

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
食 & マネジメント科

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		2年		3年		講義概要
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	
1	製菓実習1 Practical Work of 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
2	製菓実習2 Practical Work of Confection 2	必修	実習	120	(8)	60	60					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
3	製菓実習トレーニング 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法などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる
4	製菓基礎1 Practice for confection1	必修	実習	60	(4)	30	30					業界で必要な基本技術を反復練習し、しっかりと身につけます
5	製菓基礎 2 Practice for confection 2	必修	実習	60	(4)			30	30			製菓業界で必要とされる技術と理論を学び、基礎力と知識が身につきます
6	チョコレート基礎 Practice for basic chocolate	必修	実習	30	(2)		30					パイピングやデコレーションなどの基礎技術・知識を学び、反復練習することで習得することができるようになる
7	製菓&チョコレート実習 Practical Work for Chocolate Confection	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働くことができるようになる
8	ボンボンショコラ実習1 practice for bonbonchocolat1	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子として知識技術を身につけることができる
9	洋菓子研究発表 pastry research presentation	必修	実習	30	(2)					30		洋菓子の種類や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
10	ショップ演習 Practice for Sales	必修	実習	120	(8)	60		60				お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通して身につけて実践することができるようになる
11	進級制作&企業プロジェクト The Final Work of the Year & Corporate project	必修	演習	60	(4)		60					メニュー開発の課題に向けてオリジナルの商品を作り上げ、選ばれたものが1年生の集大成進級制作で販売される。商品開発のノウハウを理解し身につけることができるようになる
12	商品開発プロジェクト 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
13	卒業制作&企業プロジェクト The Work to Commemorate Graduation & Corporate project	必修	演習	60	(4)				60			企業様からメニュー開発の課題をいただき、オリジナルの商品を作り上げ、卒業制作展に向けての準備をします。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
14	製菓販売実習 Practice for Sales	必修	実習	120	(8)			60	60			即戦力になり得る知識・技術を業界のプロの講師から学び、販売を通して接客や応用力を身につけることができるようになる
15	基礎技術練習 basic skill practice	必修	実習	60	(4)				30	30		業界に出て必要となる基礎技術を反復練習し就職後即戦力として活躍出来るようになる
16	チョコレート理論 Food science theory for chocolate	必修	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・技術が身につきます
17	工芸細工ゼミ work of crafts confectionery seminar	必修	実習	60	(4)					60		シュガークラフトやスガ一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ます
18	ピエモンテ実習 seminar for piecemantee (アメ細工・ショコラ)	選択	実習	120	(8)				(60)	(60)		アメ・チョコ細工でピエモンテを作成するのに必要な様々な技術・知識を習得する事ができます
19	チョコレート工芸 seminar for chocolate craft	選択	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ます
20	学園祭・ショップフェスタ準備 Practice for sales and service	必修	実習	120	(4)	60		60				実際に店舗を構築製造から販売、ディスプレイ、収支までを学びます。チームで目標達成できるようにになります。
21	学園祭・ショップフェスタ運営 operations for sales&service	必修	実習	60	(4)	30		30				実際に店舗を構築製造から販売、ディスプレイ、収支までを学びます。チームで目標達成できるようにになります。
22	衛生学&栄養学 Public health & 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けられるようになります。
23	ギフトラッピング (基礎) Practice for Selling service & wrapping	選択	講義 実習	30	(2)	30						ラッピングの基礎技術・知識を学び習得することができる
24	ギフトラッピング (応用) Practice for Selling service & wrapping	選択	講義 実習	30	(2)		30					様々なラッピングの応用技術・知識を学び習得することができる
25	ヴァンドүүーズ概論 (基礎) introduction for salesperson	選択	講義 実習	60	(4)	30	30					ヴァンドүүーズとしての基礎知識・術を学び習得できます
26	ヴァンドүүーズ概論 (応用) introduction for salesperson	選択	講義 実習	60	(4)			30	30			ヴァンドүүーズとしての応用知識・技術を学び習得できます
27	接客サービス Practice for Selling service	選択	講義 実習	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取得できます
28	コンテストゼミ Contest seminar	選択	実習	60	(4)			(60)				コンテストで必要なアメ細工とアントルメの知識・技術を学び習得できる
29	ハーブ&スパイス講義 herbs & spices lecture	選択	講義	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出来る能力を身につけます。
30	器とカトラリー講座 tableware lecture	選択	講義	30	(2)				(30)			料理やデザートをのせるお皿や器を学びます。パティンエとして必要なお皿に関する知識を身につけることが出来るようになります。
実務経験のある教員等による授業科目の合計時間				1920								