイムマネジメントできる。
8回目	(目標③)ラテアート① DVD視聴でリーフに挑戦。ピッチャーの正しい動かし方を説明できる。
9回目	(目標③)ラテアート② カプチーノとカフェラテ。スチームドミルクの作り分けを説明できる。
10回目	(目標③)ラテアート③ 1杯・2杯・カップの違いに応じて練習。カップのサイズに合わせたラテアートの手順を説明できる。
11回目	(目標③)ラテアート④ コントラストにこだわったラテアート。コントラストとは何か説明できる。
12回目	(目標④)試験対策① 実技試験の内容で基礎練習。コーヒー1杯を提供する適正な時間を説明できる。
13回目	(目標④)試験対策③ シミュレーション。お客様に提供する手順を説明できる。
14回目	(目標④) 実技試験。お客様と時間を意識してコーヒーを提供できる。
15回目	(目標④) 再試・追試。お客様と時間を意識してコーヒーを提供できる。
準備学習 時間外学習	<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)スチーム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。</p> <p>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)	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	全学履修プログラム 総合経営学系 総合経営学系 総合経営学系 総合経営学系	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&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。

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。

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) カフェ営業を实践を通してプレゼンテーションします。目標・目的がぶれないよう復習しましょう。

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

受講生への
 メッセージ
 目標を達成するには、計画・準備がとて大切ですが、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)	タブレット演習 & ITリテラシー Tablet & IT literacy	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	布村 道子
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 曜日・時限	前期 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か、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 見栄え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	iWord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	解説・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・変化し続けています。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。便利で身近なものだからこそ、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」では済まされることがたくさんあります。身近な事例を取り入れながら、分かりやすい授業にしていきますので、一緒に楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
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)	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・健康学/ロジャー科 韓国カフェ・エスプレッソコース	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: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。

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。グラインダーの違いを説明できる。
11回目	(目標①)プリント⑩ まとめ クマのカプチーノ② パーフェクトエスプレッソを説明できる。
12回目	(目標②)試験について① 実技試験の流れを説明できる。
13回目	(目標②)試験について③ 時間内にお客様に提供できる。
14回目	(目標②)実技試験 時間内にお客様に提供できる。
15回目	(目標②)筆記試験 イタリアのバリスタが大切にしているポイントを説明できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業は、座学を取り入れています。技術と理を大切に、理解を持って臨むことが大切です。 (目標①)イタリアのバリスタやエスプレッソの基礎を学びます。配布資料を復習しておきましょう。 (目標②)ルール内でお客様に提供できるよう、反復練習しておきましょう。
評価方法	総合的な理解度を実技・筆記試験で確認します。 ●実技・筆記テスト(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	日本ならではのバリスタとイタリアのクラシカルなバリスタやカフェ文化を学ぶことで視野が広がります!プロのバリスタとしてお客様に提供していくポイントを身につけ、自信を持ってカウンターサービスしてほしいです!

【使用教科書・教材・参考書】

プリント資料配布

世界料理実習Ⅱ World cuisine Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・外来講師
	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	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・韓国カフェ&スイーツコース						
【授業の学習内容】 基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。 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 アカデミー銅賞授与 / 社団法人 日本エスコフオエ協会 ディシプル章授与						
【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> 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。						

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 / オテルグレンジュ 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	・1回～12回目は色々な料理を班の皆さんで協力しながら時間内に調理するものです。事前に料理内容をお伝えしますので誰が何を担当するかなど事前に決めて実施し試食後、時間・料理内容で問題の箇所は班内のミーティングで次回の改善につなげてください。 リーダーを中心にしっかりミーティング内で担当、時間管理を行ってください。 ※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。
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	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。
【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)	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	韓国カフェ&スイーツコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>日本ホスピタリティ推進協会「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→推理→理解→行動」の4ステップ “他人の視座”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	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	河口歩
	picture & SNS	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	韓国カフェ&スイーツコース						
【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)							
【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か考えられるようになる。							
【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。							
【到達目標】							
<具体的な目標>							
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。							
”							

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 / 消費者の心理を体感する
3回目	SNSの本来の使い方 / 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)	ハーブ&スパイス herb&spice	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	村田美和
学科・コース	韓国カフェ&スイーツ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>[授業の学習内容] 現在のスパイスやハーブの使い方、トレンドを取り入れたの重要性、効果効能スパイスやハーブの料理を学ぶ。 スパイスとハーブは薬膳効果や身体にとっての自然のお薬効果があるためを学ぶ。また、香り、パフュームなど今の時代に合った活用方法も学ぶことができる。</p> <p>[実務経験] フードコーディネーターとしてレシピ提案から広告業に携わる撮影などの仕事まで幅広く活動中。専門学校で非常勤講師の経験もあり、独自でもスパイス講座、紅茶講座、フードスタイリング講座の講座を立ち上げている。 また、スリランカにスパイスとハーブ、紅茶の農園と工場を持っているので、世界でスパイスやハーブがどのように使われて流通しているかなどグローバルな視野で伝えることができる。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> スパイスとハーブの効果効能、そして使い方の基本を習得。 生徒たちが将来に向けて、もし自分がスパイスやハーブを使ったメニューを取り扱うのであれば、どのようなカフェメニューにするのかを、リアルに展開し発表していく。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション自己紹介。今後の授業の流れ。スパイスやハーブについて
2回目	スパイスの基礎知識。スパイスの働きやスパイス当てに挑戦！
3回目	スパイスジンジャーエールに使うスパイスの座学と実習。クラフトコーラレシピ紹介。
4回目	スパイスチャイの歴史、座学。スパイスチャイの作り方やレシピなど。
5回目	日本のスパイスの歴史。海外から伝わったスパイスの歴史。
6回目	スパイスの薬効成分、効果効能について。食用以外のスパイス活用法課題。
7回目	シナモンとりんご米粉のバウンドケーキ。作り方やレシピなど。
8回目	スパイスカレーの作り方。スパイスの香りを抽出させるテンパリングの仕方。
9回目	ハーブについてハーブの基礎知識ハーブの働き。ハーブの歴史について。
10回目	ハーブティーについて。ミントティーレモングラスティーなど。
11回目	ハーブを使った料理について。グリルドチキン、ローズマリーやローリエ、タイムなど。
12回目	お気に入りカフェの紹介課題発表会
13回目	カフェのコンセプト、メニュー考案。スパイス&ハーブを活用したドリンク&フードメニュー考案。
14回目	カフェメニュー課題発表プレゼン
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20%、課題80%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

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	上園信也
学科・コース	食・健康テクノロジー科 朝霞カフェ&スイーツコース	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	
<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>【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。</p> <p>【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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><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。</p>							

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	

科目名 (英)	We are ショップ演習 shop exercise and preparation	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
		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 特選カフェ&スイーツコース						
【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(国際カフェテイティング協会)認定資格取得。</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ります。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、「お客様に書かれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。</p>							
【到達目標】							
<p>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施する。企画書を見え、プレゼンテーションできる。</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	(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	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(目標③)カフェ営業を实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。</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>商品開発においては、質の高い商品を作るということより、自分の企画した商品を、決められた時間・ルール内できちんと形にしていけることが重要です。さらに作って終わりではなく、こだわりや思いを発表し、プロの先生よりアドバイスが頂けます。大きな成長のチャンス！最後までやり遂げてください！</p> <p>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！</p>
【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 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・健康テクノロジー科 韓国カフェ&スイーツコース	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】							
<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。ただ商品開発だけでなく、ルセオのきれいな書き方、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。</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> <p>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】							
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	韓国カフェ&スイーツコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	15 1	開講区分 曜日・時限	後期
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>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、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)	接客サービス演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	島寄満美子
学科・コース	韓国カフェ&スイーツコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 教員実務経歴: ダイエットインストラクター、薬膳アドバイザー取得、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す。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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</p>	