# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### スマート農業＆流通コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | 人間と人間生活の理解 | コミュニケーション就職講座<br>Communication Career Guidance | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | 社会人基礎力を学び、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけ、社会人としての立ち居振る舞いができるよう |
| | | ホームルーム<br>Homeroom activities | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。 |
| | | ホームルーム（食育＆SDGs）<br>Homeroom activities | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | | | クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。 |
| | | プレゼンテーション演習<br>practice for presentation | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 様々なシーンに合わせて、「お客様に提案する（伝える）」プレゼンテーション能力を身に付けることができる。 |
| | | ホスピタリティ講座<br>Hospitality lecture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | 30 | | | | | | | 業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。 |
| | 食分野の総合学習 | 食品学<br>Food science | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 食品全般について学び、成分や効果を学ぶことができ、説明することができる。 |
| | | 栄養学・衛生学<br>Nutritoin ・Hygiene | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 栄養について学びカロリー計算が出来るようになり、衛生管理を身に付け実習にて実践する。 |
| 専門分野 | 農業の技術の実践演習 | 農業実習 Ⅰ<br>Agricultural Traiming | 必修 | 実習 | 360 | (24) | 90 | 90 | 90 | 90 | | | | | 土・肥料・農薬・害虫・病気・災害対策・作付け・機械・データー管理を学び、基礎を学ぶ。 |
| | | 農業実習 Ⅱ<br>Agricultural Traiming | 必修 | 実習 | 360 | (24) | 90 | 90 | 90 | 90 | | | | | 土・肥料・農薬・害虫・病気・災害対策・作付け・機械・データー管理を学び、基礎を学ぶ。 |
| | | スマート農業<br>Smart Aglicultural | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | 30 | 30 | | | | | 作物のデーターを集め、比較しながら収量のアップや質の向上を検証しながら学ぶ。 |
| | | ITテクノロジー演習<br>IT tehnology | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 30 | 30 | | | 最先端のテクノロジーを使用した農法や活用法を学び、説明することができる。 |
| | | ドローン演習<br>Drone execise | 選択 | 実習 | 30 | (2) | | | | | (30) | | | | 農業に必要なドローンの知識を学び、資格取得を目指す。 |
| | | 農業ゼミⅠ<br>Agricultural seminar Ⅰ | 必修 | 実習 | 180 | (6) | | | | | 90 | 90 | | | 決められた野菜を数量・サイズなどを商品として販売できるもの作ることが出来る。 |
| | | 農業ゼミⅡ<br>Agricultural seminar Ⅱ | 必修 | 実習 | 180 | (6) | | | | | 90 | 90 | | | 作る作物を決め、種付けから収穫までを行えるようになる。 |
| | | 応用農業ゼミⅠ<br>Applied agriculture Seminar Ⅰ | 必修 | 実習 | 180 | (6) | | | | | | | 90 | 90 | 就農に向け、ビジョンに合った作物を種付けから収穫までを行う。 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 応用農業ゼミⅡ<br>Applied agriculture SeminarⅡ | 必修 | 実習 | 180 （6） | | | | | | | 90 | 90 | 作物を決め、育て方の違いや肥料など比較しながら収量を増やすやり方を学ぶ。 |
| | | 農業郊外実習<br>Fierd Trip | 必修 | 実習 | 180 （6） | | | | | | | 60 | 60 | 企業と連携し、一定期間現場での研修を行い実践力を学び、現場で必要なことが何かを説明することができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### スマート農業＆流通コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 農業の技術の実践演習 | 地域貢献ゼミ Regipnal Comtribution Seminar | 選択 | 実習 | 240 | (16) | | | | | (60) | (60) | (60) | (60) | 農業を通じ、地域貢献ができるイベントを運営や活動を行う。 |
| | | 農業郊外研修 Field Trip | 選択 | 実習 | 120 | (8) | | | | | (60) | (60) | | | 農業を通じ、地域マルシェやイベントへの参加し商品として販売や企画を行う。 |
| | | 農業検定 Agricultural Test | 必修選択 | 実習 | 60 | (4) | | | | 30 | | (30) | | | 農業技術検定2級、3級の取得を目指す。 |
| 専門分野 | 食の技術の実践演習 | フード実習Ⅰ　基礎 Food exercise Ⅰ(basic) | 必修 | 実習 | 60 | (4) | 60 | | | | | | | | 包丁の使い方・切り方や出汁など調理の基本を学ぶことが出来る。 |
| | | フード実習Ⅰ　応用 Food exercise Ⅰ (Application) | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | 60 | | | | | | | 基礎を元に、出汁やブイヨンを使用した料理や卵料理、魚の捌き方などを学ぶことが出来る。 |
| | | フード実習Ⅱ Food exerciseⅡ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | 60 | 60 | | | | | 収穫した野菜を使用したプレートや1つの野菜を決めアレンジし素材活用の幅を広げ所品提案が出来るようになる。 |
| | | フード実習アドバンス Food exercise (Advanced) | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | | | 60 | 60 | | | 幅広い調理技術を学び、素材を活かした料理が出来るようになる。 |
| | | 食品加工販売 Sale of Food processing | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | | | | | 60 | 60 | 収穫したものを使用し、食品加工することができ販売につなげていく。 |
| | | 食育実践演習 Food Education | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | 食育を学び、実践していき社会貢献につなげていく。 |
| | | レストラン研修 Restauramt Training | 選択 | 実習 | 120 | (8) | | | (60) | (60) | | | | | 実際に現地に行き、生産された作物がどのようにお客様の元にどのように届くかを学び、説明することが出来る。 |
| 特別教育分野 | | 特別講義＆業界見学 Special Lecture and agency visit | 選択 | 演習 | 30～60 | (1～2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設の見学を行います。 |
| | | ボランティア活動 Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 30～60 | (1～2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学び、社会貢献の意義を理解できるようになる。 |
| | | クラブ活動 Club Activities | 選択 | 演習 | 60 | (4) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う。 |
| | | キャリア教育 Career education | 選択 | 講義演習 | 30～60 | (1～2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになる。 |
| | | 業界研修 Corporate training | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行う。 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 農業専門基礎学習 | We are　進級制作<br>Year-end work exhibition | 必修 | 講義 | 90　（6） | | 30 | | 30 | | 30 | | | 1年間の集大成として、学んだことをプレゼンテーションできる。 |
| | | We are　卒業制作<br>Gradualion work exhibition | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | | | | 30 | 4年間の集大成として、学んだことをプレゼンテーションできる。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### スマート農業＆流通コース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 農業専門基礎学習 | 研究発表<br>Research presemtation | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | テーマを決めて研究し、過程やまとめを含め発表する。 |
| | | 農業概論<br>Introduction to Agriculture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | 栽培・土壌など作物を育てるにあたり必要な知識を学ぶことができる。 |
| | | 流通＆マーケティング学<br>Study of circulation & marketing | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 就農に必要な流通や出荷の仕組みを説明することができる。 |
| | | マネジメント概論<br>Introduction to manegemant | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | 就農するために必要な、経営運営や組織運営を学び説明することができる。 |
| | | 就農講座<br>Farming lesson | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | 30 | | | | | | | 就農するために必要な、土地・流通などの知識を学ぶことができる。 |
| | | 就農・就職講座<br>Farming ・Getting a job lesson | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | 就農するにあたり、機材・土地・運営などを学ぶことができる。 |
| | | 選択実習Ⅰ<br>Selective training Ⅰ | 選択 | 講義 | 30 | (2) | | | | | (30) | (30) | (30) | (30) | 農業に関わらず幅広い実習や講義を選択することができる。 |
| | | 選択実習Ⅱ<br>Selective training Ⅱ | 選択 | 講義 | 60 | (4) | | | | | (60) | (60) | (60) | (60) | 農業に関わらず幅広い実習や講義を選択することができる。 |
| | 職業の総合学習 | タブレット演習<br>＆ITリテラシー<br>Tablet exercises | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | 販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を学ぶ。 |
| | | ネットショップ検定<br>Online Shop Test | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | ネットショップ検定3級を取得する。 |
| | | 写真撮影＆SNS<br>Photo technique＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を身につける。 |
| | | 映像制作＆SNS<br>Video production＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | 販売促進の為のYoutubeやSNSに関する技術・知識及び映像動画制作を身につける。 |
| | | Excelデータ＆管理<br>Data & management | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | データー管理に必要な、Excelについて基礎から応用まで行う。 |
| | 国際的な感 | 日本語<br>Japanese language study | 選択<br>必修 | 演習 | 30 | (2) | (30) | | | | | | | | 日本語の基礎を学ぶ。日常会話ができるようになる。（留学生のみ選択可） |
| | | グローバルコミュニケーション<br>Global communication | 必修 | 演習 | 240 | (24) | 120 | 120 | | | | | | | ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図れるようになる。 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 性と語学力 | グローバルコミュニケーション<br>Global communication | 選択必修 | 演習 | 360 （24） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | （60） | （60） | ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図れるようになる。 |
| | | 海外実学研修<br>Practical Overseas Training | 選択 | 演習 | 60 （4） | | （60） | | | | | | | 海外研修を通じて異国の文化や歴史を学び、国際的な感性を身につけることができる。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### スマート農業＆流通コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 専門職業の総合学習 | 資格取得講座 Lesson to get certified | 選択 | 講義演習 | 120 | (8) | | | | | (30) | (30) | (30) | (30) | 大型トラクターなどの就農する際に、必要な資格を取得する。 |
| | | フードコーディネート Food coordinate | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | | | フードコーディネートに関わる内容を学び、フードコーディネーターの仕事を理解することができる。 |
| | | キッチンカー講座 Lesson for kitchen Car | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | キッチンカーを開業し運営が出来るまでを学び商品開発、提供まで行う。 |
| | | 食品加工・品質管理講座 Food processing・guality management | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | 食品加工をするための、加工・流通までを学び品質管理や保管、HACCPを理解する。 |
| | | ディスプレイ Display | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 野菜を販売するときなどにお客様が目につきやすく手に取りやすいように考え、実践し集客に繋げます。 またポップなどの作成が出来るようになる。 |
| | | 接客サービス実習 Practice for Service | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | 接客サービスをトータル的に基礎から身に付け、お客様に合わせて、スマートな接客サービスが出来るようになる。 |
| | | ドリンク実習 Practice for beverage | 選択 | 演習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | 紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになる。またカクテルやアレンジドリン |
| | | 製パン実習 Practice for baking | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | | 60 | | | 製パンの基礎的な作業・技術が理解できベーシックなパンを作ることができる。 |
| | | 製菓実習 Practice for confection | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | | | パティシエの原材料の知識や食品に関する成分、特製を学び豊かな食生活を築くための知識を修得することができる。 |
| | | スパイス＆調味料講座 Lessen for soices &seasoning | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | 圃場で育てているハーブやスパイスについて性質を学び、合う料理法や加工の仕方を説明することができる。 |
| | | 日本食文化概論 Iatroduce to Japanese Food Culture | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | 日本の食文化を知り、おもてなしや所作などを理解でき食との関わりを説明することができる。 |
| | | 国際食文化概論 Iatroduce to international Food Culture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | 世界の食文化を学び、宗教などとの関わりを学び説明することができる。 |
| | | 空間コーディネート Spatial coordination | 選択 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | | | コンセプトやテーマに合わせて、インテリア・照明・配置・音楽などを学び、提案できるようになる。 |
| | | ヴィ―ガン・マイクロビオテック講座 Lesson of vegan Microvia Tech | 選択 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | | (30) | ヴィ―ガンやマイクロビオテックの歴史や考え方や食品について学ぶことができ、説明することができる。 |
| | | サプリメント講座 Lesson of supplement | 選択 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | | (30) | 体内から健康になるための成分や効能を学び、説明することができる。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### 食農＆健康美コース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | 人間と人間生活の理解 | コミュニケーション就職講座<br>Communication Career Guidance | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | | | 社会人基礎力を学び、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけ、社会人としての立ち居振る舞いができるよう |
| | | ホームルーム<br>Homeroom activities | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | | | クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。 |
| | | ホームルーム（食育＆SDGs）<br>Homeroom activities | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | | | クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。 |
| | | プレゼンテーション演習<br>practice for presentation | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | | | 様々なシーンに合わせて、「お客様に提案する（伝える）」プレゼンテーション能力を身に付けることができる。 |
| | | ホスピタリティ講座<br>Hospitality lecture | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | 30 | | | | | | | 業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。 |
| | 食分野の総合学習 | 食品学<br>Food science | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | | | 食品全般について学び、成分や効果を学ぶことができ、説明することができる。 |
| | | 栄養学・衛生学<br>Nutritoin ・Hygiene | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | | | 栄養について学びカロリー計算が出来るようになり、衛生管理を身に付け実習にて実践する。 |
| | | 食品美容学<br>Food cosmetology | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | | | 食品を通じて、身体のなかから綺麗になれ健康的になれることについて学び説明することができる。 |
| 専門分野 | 農業の技術の実践演習 | 農業実習 Ⅰ<br>Agricultural Traiming | 必修 | 実習 | 360 | （24） | 90 | 90 | 90 | 90 | | | | | 土・肥料・農薬・害虫・病気・災害対策・作付け・機械・データー管理を学び、基礎を学ぶ。 |
| | | 農業実習 Ⅱ<br>Agricultural Traiming | 必修 | 実習 | 360 | （24） | 90 | 90 | 90 | 90 | | | | | 土・肥料・農薬・害虫・病気・災害対策・作付け・機械・データー管理を学び、基礎を学ぶ。 |
| | | 農業ゼミⅠ<br>Agricultural seminar Ⅰ | 必修 | 実習 | 180 | （12） | | | | | 90 | 90 | | | 決められた野菜を数量・サイズなどを商品として販売できるもの作ることが出来る。 |
| | | 応用農業ゼミⅠ<br>Applied agriculture Seminar Ⅰ | 必修 | 実習 | 180 | （12） | | | | | | | 90 | 90 | 就農に向け、ビジョンに合った作物を種付けから収穫までを行う。 |
| | | 農業郊外実習<br>Fierd Trip | 必修 | 実習 | 120 | （8） | | | | | | | 60 | 60 | 企業と連携し、一定期間現場での研修を行い実践力を学び、現場で必要なことが何かを説明することができるようになる。 |
| | | 地域貢献ゼミ<br>Regipnal Comtribution Seminar | 選択 | 実習 | 240 | （16） | | | | | (60) | (60) | (60) | (60) | 農業を通じ、地域貢献ができるイベントを運営や活動を行う。 |
| | | 農業郊外研修<br>Field Trip | 選択 | 実習 | 120 | （8） | | | | | (60) | (60) | | | 農業を通じ、地域マルシェやイベントへの参加し商品として販売や企画を行う。 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 企業プロジェクト<br>Corporate project | 必修 | 実習 | 90 （6） | | | | | | 30 | 60 | | 課題に向けて、独自の商品を作り上げ企 業様にプレゼンテーションすることで商品開発に必 要なポイントを理解することができるようになる。 |
| | | 研究発表<br>Research presemtation | 必修 | 実習 | 30 （2） | | | | | | | | 30 | テーマを決めて研究し、過程 やまとめを含め発表する。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### 食農＆健康美コース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 農芸の卒業の実践演習 | We are　進級制作<br>Year-end work exhibition | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | 30 | | 30 | | 30 | | | 1年間の集大成として、学んだことをプレゼンテーションできる。 |
| | | We are　卒業制作<br>Gradualion work exhibition | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | 4年間の集大成として、学んだことをプレゼンテーションできる。 |
| | 食の技術の実践演習 | フード実習Ⅰ　基礎<br>Food exercise Ⅰ(basic) | 必修 | 実習 | 60 | (4) | 60 | | | | | | | | 包丁の使い方・切り方や出汁など調理の基本を学ぶことが出来る。 |
| | | フード実習Ⅰ　応用<br>Food exercise Ⅰ<br>(application) | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | 60 | | | | | | | 基礎を元に、出汁やブイヨンを使用した料理や卵料理、魚の捌き方などを学ぶことが出来る。 |
| | | フード実習Ⅱ<br>Food exercise Ⅱ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | 60 | 60 | | | | | 収穫した野菜を使用したプレートや1つの野菜を決めアレンジし素材活用の幅を広げ所品提案が出来るようになる。 |
| | | スイーツ実習<br>Sweets Exercise | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | 30 | 30 | | | | | スイーツに作りに必要な基礎知識や基本生地クリームの扱い方を学び、商品開発に活かす。 |
| | | フード実習アドバンスⅠ<br>Food exercise(advamced) | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | | | 60 | 60 | | | 収穫した野菜を使用した季節のメニューを作ることができる。 |
| | | フードアドバンス応用Ⅰ<br>Food exercise(applied) | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | | | | | 60 | 60 | 野菜を使用したフルコースや食を通じて健康になれるメニューを考え、提案できるようになる。 |
| | | フードアドバンスⅡ<br>Food exercise Ⅱ(advamced) | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | | | 60 | 60 | | | カロリー計算やターゲットを絞った食事のを考え、作ることができる。 その他にもスーパーフードを使用した料理を学び説明することができる。 |
| | | 食品加工販売<br>Sale of Food processing | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | | | | | 60 | 60 | 収穫したものを使用し、食品加工することができ販売につなげていく。 |
| | | 食育実践演習<br>Food Education | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | 食育を学び、実践していき社会貢献につなげていく。 |
| | | レストラン研修<br>Restauramt Training | 選択 | 実習 | 120 | (8) | | | (60) | (60) | | | | | 実際に現地に行き、生産された作物がどのようにお客様の元にどのように届くかを学び、説明することが出来る。 |
| 特別教育 | | 特別講義＆業界<br>Special Lecture and agency visit | 選択 | 演習 | 30～60 | (1～2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設の見学を行います。 |
| | | ボランティア活動<br>Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 30～60 | (1～2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学び、社会貢献の意義を理解できるようになる。 |
| | | クラブ活動<br>Club Activities | 選択 | 演習 | 60 | (4) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | (15) | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う。 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 分野 | キャリア教育<br>Career education | 選択 | 演習 | 30～60 （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになる。 |
| | 業界研修<br>Corporate training | 必修 | 演習 | 60 （4） | | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行う。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### 食農＆健康美コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 農業の専門基礎学習 | 農業概論 Introduction to Agriculture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | 栽培・土壌など作物を育てるにあたり必要な知識を学ぶことができる。 |
| | | 就農講座 Farming lesson | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | 30 | | | | | | | 就農するために必要な、土地・流通などの知識を学ぶことができる。 |
| | | 流通＆マーケティング学 Study of circulation & marketing | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 就農に必要な流通や出荷の仕組みを説明することができる。 |
| | | マネジメント概論 Introduction to mamegemant | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | 就農するために必要な、経営運営や組織運営を学び説明することができる。 |
| | | 就農・就職講座 Farming ・Getting a job lesson | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | 30 | | | 就農するにあたり、機材・土地・運営などを学ぶことができる。 |
| | 健康美専門基礎学習 | アレルギー講座 Study of circulation & marketing | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | 食に関するアレルギーを学び、アレルギーの方でも安心して食べられる食品を学び、説明することができる。 |
| | | ヴィ―ガン・マイクロビオテック講座 Lesson of vegan Microvia Tech | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | ヴィ―ガンやマイクロビオテックの歴史や考え方や食品について学ぶことができ、説明することができる。 |
| | | サプリメント講座 Lesson of supplement | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | 体内から健康になるための成分や効能を学び、説明することができる。 |
| | | ハーブ＆アロマ講座 Lesson of Herbs & aroma | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | 種類別に香りや効能などを学び、それぞれのアロマを説明することができす。 |
| | 健康美の実践学習 | ハーブ＆アロマ製造演習 Manufacturing exercises for Herbs & aroma | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | | | ハーブやアロマの知識をもとに、適切な商品作りや工程などを学ぶことができる。 |
| | | メイク演習 Makeup exercise | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | オーガニックコスメを使用した、メイク基礎から応用までを学ぶことができる。 |
| 専門分野 | 職業の総合学習 | タブレット演習＆ITリテラシー Tablet exercises | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | | | 販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を身につける。 |
| | | ネットショップ検定 Online Shop Test | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | ネットショップ検定3級を取得する。 |
| | | 写真撮影＆SNS Photo technique＆SNS | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を身につける。 |
| | | 映像制作＆SNS Video production＆SNS | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | 販売促進の為のYoutubeやSNSに関する技術・知識及び映像動画制作を身につける。 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Excelデータ＆管理<br>Data & management | 必修 | 講義<br>演習 | 30　（2） | 30 | | | | | | | | データー管理に必要な、Excelについて基礎から応用まで行う。 |

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### 食農＆健康美コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 4年 前期 | 4年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 国際的な感性と語学力 | 日本語<br>Japanese language study | 選択必修 | 演習 | 30 | (2) | (30) | | | | | | | | 日本語の基礎を学ぶ。日常会話ができるようになる。（留学生のみ選択可） |
| | | グローバルコミュニケーション<br>Global communication | 必修 | 演習 | 240 | (16) | 120 | 120 | | | | | | | ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図れるようになる。 |
| | | グローバルコミュニケーション<br>Global communication | 選択必修 | 演習 | 360 | (24) | | | (60) | (60) | (60) | (60) | (60) | (60) | ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図れるようになる。 |
| | | 海外実学研修<br>Overseas Practical Training | 選択 | 演習 | 60 | (4) | | (60) | | | | | | | 海外研修を通じて異国の文化や歴史を学び、国際的な感性を身につけることができる。 |
| | 専門職業の総合学習 | 資格取得講座<br>Lesson to get certified | 選択 | 講義演習 | 120 | (8) | | | | | (30) | (30) | (30) | (30) | オーガニックアドバイザー、食育インストラクター、色彩検定、農業技能検定２級や大型トラクターなどの資格取得を目指す。 |
| | | フードコーディネート<br>Food coordinate | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | | | フードコーディネートに関わる内容を学び、フードコーディネーターの仕事を理解することができる。 |
| | | キッチンカー講座<br>Lesson for kitchen Car | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | | | キッチンカーを開業し運営が出来るまでを学び商品開発、提供まで行う。 |
| | | 日本食文化概論<br>Iatroduce to Japanese Food Culture | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | 日本の食文化を知り、おもてなしや所作などを理解し、食との関わりを説明することができる。 |
| | | 国際食文化概論<br>Iatroduce to international Food Culture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | 世界の食文化を学び、宗教などとの関わりを学び説明することができる。 |
| | | 食品加工・品質管理講座<br>Food processing・guality management | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | | 30 | | 食品加工をするための、加工・流通までを学び品質管理や保管、HACCPを理解する。 |
| | | ディスプレイ<br>Display | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | | | 野菜を販売するときなどにお客様が目につきやすく手に取りやすいように考え、実践し集客に繋げる。 またポップなどの作成が出来るようになる。 |
| | | 空間コーディネート<br>Spatial coordination | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | | | コンセプトやテーマに合わせて、インテリア・照明・配置・音楽などを学び、提案できるようになる。 |
| | | POP・販促物講座<br>Lesson for pramotionmal material | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | | | 30 | ショップイベントや開業などに当たり、必要なPOP類や、販促物をテーマに合わせて作れるようになる。 |
| | | 接客サービス実習<br>Practice for Service | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | | | 接客サービスをトータル的に基礎から身に付け、お客様に合わせて、スマートな接客サービスが出来るようになる。 |
| | | 選択実習Ⅰ<br>Selective training Ⅰ | 選択 | 講義 | 30 | (2) | | | | | (30) | (30) | (30) | (30) | 農業に関わらず幅広い実習や講義を選択することができる。 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 選択実習Ⅱ<br>Selective training Ⅱ | 選択 | 講義 | 60 （4） | | | | | (60) | (60) | (60) | (60) | 農業に関わらず幅広い実習や講義を選択することができる。 |

＊日本語の選択は留学生対象

# 2022年度　教科課程

## 農芸テクノロジー科

### 食農＆健康美コース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 | | 2年 | | 3年 | | 4年 | | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | |
| 専門分野 | 食の技術の実践演習 | ドリンク実習<br>Practice for beverage | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | | | 紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになる。またカクテルやアレンジドリン |
| | | 製パン実習<br>Practice for baking | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | | 60 | | | 製パンの基礎的な作業・技術が理解できベーシックなパンを作ることができる。 |
| | | 製菓実習<br>Practice for confection | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | 60 | | | | パティシエの原材料の知識や食品に関する成分、特製を学び豊かな食生活を築くための知識を修得することができる。 |
| | | スパイス＆調味料講座<br>Lessen for soices &seasoning | 必修 | 演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | | | 圃場で育てているハーブやスパイスについて性質を学び、合う料理法や加工の仕方を説明することができる。 |
| | | 器・食器講義研究<br>Tableware research | 必修 | 演習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | | | コンセプトやメニューに合わせた最適な器や食器・カップ類を提案することができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### パティシエ＆ショコラティエコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | キャリア教育 | ホームルーム Homeroom activities | 必修 | 講義 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | インフォメーションやイベントに向けての話し合い・グループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる。 |
| | | ホームルーム＆キャリア講座 Homeroom activities＆career guidance | 必修 | 講義 | 120 | (8) | | | 30 | 30 | 30 | 30 | インフォメーションやイベントに向けての話し合い・グループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる。また就職に必要な知識やスキルを身につけることが出来るようになる。 |
| | | コミュニケーション就職講座 Communication Career Guidance | 必修 | 講義 | 60 | (4) | 30 | | 30 | | | | 社会人基礎力を学び、おもてなしの心を身につけます。また就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけることができる。<br>※検定代 |
| | | ホスピタリティ講座 Hospitality lecture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。 |
| 専門分野 | 製菓分野の基礎知識 | 製菓業界研究 Research industry for confectionery | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 日本や海外のケーキショップやホテルの研究を通して、製菓業界を知り理解することができるようになる。 |
| | | 衛生学&栄養学 Hygenics ＆ Nutrition | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 衛生と栄養に関する知識を学び理解することができるようになる。 |
| | | ラッピング実習 Wrapping trainnng | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | ラッピングについての基礎技術を学び習得できるようになる。 |
| | WEB&SNSの基礎知識 | タブレット演習＆ITリテラシー Practice for Tablet ＆ IT literacy | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | ITリテラシーとiPadの基礎操作・技術を学び身につけることができる。<br>※Word、Excel、デッサン |
| | | プレゼンテーション（パワーポイント）演習 Practice for presentation | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | | | 企業プロジェクト等の発表においてパワーポイントを使いながらプレゼンテーションが出来るようになる。 |
| | | 写真撮影＆SNS Photo technique＆SNS | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | 販売促進の為のSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を身につけることができる。<br>※タブレット使用 |
| | | 映像制作＆SNS Video production＆SNS | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | 販売促進の為のYoutubeやSNSに関する基礎技術・知識及び映像動画制作を身につけることができる。<br>※タブレット使用 |
| | | SNS応用 SNS advance | 必修 | 講義演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | グループで戦略を立てSNSやWebページの運営を行うことができるようになる。<br>※SNS,YouTube＆Instagram等 |
| | | ショップマネジメント Shop manegement | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | | | お店を作るにあたって必要な原価や売上などの知識を学び、店舗のマネジメント力を身につけイベントに活かせるようにな |
| | | マネジメント概論 Management overview | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | 30 | マネジメントに関する知識を学び将来マネージャーとして業界で活躍出来るスキルを身につけることが出来るようになる。 |
| | | ECサイト・ネットショップ検定資格取得講座 Netshop certification | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | 30 | | ネット販売に関する資格を取得することにより将来ネット販売を行う際の実務能力を取得することが出来るようになる。<br>※検定代・テキスト代 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### パティシエ＆ショコラティエコース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 製菓分野の基礎知識 | 製菓理論<br>Theory for confectionary | 必修 | 講義 | 30 | （2） | 30 | | | | | | パティシエの原材料知識や食品に関する成分・特性を学び豊かな食生活を築くための知識を習得できるようになる。 |
| | | フードペアリング<br>Food pairing | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | 味・香り・食感などの違いを学び、食材の様々な組み合わせを理解できるようになる。 |
| | | HACCP・表示義務（アレルギー等）<br>HACCP・Mandatory information | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 製菓業界で義務化されている知識を学び理解することができるようになる。 |
| | | フランス文化<br>French culture | 必修 | 講義 | 30 | （2） | 30 | | | | | | フランスについて学び、海外研修で必要なフランス語の基本的な挨拶・会話ができるようになる。 |
| | | お菓子の歴史とフランス食文化<br>The history of confectionery<br>& french food culture | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | お菓子の歴史や背景、フランスの食文化を学び理解・説明することができるようになる。 |
| | | チョコレート理論<br>Food sceience<br>theory for chocolate | 必修 | 講義<br>実習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | チョコレートの原料であるカカオについて学びながら、チョコレートの加工に関する知識・技術を身につけることができる。 |
| | 製菓技術演習 | 製菓実習トレーニング<br>Confectionery　training | 必修 | 実習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | 製菓実習の際に必要な基礎的な動きや製造用の機械の使用方法などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる。 |
| | | 製菓実習Ⅰ<br>Practical Work of<br>Confection 1 | 必修 | 実習 | 120 | （8） | 60 | 60 | | | | | 生菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作ることができるようになる。 |
| | | 製菓実習Ⅱ<br>Practical Work of<br>Confection 2 | 必修 | 実習 | 120 | （8） | 60 | 60 | | | | | 焼菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作ることができるようになる。 |
| | | 製菓基礎Ⅰ<br>Practice for confection1 | 必修 | 実習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | 業界で必要な基本技術を学び反復練習し、習得することができるようになる。 |
| | | 製菓基礎Ⅱ<br>Practice for confection2 | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 製菓業界で必要とされる技術や知識を学び、反復練習することで基礎力を習得することができる。 |
| | | 製菓基礎Ⅲ<br>Practice for confection3 | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 製菓業界で必要とされる技術や知識を学び、反復練習することで基礎力を習得することができる。 |
| | | 製菓基礎Ⅳ<br>Practice for confection4 | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | 製菓業界で必要とされる技術や知識を学び、反復練習することで基礎力を習得することができる。 |
| | | 工芸菓子実習　基礎<br>Practical Work of crafts<br>confectionery Basic | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | マジパン細工に必要な様々な技術・知識を習得しできるようになる。 |
| | | 工芸菓子実習 応用<br>Practical work of crafts<br>confectionery advance | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | 60 | | シュガークラフトやヌガー細工等に関する様々な技術・知識を学び習得する事ができるようになる。 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | コンテストゼミ<br>Contest seminar | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | 60 | | | | アメ細工とアントルメの知識・技術を学び習得する事ができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### パティシエ＆ショコラティエコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 製菓技術演習 | 製菓実習応用Ⅰ Practical Work of Confection Ⅰ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | 60 | 60 | | | 製菓業界で必要とされる技術と理論を学び、基礎力と知識を習得し即戦力として動くことができるようになる。 |
| | | 製菓実習応用Ⅱ Practical Work of Confection Ⅱ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | 60 | 60 | | | 製菓業界で必要とされる技術と理論を学び、基礎力と知識を習得し即戦力として動くことができるようになる。 |
| | | 製菓実習応用Ⅲ Practical Work of Confection Ⅲ | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | 製菓業界で必要とされる技術と理論を学び、基礎力と知識を習得し即戦力として動くことができるようになる。 |
| | | 製菓高度技術練習 Practice for advanced confectionery | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | | 60 | 製菓業界で必要とされる技術と理論を学び、応用力と知識を習得し即戦力として動くことができるようになる。 |
| | | 製菓販売実習 Practice for Sales | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | | 60 | 販売を通じて接客や製菓業界で必要とされる基礎技術・応用力・スケジューリングを学び身につけることができるようになる。（クリスマス・バレンタイン販売） |
| | | ボンボンショコラ実習 Practice for bonbonchocolat | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | 様々な種類のボンボンショコラを作り、ショコラティエとしての知識・技術を身につけることができるようになる。 |
| | | チョコレート工芸 Seminar for chocolate craft | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | 60 | | | チョコレート細工に関する様々な技術・知識を学び習得する事ができるようになる。 |
| | | 食品加工実習 Practice for food processing | 必修 | 講義演習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | 食材から、食品加工品（ジャム・アイス等）を製造します。食品の加工技術や素材について学び理解し、作ることができるようになる。 |
| | | 食材研究 Research ingredients | 必修 | 講義実習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 素材や食材について学び、その食材の活かし方を身につけ使用することができるようになる。 |
| | | 校内プロジェクト Corporate project | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | 材料からメニュー開発を行い、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができるようになる。 |
| | | 商品開発プロジェクト＆ショップ演習 Product development project | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | | | 60 | | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができるようになる。 |
| | | 企業プロジェクト Confection project | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができるようになる。 |
| | 専門実践 | 製菓ゼミ Confectionery seminar | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | 就職に必要な1.2年生で学んだ基礎技術を復習し身につけることができるようになる。 |
| | | 企業プロジェクト＆卒業制作 Corporate project＆the work for Graduation | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | | | | | 60 | 卒業制作展示を作成。各種プロジェクトや研究を行い総合力を身につけることができる。 |
| | | We areショップ演習＆運営 Shop exercise and management | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | 60 | | | | | ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構え製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる。 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 学習 | We areショップ運営<br>Shop exercise and management | 必修 | 演習 | 30 （2） | | | | 30 | | | | ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構え製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる。 |
| | | 研究発表＆プレゼンテーション<br>Pastry research presentation | 必修 | 実習 | 30 （2） | | | | | | 30 | | 商品及び材料をテーマにして研究発表を行うことにより身に付けた専門的知識を表現出来るようになる。（展示発表） |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### パティシエ＆ショコラティエコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 調理分野の応用知識 | ドリンク実習<br>Practice for Beverage | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになることができる。またカクテルやアレンジドリンクなども実習して学び作ることができるようになる。 |
| | | サロン・ド・テ実習<br>Practice for Salon de the | 必修 | 講義演習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | ケーキに合わせた、様々なドリンクを実習を通して学び、ドリンクの知識・技術を身につけることができる。 |
| | | 西洋料理実習<br>Practice for Western cuisine | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | 60 | | | 西洋料理に関する調理の基礎知識から基本的な知識・技術までを学び作れるようになる。 |
| | | 調理実習（和食）<br>Practice for cooking | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | | （60） | 和食に関する調理の基礎知識から基本的な知識・技術までを学び作ることができるようになる。 |
| | | 製パン実習<br>Practice for baking | 必要 | 実習 | 60 | （4） | | | | | 60 | | 製パンの基礎知識から基本的な知識・技術までを学び作ることができるようになる。 |
| | 専門分野の知識 | ブライダル＆ホテル講義<br>Lecture in Hospitality | 必修 | 講義演習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | ホテル・ブライダル関係の仕事を知るとともに、そこにおけるデザート・調理の仕事や役割などを学び理解できるようになる。 ※業界見学 |
| | | ハーブ＆スパイス講義<br>Herb&spices lecture | 必修 | 講義演習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | ハーブを育てながらその特徴や使い方を学びます。またスパイス系を学び将来幅広く香辛料を利用できる能力を身につけ |
| | | ベーシックデザイン<br>Basic Desigh | 必修 | 講義演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけることができる。※アプリ使用 |
| | | 接客サービス実習<br>Practice for service | 必修 | 講義演習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | 接客サービスについての基礎から応用までを学び身につけることができる。 |
| | 国際教育 | グローバルコミュケーション<br>Global Communication | 選択 | 講義演習 | 720 | （48） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | ネイティブな授業を通して、英語を使ってコミュケーションを図ることができるようになる。週4コマ 別途試験及びテキスト代が必要 |
| | | 日本語<br>Japanese language study | 選択 | 講義演習 | 30 | （2） | （30） | | | | | | 日本語の基礎を学びます。日常会話ができるようになる。<br>（留学生のみ選択可） |
| | | 海外実学研修<br>Overseas Practical Training | 選択 | 演習 | 60 | （4） | | 60 | | | | | 国際性を身につけるための実践教育です。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### パティシエ＆ショコラティエコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | | Wメジャーカリキュラム W major curriculum | 選択 | 講義演習 | 30～60 | （1～2） | 開講時のみ | | | | | | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになる。 |
| | 特別教育分野 | 業界研修 Corporate training | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界・現場で実際の仕事を体験し、自己研鑽を身につけることができるようになる。 |
| | | 長期業界研修 Corporate training | 選択 | 演習 | 60～120 | （4～8） | | | | | 随時 | 随時 | 業界・現場で実際の仕事を体験し、自己研鑽を身につけることができるようになる。（長期休み期間中） |
| | | 特別講義＆業界見学 Special Lecture and agency visit | 選択 | 演習 | 30～60 | （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設を見学し知識・技術を習得することができるようになる。 |
| | | ボランティア活動 Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 30～60 | （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学び、社会貢献の意義を理解できるようになる。 |
| | | キャリア教育 Career education | 選択 | 演習 | 30～60 | （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになる。 |
| | | クラブ活動 Club Activities | 選択 | 演習 | 60 | （4） | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う事ができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅰ Select practice Ⅰ | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅱ Select practice Ⅱ | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅲ Select practiceⅢ | 選択 | 実習 | 30 | （2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅳ Select practiceⅣ | 選択 | 実習 | 30 | （2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 製パン＆ベーカリーコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | キャリア教育 | ホームルーム Homeroom activities | 必修 | 講義 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 集団や社会の一員としてよりよい生活を築こうとする自主的・実践的なコミュニケーションを構築する。またクラス内や担任との交流や話し合いを行う。 |
| | | ホームルーム＆キャリア講座 Homeroom activities＆career guidance | 必修 | 講義 | 120 | (8) | | | 30 | 30 | 30 | 30 | クラス内のコミュニケーションを構築します。また就職に向けての情報や、就職活動に必要な知識を得て準備することができるようになる。 |
| | | コミュニケーション 就職講座 Communication Career Guidance | 必修 | 講義 | 60 | (4) | 30 | | 30 | | | | 社会人基礎力を学び、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけ、社会人としての立ち居振る舞いができるようになる授業である。 |
| | | ホスピタリティ講座 Hospitality lecture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。 |
| | 国際教育 | フランス文化 French culture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | フランスについて学び、海外研修で必要なフランス語の基本的な挨拶・会話ができるようになる。 |
| | 食分野の基礎知識 | 製菓理論 Theory for confectionary | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 製菓の原材料知識や食品に関する成分・特性を学び豊かな食生活を築くための知識が習得できる。 |
| | | 衛生学&栄養学 Hygenics & Nutrition | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 食品の衛生に関する内容を学ぶと共に、食品の栄養に関する知識が身につく。 |
| | | 食品学 Food science | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | 30 | | | | | 原材料の知識や食品に関する成分・特性を学び、豊かな食生活を気づくための知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 製パン理論（基礎） Theory for breadmaking (basic) | 必修 | 講義 演習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | パンの原材料知識、製造に必要な計算、製パンの工程などを理解できるようになる。 |
| | | 製パン理論（応用） Theory for breadmaking (Applications) | 必修 | 講義 | 60 | (4) | | | 30 | 30 | | | 製パンに関わる知識や理論を理解し、実技と関連付けて考えることができるようになる。 |
| | | 製パン業界研究 Research industry for confectionery | 必修 | 講義 演習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | 日本や海外のベーカリーやホテルの研究を通して、製パン業界を知り理解することができるようになる。 |
| | | 食材研究 Research ingredients | 必修 | 講義 実習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 素材や食材について学び、その食材の活かし方を身につけ使用することができるようになる。 |
| | | 製パン材料研究 Bread materials making | 必修 | 講義 | 60 | (4) | | | | | 30 | 30 | 製パンに関わる材料や食品について学び、その使用方法や用途などの知識を身に付けることができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 製パン＆ベーカリーコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 国際教育 | 日本語<br>Japanese language study | 選択 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | (30) | | | | | | 日本語の基礎を学び、日常会話ができるようになる。（留学生のみ選択可） |
| | | グローバル<br>コミュニケーション<br>Global communication | 選択 | 講義<br>演習 | 720 | (48) | (120) | (120) | (120) | (120) | (120) | (120) | レベル別にクラスを分け受講できる。それぞれのレベルに合わせたカリキュラムになり英会話力を身につけることができるようになる。 |
| | | 海外実学研修<br>Overseas Practical Training | 選択 | 演習 | 60 | (4) | | 60 | | | | | 国際性を身につけるための実践教育である。 |
| | 特別教育分野 | 業界研修<br>Corporate training | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | 随時 | 随時 | 随時 | | | 業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行う。 |
| | | 長期業界研修<br>Long-term industry training | 選択 | 演習 | 60 | (4) | | | | 随時 | 随時 | 随時 | 長期間かけて業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行う。 |
| | | 特別講義＆業界見学<br>Special Lecture and agency visit | 選択 | 演習 | 60 | (1~2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設の見学を行う。 |
| | | ボランティア活動<br>Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 60 | (1~2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学ぶ。 |
| | | キャリア教育<br>Career education | 選択 | 演習 | 60 | (1~2) | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学ぶことができる。 |
| | | クラブ活動<br>Club Activities | 選択 | 演習 | 60 | (4) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う。 |
| | 製パン技術の実践演習 | 製パン実習トレーニング<br>Confectionery training | 必修 | 実習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 製パン実習の際に必要な基礎的な動きや製造用の機械の使用方法などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる。 |
| | | 製パン実習1<br>Practice for breadmaking1 | 必修 | 実習 | 120 | (8) | 60 | | | | | | 手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術を習得する。パンの基本となる作業を身につけることができるようになる。 |
| | | 製パン実習2　Practice for breadmaking2 | 必修 | 実習 | 180 | (12) | 90 | 90 | | | | | パンの工程や一つの生地から、様々な成形やパンのアレンジを学び、応用に対応できる基礎技術を身につけることができるようになる。 |
| | | 製パン実習3　Practice for breadmaking3 | 必修 | 実習 | 180 | (12) | | | 90 | 90 | | | 製パン実習を幅広く学び、パンの応用技術を身につけることができるようになる。 |
| | | 製パン高度技術実習<br>Practice for breadmaking and processing | 必修 | 実習 | 180 | (12) | | | | | 90 | 90 | パンに使用する食材の加工技術、知識を学びさらにそれを活かした製パン技術を身につけることができるようになる。 |
| | | 製パン販売実習<br>Practice for Sales of bread | 必修 | 実習 | 90 | (6) | | | | | 90 | | 現場で即戦力になり得る知識・大量製造の技術を身につけ、販売を通じて接客と応用力が身につけられるようになる。 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 総合実習<br>comprehensive practice | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | | | | 90 | 飾りパン、焼き菓子やサンド系のフィリングなどを学び、パン屋の応用技術を身につけることができるようになる。 |
| | | 製パンコンテスト基礎<br>Bread making contest seminar　Basic | 必修 | 実習 | 90　（6） | | | 90 | | | | パゲット、パンオセーグル、折り込み生地、飾りパン、プレゼンテーション、作業性、衛生面などに特価した内容。コンテストに必要な技術身につけることができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 製パン＆ベーカリーコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | 製パン技術の実践演習 | We areショップ演習＆運営<br>Shop exercise and management | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | 60 | | 60 | | | ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構え製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる。 |
| | | 校内プロジェクト<br>Corporate project | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | メニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げることができるようになる。また進級制作展で大量製造の技術、店舗運営を身につけられるようになる。 |
| | | 企業プロジェクト<br>Confection project | 必修 | 演習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げる。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができるようになる。 |
| | | 商品開発プロジェクト＆ショップ演習<br>Product development project | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | 60 | | | 企業様からメニュー開発の課題をいただき、独自の商品を作り上げプレゼンテーションが身につけるようになる。新旧制作展ではこれまでの集大成として、自分で考え行動できるようになる。 |
| | | 企業プロジェクト＆卒業制作<br>Corporate project＆the work for Graduation | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | | 60 | 企業様からメニュー開発の課題をいただき、独自の商品を作り上げプレゼンテーションが身につけるようになる。卒業制作展ではこれまでの集大成として、自分で考え行動できるようになる。 |
| | | 研究発表＆プレゼンテーション<br>Pastry research presentation | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | 商品及び材料をテーマにして研究発表を行うことにより身に付けた専門的知識を表現出来るようになる。（展示発表） |
| | | 製菓実習<br>Practice for confection basic | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | 60 | | | 製菓実習における基礎的な作業、技術を身につけられるようになる。 |
| | | 調理実習（和食）<br>Practice for Japanese cooking | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | 和食に関する調理の基礎知識から基本的な知識・技術までを学び作ることができるようになる。 |
| | | 調理実習（洋食）<br>Practice for cooking | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | 60 | | | | | 調理の基礎知識から基本的な知識・技術までを学び作れるようになる |
| | | ドリンク実習<br>Practice for Beverage | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | 紅茶の基礎から作法を学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになることができる。またカクテルやアレンジドリンクなども学び、ドリンクの基本的な知識や技術を身につけられるようになる。 |
| | | サロン・ド・テ実習<br>Practice for salon de the | 選択 | 実習 | 30 | (2) | | | | | 30 | | ケーキやパンに合うコーヒーや紅茶の産地についての基本的な知識を身につけることができるようになる。 |
| | | チョコレート理論<br>Food sceience theory for chocolate | 必修 | 講義<br>実習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | チョコレートの原料であるカカオについて学びながら、チョコレートの加工に関する知識・技術を身につけることができる。 |
| | | フードペアリング<br>Food pairing | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | 味・香り・食感などの違いを学び、食材の様々な組み合わせを理解できるようになる。 |
| | | ハーブ＆スパイス講義Herb＆Spice Lecture | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | | | | 30 | 基本的なハーブやスパイスについて学ぶ。またそのハーブやスパイスをどのように活かして利用するのかを身に付けることができるようになる。 |
| | | パンの歴史とフランス食文化<br>The history of confectionery & french food culture | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | パンの歴史や背景、フランスの食文化を学び理解・説明することができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 製パン＆ベーカリーコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | 専門基礎学習 | タブレット演習<br>＆ITリテラシー<br>Tablet exercises | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | タブレット端末の基本的な取扱いについて学び、基本となるITリテラシーを理解し身につけることができるようになる。 |
| | | プレゼンテーション<br>（パワーポイント）演習<br>Practice for presentation | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | パワーポイント等を使用した店舗運営や自分の考えを相手に伝わるプレゼンテーションができるようになる。 |
| | | ベーシックデザイン<br>Basic Desigh | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけることができる。<br>※アプリ使用 |
| | | 写真撮影＆SNS<br>photo technique＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 販売促進のためのSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を身につけることができるようになる。 |
| | | 映像制作＆SNS<br>video production＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 販売促進のためのSNSに関する技術・知識を学ぶ。また基本的な映像動画制作を身につけることができるようになる。 |
| | | SNS応用<br>SNS advance | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | グループで戦略を立てSNSやWebページの運営を行うことができるようになる。<br>※SNS,YouTube＆Instagram等 |
| | | ショップマネジメント<br>shop management | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | お店の開業・営業に必要なマネジメントを学び、お店の販促ツールでWebやSNSを活用できるようになる。 |
| | | マネジメント概論<br>Introduction to management | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | | | | 30 | マネジメントに必要なスキルや能力を学び、自ら積極的に働きかける力を身につけることができるようになる。 |
| | | ネットショップ検定<br>Online shop test | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | | | 30 | | ネットショップに必要な知識を学び、検定試験に合格すると資格を取得することができる。 |
| | | HACCP・表示義務（アレルギー等）<br>Display obligation(Allergy.etc) | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 食の業界で義務化されている知識を身につけることができるようになる。 |
| | | ラッピング実習<br>wrapping training | 必修 | 講義<br>実習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | ラッピングに必要な基礎技術と知識を身につけることができるようになる。 |
| | | ディスプレイ<br>Display | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | 店内のインテリアやディスプレイなどのノウハウと技術・知識が身につけることができる。 |
| | | 接客サービス実習<br>Practice for service | 必修 | 講義<br>実習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | フードコーディネートに関わる内容を学び、フードコーディネートの仕事を理解することができる。 |
| | | ブライダル＆ホテル講義<br>Lecture in Hospitality | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | | | | 30 | ホテル・ブライダル関係の仕事を知るとともに、そこにおけるデザート・調理の仕事や役割などを学び理解できるようになる。 ※業界見学 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 製パン＆ベーカリーコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Wメジャーカリキュラム<br>W major curriculum | 選択 | 講義<br>演習 | 30～60 | （1～2） | 開講時のみ | | | | | | 様々なカリキュラムを選択して学べる授業である。 |
| | | 選択実習Ⅰ<br>Select practice Ⅰ | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅱ<br>Select practice Ⅱ | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅲ<br>Select practiceⅢ | 選択 | 実習 | 30 | （2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅳ<br>Select practiceⅣ | 選択 | 実習 | 30 | （2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 農業＆創作料理コース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | キャリア教育 | ホームルーム<br>Homeroom activities | 必修 | 講義 | 60 | （4） | 30 | 30 | | | | | インフォメーションやイベントに向けての話し合い・グループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる |
| | | アソシエイトホスピタリティ講座<br>Assosiate Hospitality lecture | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | お互いに心からおもてなしの出来るマインドとスキルの推進役として活躍出来をるアソシエイトホスピタリティの資格を取得し業界で活躍することが出来るようになります。 |
| | | フランス文化<br>French culture | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | フランスについて学び、海外研修で必要なフランス語の基本的な挨拶・会話ができるようになる |
| | | コミュニケーション就職講座<br>Communication Career Guidance | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | （4） | 30 | | 30 | | | | 社会人基礎力を学び、おもてなしの心を身につけます。また就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけることができる<br>※検定代 |
| | | ホームルーム＆キャリア講座<br>Homeroom activities＆career guidance | 必修 | 講義 | 60 | （4） | | | 30 | 30 | | | インフォメーションやイベントに向けての話し合い・グループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる。また就職に必要な知識やスキルを身につけること |
| 専門分野 | 食分野の基礎知識 | 衛生学&栄養学<br>Hygienics & Nutrition | 必修 | 講義 | 60 | （4） | 30 | 30 | | | | | 衛生と栄養に関する知識を学び理解することができるようになる |
| | | 調理業界研究Ⅰ<br>research industry for confectionery | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | 日本や海外のレストランやホテルの研究を通して、調理業界を知り理解することができるようになる |
| | | 調理業界研究Ⅱ<br>research industry for confectionery | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 日本や海外のレストランやホテルの研究を通して、調理業界を知り就職先を視野に入れ自身の目標を理解することができるようになる |
| | 科学的思想の基 | タブレット演習＆ITリテラシー<br>practice for Tablet & IT literacy | 必修 | 講義 | 30 | （2） | 30 | | | | | | ITリテラシーとiPadの基礎操作・技術を学び身につけます。<br>※Word、Excel、デッサン |
| | | 写真撮影＆SNS<br>photo technique＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 販売促進の為のSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく<br>※タブレット使用 |
| | | ショップマネジメント<br>Shop Management | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 経営に必要なマネジメント、計数管理のノウ ハウを身につける為原価計算から売り上げについて理解できるようになる。 |
| | | 映像制作＆SNS<br>video production＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 販売促進の為のYoutubeやSNSに関する基礎技術・知識及び映像動画制作が身につく<br>※タブレット使用 |
| | | プレゼンテーション<br>（パワーポイント）演習<br>practice for presentation | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 企業プロジェクト等の発表においてパワーポイントを使いながらプレゼンテーションが出来るようになります |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 盤 | ネットショップ検定<br>netshop certification | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | 30 | | ネット販売に関する資格を取得することにより将来ネット販売を行う際の実務能力を取得することが出来る<br>※検定代・テキスト代 |
| | | マネジメント概論<br>management overview | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | | 30 | マネジメントに関する知識を学び将来マネージャーとして業界で活躍出来るスキルを身につけることが出来るようになる |
| | | SNS応用<br>SNS advance | 選択 | 講義<br>演習 | 30　（2） | | | | | （30） | （30） | グループで戦略を立てSNSやWebページの運営を行うことができるようになる<br>※SNS,YouTube＆Instagram等 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 農業＆創作料理コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 農業・技術の実践演習 | 農業実習Ⅰ Agricultural Traiming Ⅰ | 必修 | 実習 | 120 | （8） | 60 | 60 | | | | | 栽培・土壌など作物を育てるにあたり必要な知識を学び、収穫した食材などにより市場との味の違いを理解する事ができる。 |
| | | 農業実習Ⅱ Agricultural TraimingⅡ | 必修 | 実習 | 120 | （8） | | | 60 | 60 | | | 農業実習Ⅰで学んだ事をベースにさらに知識を深め自分達で育てたい食材を決めて作物を育て販売出来るものを作る事ができる。 |
| | | 農業ゼミⅠ Agricultural seminar Ⅰ | 選択 | 実習 | 120 | （8） | | | | | （60） | （60） | 決められた野菜を数量・サイズなどを商品として販売できるもの作ることが出来ます。 |
| | | 応用農業ゼミⅠ Applied agriculture Seminar Ⅰ | 選択 | 実習 | 120 | （8） | | | | | （60） | （60） | 就農に向け、ビジョンに合った作物を種付けから収穫までを行います。 |
| | | 食品加工＆品質管理講座 Food processing & guality management | 必修 | 演習 | 30 | （2） | | | | | （30） | （30） | 食品加工をするための、加工・流通までを学び品質管理や保管、HACCPを理解していきます。 |
| | 職業の総合学習 | We areショップ演習＆運営 shop exercise and preparation | 必修 | 演習 | 60 | （4）) | | 60 | | | | | ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構え製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる |
| | | 校内開発プロジェクト product development project | 必修 | 演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 材料からメニュー開発を行い、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる |
| | | 商品開発プロジェクト＆ショップ演習 product development project | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | | | 60 | | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる |
| | | We areショップ運営 shop operation and management | 必修 | 演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構え製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる |
| | | 企業プロジェクト Confection project | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | | | | 60 | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる |
| | | 企業プロジェクト＆卒業制作 The Work to Commemorate Graduation | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | | | | | 60 | 卒業制作展示を作成。各種プロジェクトや研究を行い総合力が身につきます。 |
| | | 研究発表＆プレゼンテーション pastry research presentation | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | 商品及び材料をテーマにして研究発表を行うことにより身に付けた専門的知識を表現出来るようになる　展示発表 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 食の技術の実践演習 | コンテストゼミ<br>Seminar for Contest | 選択 | 実習 | 30　（2） | | | | | （30） | （30） | 各種レシピコンテストに参加する為に必要な技術をマスターし、コンテストのデモンストレーションができるようになります。 |
| | | カクテル＆ワイン基礎<br>Basic study of cocktail & wine | 選択 | 講義<br>演習 | 30　（2） | | | | | （30） | （30） | 座学にてリキュール、ワイン等の歴史を学び、カクテルの基本的な作り方まで習得します。 |
| | | ハーブ＆スパイス講義<br>herb&spices lecture | 選択 | 講義<br>演習 | 30　（2） | | | | | （30） | （30） | ハーブを育てながらその特徴や使い方を学びます。またスパイス系を学び将来幅広く香辛料を利用できる能力を身につけます |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 農業＆創作料理コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 単位数（時間数） | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 調理技術の実践演習 | 調理理論と食文化概論<br>Theory of cooking; Introducton to food culture | 必修 | 実習 | 60（4） | 30 | 30 | | | | | 調理の意義、目的、調理 方法（西 洋、日本 、中国）の特長、歴史を学び様々な料理の 歴史 やその背景に関する文化を学び理論を理解しながら業界で活躍する事が出来る様になる。 |
| | | 調理実習<br>Practice for Basic cooking | 必修 | 実習 | 120（8） | 60 | 60 | | | | | 実習の中で調理理 論・食文 化概 論に 触れ ながら、道具の取り扱い、素材や西洋料理 の基 本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学ぶ事が出来る様になる。 |
| | | 調理技術実習<br>Technique for cooking | 必修 | 実習 | 120（8） | | | 60 | 60 | | | 実習の中で各種食材を理解し、調理に必要 な基本技術、アレンジ力を学びます。 |
| | | 高度調理技術実習<br>Practice for Advanced cooking | 必修 | 実習 | 120（8） | | | | | 60 | 60 | 1･2年生の時に習得した調理技法や、素材 の知識をベースに、応用を行う。料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、高 級食 材を 含めた自分で料理を構築できる力を養う。 |
| | | 調理実習トレーニング<br>Cooking training | 必修 | 実習 | 30（2） | 30 | | | | | | 調理実習の際に必要な基礎的な動きや製造用の機械の使用方法などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる |
| | | 調理基礎実習Ⅰ<br>Practice for Basic cookingⅠ | 必修 | 実習 | 120（8） | 60 | 60 | | | | | 基礎技術 の反 復練 習を 中心 に、魚・肉の 卸し方、授業で必要な前日仕込みを行い、調理 に必要なすべての工程を日々学 び衛 生的 に保 管するところまでを理解する事が出来る様になる。 |
| | | 調理基礎実習Ⅱ<br>Practice for Basic cookingⅡ | 必修 | 実習 | 60（4） | | | 30 | 30 | | | 基礎技術の反復練習を中心に、授業で必要な前日仕込みを行い、調理に必要な工程を学び衛生的に保管するところまでを理解し自分で考えて対応する事が出来る様になる。 |
| | | 調理基礎実習Ⅲ<br>Practice for Basic cookingⅢ | 必修 | 実習 | 60（4） | | | | | 30 | 30 | 基礎技術の反復練習を中心に、授業で必要な前日仕込みを行い、調理に必要な工程を学び衛生的に保管するところまでを理 解し 人に 指導 する事が出来る様になる。 |
| | | ドリンク実習<br>Practice for Beverage | 必修 | 実習 | 30（2） | 30 | | | | | | 紅茶の基礎から作法まで実習しながら 学び 、資格試験に合格するとティーアドバイザーになれます。またカクテルやアレンジドリンク なども実 習して学びます。 |
| | | レストランサービス実習<br>Practice for Restaurant Service | 必修 | 実習 | 30（2） | | 30 | | | | | 接客サービスの基礎からレストランで求めら れるサービス技術をHRSマニュアルに準拠し、学びます。 |
| | | レストラン運営・準備<br>Restaurant operation and preparation | 必修 | 実習 | 240（16） | | | 60 | 60 | 60 | 60 | ランチ･ディナーのメニュー案、調理、SNS広報まで運営に関わる準備を学びます。 |
| | | レストラン運営・販売<br>Restaurant operation and management | 必修 | 実習 | 240（16） | | | 60 | 60 | 60 | 60 | ランチ･ディナーの調理、提供、接客、売上、マネジメントまで運 営に 関わ るす べての事 を学 びます。 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 製パン実習<br>Practice for baking | 選択 | 実習 | 60　（4） | | | | | （60） | （60） | パンの基本となる作業を身につけ手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術が出来る様になる。 |
| | | 製菓実習<br>Practical Work of Confection | 選択 | 実習 | 60　（4） | | | | | （60） | （60） | 生菓子・焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作ることが出来る様になる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 農業＆創作料理コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数（単位数） | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 特別教育分野 | 業界研修Ⅰ Corporate training Ⅰ | 必修 | 演習 | 60 （4） | | | | 60 | | | 業界現場で、実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。 |
| | | 業界研修Ⅱ Corporate trainingⅡ | 選択 | 演習 | 120 （8） | | | | | （120） | （120） | 業界現場で、実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。※希望の就職先が決まった場合など必要に応じて長期の研修を受ける事ができます。 |
| | | 特別講義＆業界見学 Special Lecture and agency visit | 選択 | 演習 | 30～60（1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設を見学し知識・技術を習得することができるようになる |
| | | ボランティア活動 Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 30～60（1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学び、社会貢献の意義を理解できるようになります |
| | | キャリア教育 Career education | 選択 | 演習 | 30～60（1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになります。 |
| | | クラブ活動 Club Activities | 選択 | 演習 | 60 （4） | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う事ができるようになります |
| | | Wメジャーカリキュラム W major curriculum | 選択 | 講義演習 | 30～60（1～2） | 開講時のみ | | | | | | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになります |
| | | 海外実学研修 Overseas Practical Training | 選択 | 演習 | 60 （4） | 開講時のみ | | | | | | 海外研修を通じて異国の文化や歴史を学び、国際的な感性を身につけること ができます。＊別途旅費・交通費がかかります |
| | 国際教育 | グローバルコミュケーション Global Communication | 選択 | 講義演習 | 720 （48） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュケーションが図れるようになります |
| | | フランス語 French | 選択 | 講義演習 | 30 （2） | | | | | （30） | （30） | フランス語の基礎を学び語学力を身につけることができるようになる |
| | | 日本語 Japanese language study | 選択 | 講義演習 | 30 （2） | （30） | | | | | | 日本語の基礎を学びます。日常会話ができるようになります<br>（留学生のみ選択可） |
| | | 選択実習Ⅰ Select practice Ⅰ | 選択 | 実習 | 60 （4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 選択実習Ⅱ<br>Select practiceⅡ | 選択 | 実習 | 60　（4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |
| | | 選択実習Ⅲ<br>Select practiceⅢ | 選択 | 実習 | 30　（2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |
| | | 選択実習Ⅳ<br>Select practiceⅣ | 選択 | 実習 | 30　（2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 寿司・和食調理コース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 | | 2年 | | 3年 | | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | |
| 基礎分野 | キャリア教育 | ホームルーム<br>Homeroom activities | 必修 | 講義 | 60 | （4） | 30 | 30 | | | | | インフォメーションやイベントに向けての話し合い・グループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる |
| | | コミュニケーション就職講座<br>Communication Career Guidance | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | （4） | 30 | | 30 | | | | 社会人基礎力を学び、おもてなしの心を身につけます。また就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけることができる<br>※検定代 |
| | | アソシエイトホスピタリティ講座<br>Assosiate Hospitality lecture | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | お互いに心からおもてなしの出来るマインドとスキルの推進役として活躍出来をるアソシエイトホスピタリティの資格を取得し業界で活躍することが出来るようになります。 |
| | | ホームルーム＆キャリア講座<br>Homeroom activities＆career guidance | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | インフォメーションやイベントに向けての話し合い・グループワークなどを通し、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになる。また就職に必要な知識やスキルを身につけること |
| 専門分野 | 食分野の基礎知識 | 衛生学&栄養学<br>Hygienics & Nutrition | 必修 | 講義 | 60 | （4） | 30 | 30 | | | | | 衛生と栄養に関する知識を学び理解することができるようになる |
| | | 寿司・和食理論実習<br>Training for Sushi Japanese cuisine theory | 必修 | 講義 | 60 | （4） | 30 | | 30 | | | | 調理の意義、目的、調理 方法（日 本料 理・寿司料理）を理解し、分野で使用されている語源 、料理内容を理解出来るようになる。 |
| | | 日本料理の文化と歴史<br>Nihonryōri no rekishi to bunka | 必修 | 講義 | 30 | （2） | 30 | | | | | | 日本料理の文化と歴史を学 び地 方での食 に関する知識が理解出来る様になる。 |
| | | 食材研究<br>Ingredient research | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | （4） | | 30 | 30 | | | | 食に対しての食材の作り方を学び実際に収穫したもので、調理する事で食材の有難さを学ぶ事が出来る様になる。 |
| | 科学的思想の基 | タブレット演習＆ITリテラシー<br>practice for Tablet & IT literacy | 必修 | 講義 | 30 | （2） | 30 | | | | | | ITリテラシーとiPadの基礎操作・技術を学び身につけます。<br>※Word、Excel、デッサン |
| | | 写真撮影＆SNS<br>photo technique＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 販売促進の為のSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく<br>※タブレット使用 |
| | | ショップマネジメント<br>Shop Management | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 経営に必要なマネジメント、計数管理のノウ ハウを身につける為原価計算から売り上げにつ いて理解できるようになる。 |
| | | 映像制作＆SNS<br>video production＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 販売促進の為のYoutubeやSNSに関する基礎技術・知識及び映像動画制作が身につく<br>※タブレット使用 |
| | | プレゼンテーション<br>（パワーポイント）演習<br>practice for presentation | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 企業プロジェクト等の発表においてパワーポイントを使いながらプレゼンテーションが出来るようになります |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 盤 | ネットショップ検定<br>netshop certification | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | 30 | | ネット販売に関する資格を取得することにより将来ネット販売を行う際の実務能力を取得することが出来る<br>※検定代・テキスト代 |
| | | マネジメント概論<br>management overview | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | | 30 | マネジメントに関する知識を学び将来マネージャーとして業界で活躍出来るスキルを身につけることが出来るようになる |
| | | ECサイト＆食品加工販売<br>Sales for EC site & food processing | 必修 | 講義<br>演習 | 60　（4） | | | | | | 60 | ネット販売に関する資格を取得することにより将来ネット販売を行う際の実務能力を取得することが出来る様になる。又自分達でサイトをりようして販売出来る様になる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 寿司・和食調理コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 食の技術の実践演習 | ドリンク実習<br>Practice for Beverage | 必修 | 実習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | 紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになれます。またカクテルやアレンジドリンクなども実習して学びます。 |
| | | 日本和菓子実習<br>Japanese sweets training | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | 60 | | | 日本料理の食後に提供する和菓子を理解出来る様になる。又料理に合った和菓子を作る事が出来る様になる。 |
| | | 陶器・かいしき講義研究<br>Lecture of pottery and kaishiki | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | | 30 | | | 料理を陶器に盛り付ける事で、料理表現が出来る様になる。また、かいしきを使用し、四季の盛り付けで日本料理を感じる事が出来る様になる。 |
| | | 調理実習（仏・伊）<br>Practice for Basic French, Italian cooking | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | 60 | | | 西洋料理の食材やソースをを日本料理にアレンジして創作料理が出来る様になる。又西洋料理の知識を取り入れ新しい日本料理を考える力を身に付ける事が出来る様になる。 |
| | | 調理実習（中）　Practice for Basic Chinese cooking | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | 60 | | 中華料理の食材やソースをを日本料理にアレンジして創作料理が出来る様になる。又中華料理の知識を取り入れ新しい日本料理を考える力を身に付ける事が出来る様になる。 |
| | | 製菓実習<br>Practical Work of Confection | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | 60 | | 生菓子・焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作ることが出来る様になる。 |
| | | 製パン実習<br>Practice for baking | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | | | | 60 | パンの基本となる作業を身につけ手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術が出来る様になる。 |
| | 職業の総合学習 | We areショップ演習＆運営<br>shop exercise and preparation | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | 60 | | | | | ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構え製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる |
| | | 業界研究<br>Industry research | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | 30 | 30 | | | | 紹介・訪問・研究を重ねてお店運営を学び研究する事で実際のお店運営を理解出来る様になる。 |
| | | カウンターサービス＆店舗マネージメント<br>Service & Store Management | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | | | 30 | | | 料理を作るだけでは無く、サービスでの料理提供が出来る様になる。又店舗ででマネージメントを学ぶ事で店舗運営まで理解出来る様になる。 |
| | | 校内開発プロジェクト<br>product development project | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | | 60 | | | | 材料からメニュー開発を行い、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる |
| | | 商品開発プロジェクト＆ショップ演習<br>product development project | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | | | 60 | | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 企業プロジェクト<br>Confection project | 必修 | 演習 | 60　（4） | | | | | 60 | | メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる |
| | | 企業プロジェクト＆卒業制作<br>The Work to Commemorate Graduation | 必修 | 演習 | 60　（4） | | | | | | 60 | 卒業制作展示を作成。各種プロジェクトや研究を行い総合力が身につきます。 |
| | | 研究発表<br>＆プレゼンテーション<br>pastry research presentation | 必修 | 実習 | 30　（2） | | | | | | 30 | 商品及び材料をテーマにして研究発表を行うことにより身に付けた専門的知識を表現出来るようになる　展示発表 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 寿司・和食調理コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数（単位数） | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門基礎分野 | 調理基礎実習 | 和食実習基礎<br>Basic training for Japanese cuisine | 必修 | 実習 | 120　（8） | 60 | 60 | | | | | 日本料理に必要な包丁研ぎ、切り方と名称を学び、基本的な調理法で基礎料理が出来る様になる。 |
| | | 寿司実習基礎<br>Basic training for Sushi | 必修 | 実習 | 120　（8） | 60 | 60 | | | | | 寿司屋で使用される調理器具を理解し、シャリの切り方、寿司に関わる基本的な基礎を学ぶ事が出来る。 |
| | | 和包丁基礎<br>Japanese kitchen knife basics | 必修 | 実習 | 60　（4） | 60 | | | | | | 和包丁の使い方（薄刃・出刃・柳包丁）の扱いを理解し、調理実習の中でスムーズに料理が出来る様になる。 |
| 専門分野 | 調理技術の実践演習 | 会席料理・精進料理実習<br>Training for Japanose cuisine Baddhist cusine | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | | | 60 | | お祝いの膳・法要の膳を学び、お品書きを作成。献立をたてて料理のアレンジが出来る様になる。 |
| | | 創作調理実習Ⅰ<br>Creative cusine training Ⅰ | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | 60 | | | | 1年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理提供出来る様になる。 |
| | | 寿司調理実習Ⅰ<br>Sushi cuisine training Ⅰ | 必修 | 実習 | 120　（8） | | | 60 | | 60 | | 寿司料理の高度な技術を習得し技術向上・実践的な料理提供を学び料理提供を出来る様になる。 |
| | | 寿司調理実習Ⅱ<br>Sushi cuisine training Ⅱ | 必修 | 実習 | 120　（8） | | | | 60 | | 60 | 寿司料理の高度な技術を習得し技術向上・実践的な料理提供を学び料理提供を出来る様になる。 |
| | | 和食調理実習Ⅰ<br>Japanese cuisine training Ⅰ | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | 60 | | | | 1年次に学んだ基礎を元に実際に寿司を握れる様になる。又すべての包丁を使い分けて調理出来る様になる。 |
| | | 和食調理実習Ⅱ<br>Japanese cuisine training Ⅱ | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | | 60 | | | 1年次に学んだ基礎を元に実際に寿司を握れる様になる。又すべての包丁を使い分けて調理出来る様になる。 |
| | | 日本料理現場実習<br>Japanese cuisne training | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | | | | 60 | 現場実践で日本料理の懐石料理を学び、日本料理を全般的に出来る様になる。 |
| | | 実践現場加工調理実習<br>Trainiug for Practical cooking | 必修 | 実習 | 90　（6） | | | | | 90 | | 業界での工場・加工場にて実践出来る様になる。又お客様に対して実践的に対応出来る様になる。1週間で5時間 |
| | | 基礎技術実習<br>Basic technology training | 必修 | 実習 | 120　（8） | 60 | 60 | | | | | 野菜の切り方の基礎知識を学び野菜の飾り切りが出来る様になる。 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 基礎技術実習Ⅱ<br>Basic technology trainingⅡ | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | | 60 | | | 魚の卸し方の基礎を学び魚全般の卸し方が理解出来る様になる。 |
| | | 和食・寿司コンテスト<br>Japanese cuisine sushi contest | 必修 | 実習 | 30　（2） | | | | 30 | | | 和食・寿司検定のコンテストに参加出来る基礎実習を学びコンテスト・検定にて資格を取れる様になる。 |
| | | カウンター実践実習<br>Counter training | 必修 | 実習 | 60　（4） | | | | | | 60 | 業界での店舗でカウンターにて実践出来る様になる。又お客様に対して実践的に対応出来る様になる。1週間で5時間 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### 寿司・和食調理コース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数（単位数） | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 特別教育分野 | 業界研修 Corporate training | 必修 | 演習 | 60　（4） | | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界現場で、実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。 |
| | | 特別講義＆業界見学 Special Lecture and agency visit | 選択 | 演習 | 30～60（1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設を見学し知識・技術を習得することができるようになる |
| | | ボランティア活動 Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 30～60（1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学び、社会貢献の意義を理解できるようになります |
| | | キャリア教育 Career education | 選択 | 演習 | 30～60（1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになります。 |
| | | クラブ活動 Club Activities | 選択 | 演習 | 60　（4） | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う事ができるようになります |
| | | Wメジャーカリキュラム W major curriculum | 選択 | 講義演習 | 30～60（1～2） | 開講時のみ | | | | | | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業です。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになります |
| | | 海外実学研修 Overseas Practical Training | 選択 | 演習 | 60　（4） | 開講時のみ | | | | | | 海外研修を通じて異国の文化や歴史を学び、国際的な感性を身につけること ができます。＊別途旅費・交通費がかかります |
| | 国際教育 | グローバルコミュケーション Global Communication | 選択 | 講義演習 | 720　（48） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュケーションが図れるようになります |
| | | 日本語 Japanese language study | 選択 | 講義演習 | 30　（2） | （30） | | | | | | 日本語の基礎を学びます。日常会話ができるようになります<br>（留学生のみ選択可） |
| | 専門分野の基礎知識 | ペン習字・お品書き Penmanship List of Merchandise | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | 30 | | 料理の献立を作成し料理のお品書きを自筆で書いてお客様に料理内容を理解して頂ける様になる。 |
| | | ペン習字・お品書き 応用 Penmanship List of Merchandise | 必修 | 講義 | 30　（2） | | | | | | 30 | タブレットを使用したお品書きが出来る様になる。 |
| | | 選択実習Ⅰ Select practice Ⅰ | 選択 | 実習 | 60　（4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 選択実習Ⅱ<br>Select practiceⅡ | 選択 | 実習 | 60　（4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |
| | | 選択実習Ⅲ<br>Select practiceⅢ | 選択 | 実習 | 30　（2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### カフェ総合マネジメントコース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 基礎分野 | 人間と人間生活の理解 | コミュニケーション就職講座<br>Communication career guidance | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 社会人基礎力を学び、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけ、社会人としての立ち居振る舞いができるようになる。 |
| | | ホームルーム<br>Homeroom activities | 必修 | 講義<br>演習 | 120 | (8) | 30 | 30 | 30 | 30 | | | クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。また、連絡事項やスケジュールの確認などもおこなう。 |
| | | ホームルーム＆キャリア講座<br>Homeroom activities ＆ career guidance | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | (4) | | | | | 30 | 30 | クラス内のコミュニケーションを構築し、就職に向けての情報や必要なことを理解できるようになる。 |
| | 食分野の総合学習 | 校内プロジェクト演習＆進級制作展<br>Corporate project ＆ The Final Work of the Year | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | 60 | | | | | メニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げる基礎を学びます。1年生の集大成としての成果を発表できるようになる。 |
| | | 進級制作展　準備・運営<br>Shop exercise and management | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | 進級制作展に伴う準備を行ない、イベントに必要なことを学ぶことが出来るようになる。 |
| | | 商品開発プロジェクト<br>Product development project | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | 60 | | | | 共通の素材課題を元に、その素材を活かしたメニュー開発に向けて、独自の商品を作り上げることができる。 |
| | | 企業プロジェクト＆進級制作展<br>Corporate project ＆ The Final Work of the Year | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | 60 | | | 企業から頂いたメニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げ、企業が求める商品とは何かを知ることができる。また2年間の集大成としてその成果を発表できるようになる。 |
| | | 進級制作展　準備・運営<br>Shop exercise and management | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | 30 | | | 進級制作展に伴う準備を行ない、イベントに必要なことを学ぶことが出来るようになる。 |
| | | 企業プロジェクト<br>Corporate project | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | メニュー開発の課題に向けて、独自の商品を作り上げ、企業様にプレゼンテーションすることで、商品開発に必要なポイントを理解できるようになる。 |
| | | 研究発表<br>Research presentation | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | 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。 |
| | | 卒業制作展　準備<br>The Work to Commemorate Graduation | 必修 | 演習 | 30 | (2) | | | | | | 30 | 卒業制作展に伴う準備を行ない、イベントに必要なことを学ぶことが出来るようになる。 |
| | 食分野の基礎知識 | 接客サービス演習<br>Practice for Service | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 接客サービスをトータル的に基礎から身に付け、お客様に合わせて、スマートな接客サービスができるようになる。 |
| | | 衛生学・栄養学<br>Public health & Nutrition | 必修 | 講義 | 30 | (2) | 30 | | | | | | 「食」で仕事をしていくための、食材の成分を学び、徹底した衛生管理ができるようになる。 |
| | | 素材・食材研究<br>Material research | 必修 | 演習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 「食」に関する素材作りや、SDGsについて学び、これからのカフェに必要な素材や食材の活かし方を提案できるようになる。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### カフェ総合マネジメントコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 食の技術の実践演習 | 調理・製菓基礎<br>Basic ractice for cooking & confectionary | 必修 | 実習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | | | 調理実習や製菓実習に必要な基 礎知 識から技術まで、反復演習等で習得する。 |
| | | ドリンク実習<br>Practice for drinks | 必修 | 実習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | ワイン・カクテル・紅茶・コーヒー・エスプレッソの ジャンルにおける、基礎座学と基礎実習を通して、ド リンクの 基礎を理解し、基本レシピで抽出できるようになる。 |
| | | アレンジドリンク実習<br>Training for arranged drink | 必修 | 実習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | ドリンクを作る上で、基本的な配合を知り、さらに様々な素材や季節に対応できるようになる。 |
| | | コーヒー実習Ⅰ<br>Practice for coffeeⅠ | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術 を習得します。ドリップコーヒーの抽出ができ るようになる。 |
| | | コーヒー実習Ⅱ<br>Practice for coffeeⅡ | 必修 | 講義<br>実習 | 120 | (8) | | | 30 | 30 | 30 | 30 | コーヒー豆の特徴に合わせて、レシピを検証し、フィルター—コーヒーにおいて、お客様目線でベストな抽出と提供までできるようになる。 |
| | | バリスタ実習Ⅰ<br>Practice for BaristaⅠ | 必修 | 実習 | 30 | (2) | 30 | | | | | | コーヒーやエスプレッソなどの抽出技術の基 礎を習得します。ラテアートの 基本 ができるようになる。 |
| | | バリスタ実習Ⅱ<br>イタリア系<br>Practice for BaristaⅡ | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | 30 | | | | | イタリアのバールにおける知識やエスプレッソなどの知識と技術を学び、伝統的なイタリアの バリスタを理解することができる。 |
| | | エスプレッソゼミ<br>Seminar for Espresso | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | エスプレッソの競技会に向けて、エスプレッソとは何 かその要素を分析し、検証します。コーヒーを理解するいくつかの要素を学び、その成果を発表できるようになる。 |
| | | バリスタ実習Ⅲ<br>スペシャルティコーヒー<br>Practice for BaristaⅢ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | 30 | 30 | 30 | 30 | スペシャルティコーヒーをカッピングで味の 傾向や違いを理解し、コーヒーの産地や種類に 合わせたエスプレッソを抽出できるようになる。 |
| | | 製パン実習<br>Practice for cafe baking | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | | | 60 | | 製パンの基礎的な作業、技術が理解でき、カフェで活かせるパンを作れるようになる。 |
| 専門分野 | 専門職業の総合学習 | カフェ総合実習　Ⅰ<br>Café synthesis practiceⅠ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | 60 | 60 | | | | | 調理から製菓まで幅広くカフェメニューの全 般を学ぶWメジャーカリキュラムの要素を含んだ実習です 。ベ ーシックな人気メニューが作れるようになる。 |
| | | カフェ総合実習　Ⅱ<br>Café synthesis practiceⅡ | 必修 | 実習 | 120 | (8) | | | 60 | 60 | | | 基礎を身に 付け たうえで、応 用の カフェ人 気メニューを様々な形態で作れるようになる。 |
| | | カフェ販売＆マネジメント<br>Practice for Sales＆management | 必修 | 実習 | 180 | (12) | | | | 60 | 60 | 60 | お店で出す商品の企画から仕 入れ 、ディスプレイ、収支までシミュレーションし、イベントを通じて実践的に運営できるようになる。 |
| | | フードコーディネート<br>Food coordinate | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | フードコーディネートに関わる内容を学 び、フードコーディネーターの仕事を理解することが できる。 |
| | | 紅茶概論＆検定<br>Introduction to tea＆test | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | (2) | | | 30 | | | | 紅茶の知識や歴史を学び、抽出作法や アレンジ手法等を習得する。ティーアドバイザー検定 を受講し、認定書取得を目指す。 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 珈琲概論<br>Coffee Introduction | 必修 | 講義<br>演習 | 30 (2) | | | 30 | | | | コーヒー豆の知識や歴史を学び、コーヒー事情を習得する。 |
| | | 珈琲ソムリエ検定<br>Coffee sommelier test | 必修 | 講義<br>演習 | 30 (2) | | | | 30 | | | 日本安全食料料理協（JSFCA)主催のコーヒーソムリエ検定を受ける。資格検定受験料・検定料が別途必要。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### カフェ総合マネジメントコース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 専門職業の総合学習 | マシン機器メンテナンス<br>Machine maintenance | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | 主にコーヒーに関する機器の仕組みを深く知り、機器購入または故障時にメンテナンスできるようになる。 |
| | | カクテル＆ワイン基礎<br>Basic study of cocktail & wine | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | （4） | | | 30 | 30 | | | 座学にてリキュール、ワイン等の歴史を学び、カクテルの基本的な作り方まで習得する。 |
| | | ロースト焙煎演習Ⅰ<br>Roasting Exercises Ⅰ | 必修 | 実習 | 60 | （4） | | | 30 | 30 | | | コーヒー焙煎の基礎を学び、ディスカバリーを安全にしようできるようになる。 |
| | | バリスタ実践演習<br>Practice for barista | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | スピードと質にこだわって、様々なバリスタスキルの均一なクオリティのドリンクを実践的に作ることができるようになる。 |
| | | コーヒー総合実習<br>Practice for Coffee | 必修 | 実習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | 現場を意識した実践的な内容で、お客様に美味しいコーヒーを（個人でもチームでも）スピーディーに作れるようになる。 |
| | | カフェオーナー開業講義<br>CaféOwner introduction | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | カフェの開業手順や、開業するために必要な準備または専門用語を知り、カフェ開業のノウハウを理解することができる。 |
| | 専門職業の総合学習（選択） | カフェ調理実習<br>Practice for basic cooking | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | | | （60） | | 人気カフェメニュー（ワンプレートやイタリアン、テイクアウト）の応用や高度な調理メニューを習得する。 |
| | | カフェスイーツ実習<br>Practice for café sweets | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | | | | （60） | 人気カフェメニュー（パフェやスイーツ系）の応用を習得する。 |
| | | アルコールドリンク実習<br>Practice for Alcoholic drinks | 選択 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | | （30） | （30） | アルコールドリンクの知識やレシピを学び、オリジナルカクテルが作ることができる。。<br>＊前期と後期は同じ内容である。 |
| | | ロースト焙煎演習Ⅱ<br>Roasting Exercises Ⅱ | 選択 | 実習 | 30 | （2） | | | | | （30） | （30） | コーヒー焙煎の基礎を学び、焙煎機の仕組みから操作方法まで習得。安全コーヒーを焙煎できるようになる。<br>＊前期と後期は同じ内容である。 |
| | | コンテストゼミ（エスプレッソ）<br>Seminar for Contest | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | | | （30） | （30） | コンテスト（エスプレッソ部門）に必要な高度な技術をマスターし、コンテストのデモンストレーションができるようになる。 |
| | | コンテストゼミ（ドリップ・サイフォン）<br>Seminar for Contest | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | | | （30） | （30） | コンテスト（ドリップ・サイフォン部門）に必要な高度な技術をマスターし、コンテストのデモンストレーションができるようになる。 |
| | 専門基礎学 | ベーシックデザイン<br>Basic Design | 必修 | 演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力が身につく。<br>＊タブレット使用の場合は、アプリが必要である。 |
| | | POP・販促物作成演習<br>Promotional materials | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | 30 | | | | | カフェの物販に必要なPOP類や販促パッケージをお店のテーマに合わせて作れるようになる。 |
| | | ホスピタリティ講座<br>Hospitality lecture | 必修 | 講義 | 30 | （2） | | 30 | | | | | 業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 学習 | プレゼンテーション<br>（パワーポイント）演習<br>Presentation exercises | 必修 | 講義<br>演習 | 30 （2） | | 30 | | | | | 企業プロジェクト等の発表において、パワーポイントを使いながらプレゼンテーションができるようになる。 |
| | | カフェショップマネジメント<br>Café shop management | 必修 | 講義<br>演習 | 60 （4） | 60 | | | | | | カフェの運営に必要な知識を学び、商品開発の企画や運営トレーニングを行いビジネス感覚を養う。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### カフェ総合マネジメントコース

| 系列 | | 開講科目名<br>（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 専門分野 | 専門基礎学習 | ショップマネジメント基礎<br>Shop management basic | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | カフェビジネスにおける基本的な数字の構成比等を学ぶ。 |
| | | ショップマネジメント応用<br>Shop management application | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | 経営に必要なマネジメント、エクセルにおける会計システムや計数管理のノウハウを説明できるようになる。 |
| | | マネジメント概論<br>Management overview | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | | | 30 | カフェを運営するために必要なマネジメント（管理力）をあらゆる視点から学び、経営マネジメントを総合的に身に付ける。 |
| | 科学的思想の基盤 | タブレット演習＆ITリテラシー<br>Tablet exercises＆IT lliteracy | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | 30 | | | | | | ITリテラシーとipadの基本操作や使用効果を高める活用法を身に付ける。<br>＊タブレット使用 |
| | | 写真撮影＆SNS<br>Photo technique＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | 30 | | | | 販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく。<br>*タブレット使用 |
| | | 映像制作＆SNS<br>Video production＆SNS | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | 30 | | | 販売促進の為のYoutubeやSNSに関する技術・知識及び映像動画制作が身につく。 |
| | | ネットショップ検定<br>Netshop test | 必修 | 講義<br>演習 | 30 | （2） | | | | | 30 | | ネット販売に関する資格を取得することにより将来ネット販売を行う際の実行能力を取得することができる。＊別途教科書・検定料が必要である。 |
| | | 食品加工・ネット販売<br>Food processing＆Online sales | 必修 | 講義<br>演習 | 60 | （4） | | | | | | 60 | 授業で学んだ素材の特徴や、調理法、保存法などを活かし、食品加工の応用に取り組み、ネット販売のシミュレーションを通し、販売できるようになる。 |
| | 国際的な感性と語学力 | 日本語<br>Japanese language study | 選択 | 演習 | 30 | （2） | （30） | | | | | | 日本語の基礎を学びます。日常会話ができるようになる。（留学生のみ選択可） |
| | | グローバルコミュニケーション<br>Global Communication | 選択 | 演習 | 720 | （48） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | （120） | 英語力と異文化理解を深めるため、グローバルに活躍できるための能力を身に付ける。 |
| | | 海外実学研修<br>Overseas Practical Training | 選択 | 演習 | 60 | （4） | 開講時のみ | | | | | | 海外研修を通じて異国の文化や歴史を学び、国際的な感性を身につけることができる。<br>＊別途旅費・交通費がかかる。 |
| | 職業の総合学習 | 東京カフェリポート<br>TOKYO CAFÉ REPORT | 選択 | 演習 | 60 | （4） | 開講時のみ | | | | | | 日本トップレベルのカフェやバリスタ、ロースターを見て体感。SCAJの展示会も見学し、仕事のビジョンを広く持ち最新のトレンドを学ぶ。＊別途旅費・交通費がかかる。 |
| | | 校内コンテスト<br>School contest | 選択 | 演習 | 30 | （2） | 開講時のみ | | | | | | 校内選抜を経て、コーヒーやカクテルの競技大会をおこない、その競技大会におけるスキルを向上させ、プロフェッショナルな人間力を身に付ける。 |

# 2022年度　教科課程

## 食健康テクノロジー科

### カフェ総合マネジメントコース

| 系列 | | 開講科目名（英語表記） | 必修選択 | 授業形態 | 時間数 | 単位数 | 1年 前期 | 1年 後期 | 2年 前期 | 2年 後期 | 3年 前期 | 3年 後期 | 講義概要 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 特別教育分野 | | 特別講義＆業界見学 Special Lecture | 選択 | 演習 | 30～60 | （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界で活躍中のプロの方々から豊富な知識・情報を頂く特別授業や各種施設の見学を行う。 |
| | | ボランティア活動 Volunteer Activities | 選択 | 演習 | 30～60 | （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 各種ボランティア活動を通してホスピタリティを学び、社会貢献の意義を理解できるようになる。 |
| | | クラブ活動 Club Activities | 選択 | 演習 | 60 | （4） | （15） | （15） | （15） | （15） | （15） | （15） | 運動、文化系クラブを通して、チームワークや企画、運営力を養う。 |
| | | キャリア教育 Career education | 選択 | 演習 | 30～60 | （1～2） | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 社会人基礎力を身につけるために必要なことを学べる授業である。自分のキャリアにおいて足りない力を補う事が出来るようになる。 |
| | | 業界研修 Business Internship | 必修 | 演習 | 60 | （4） | | | 随時 | 随時 | 随時 | 随時 | 業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行う。 |
| | | 選択実習Ⅰ Select practice Ⅰ | 選択 | 実習 | 60 | （4） | | | （60） | （60） | （60） | （60） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |
| | | 選択実習Ⅱ Select practice Ⅱ | 選択 | 実習 | 30 | （2） | | | （30） | （30） | （30） | （30） | 業界で必要とされる技術・知識を身につけることができるようになる。 |