

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科：食健康テクノロジー科 スーパーバリスタコース【3年制】2670時間（総時間数）

授業科目名	授業時間数	授業科目名	授業時間数
キャリアプログラム	30	紅茶概論&検定	30
ホスピタリティ講座	30	珈琲概論	30
コミュニケーション講座	30	世界料理実習Ⅰ	90
レストランサービス演習&検定	120	世界料理実習Ⅱ	90
衛生学&栄養学	30	コンテストゼミ（エスプレッソ）	60
接客サービス演習	60	コンテストゼミ（ドリップ・サイフォン）	60
素材・食材研究	30	製パン実習	60
就職講座	30	We are ショップ演習	60
タブレット演習&ITリテラシー	30	校内開発プロジェクト	60
写真撮影&SNS	30	商品開発プロジェクト&ショップ演習	60
映像制作&SNS	30	We are ショップ運営	60
プレゼンテーション演習	30	企業プロジェクト	60
SNS応用	30	企業プロジェクト&卒業制作	30
ECサイト・ネットショップ検定	30	研究発表&プレゼンテーション	30
ドリンク実習	30	アルコールドリンク実習	30
アレンジドリンク実習	30	製菓実習	120
コーヒー実習Ⅰ	60	製菓実習（応用）	120
コーヒー実習Ⅱ	60	ラテアート技能検定	90
バリスタ実習Ⅰ	60		
バリスタ実習Ⅱ	30		
バリスタ実習Ⅲ	60		
バリスタ実習Ⅲスペシャルティコーヒー	60		
POP・販促物作成演習	30		
カフェショップマネジメント	120		
ショップマネジメント基礎	30		
フードコーディネーター	30		
マネジメント概論	30		
マシン機器メンテナンス	30		
カクテル&ワイン基礎	60		
ロースト焙煎演習Ⅰ	60		
バリスタ実践演習	30		
コーヒー総合実習	30		
カフェオーナー開業講義	30		
カフェ&ベーカリー販売実習	120		