

# オーナーコース オーナー速成科 5月授業一覧&ミーティングID表

5月にオリエンテーションや通常授業が予定されています。

下記にオリエンテーション期間を含めた授業一覧表を記載しますので、日程や時間を確認の上でZoomで参加するようにしてください。

## ①オリエンテーションスケジュール

クラス名(略称)	日付	曜日	時限	時間	校舎・フロア	教室	授業名	ミーティングID ※ZOOMで使用
1G	5/11	月	6-8	14:30-17:20	Dキューブ2階	ドリンク教室	オリエンテーション	****-****-****
1G	5/19	火	2-4	10:30-13:20	Dキューブ1階	エスプリ教室	ドリンク実習 コーヒーの基礎知識 産地からテーブルまでを知る	****-****-****
1G	5/20	水	4-5	12:30-14:20	Dキューブ1階	ロースト教室	講義 学校で学ぶ意味について考える	****-****-****
1G	5/21	木	1-4	9:30-13:20	Dキューブ3階	製パン教室	講義授業 カフェ経営基礎	****-****-****

※以前に連絡しているスケジュールから一部変更があります こちらの表を最新のものとしてご参照ください

※ミーティングIDは郵送物に記載がございます (不明な場合通学先校舎までお問合せください)

5月25日以降の通常授業期間は、下記の授業一覧表を参考にオンライン授業に参加するようにしてください。

## ②授業スケジュール

クラス名(略称)	日付	曜日	時限	時間	校舎・フロア	教室	授業名	ミーティングID ※ZOOMで使用
1G	5/26	火	2-5	10:30-14:20	Dキューブ1階	エスプリ教室	ドリンク実習 様々なコーヒー抽出器具の 特性を学び実践する	****-****-****
1G	5/27	水	4-5	12:30-14:20	Dキューブ1階	ロースト教室	講義 食べ物扱う際に必要な 「食物アレルギー」を学ぶ	****-****-****
1G	5/27	水	6-10	14:30-19:20	Dキューブ3階	製パン教室	製パン実習 基本のアレンジで製品の バリエーションを増やす	****-****-****
1G	5/28	木	5-7	13:30-16:20	Dキューブ1階	エスプリ教室	ドリンクテクニカル コーヒー抽出のテクニックを習得する	****-****-****

※ミーティングIDは郵送物に記載がございます (不明な場合通学先校舎までお問合せください)