

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
製菓・製パン科

系列	開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	数 時 間	単 位	1年		2年		講義概要
						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			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
3	製菓総合実習 total Basic confection practice	必修	実習	120	(8)	60	60			生・焼菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子まで習得します
4	製菓基礎1 Practice for confection1	必修	実習	60	(4)	30	30			業界に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	調理実習1 Practice for cooking1	必修	実習	120	(8)	60	60			調理全般に必要な基本技術、応用力を習得できます
7	調理基礎 Practice for basic cooking	必修	実習	60	(4)	30	30			日本料理や西洋料理に必要な基礎的な技術を反復練習で身につけます
8	ショップ演習 Practice for Sales	必修	実習	120	(8)	60		60		お店を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じて身につけることができるようになる
9	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展で販売される。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
10	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スキルを身につける事ができる
11	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、販売を通じて接客や応用力を身につけることができるようになる
12	調理販売実習1 Practice for Sales1	必修 選択	実習	60	(4)			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。また販売実習を通じて接客を学び習得できます
13	調理販売実習2 Practice for Sales2	必修 選択	実習	60	(4)			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。また販売実習を通じて接客を学び習得できます
14	製パン理論1 Theory for baking1	必修	講義 演習	60	(4)	30	30			パンの原材料知識や製パンの工程やポイントなどを理解できるようになります。
15	製パン実習1 Practice for baking2	必修	実習	120	(8)	60	60			手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状態など、基礎技術を習得します。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ります。
16	製パン実習2 Practice for baking2	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、応用に対応できる技術を身につけることができるようになります。
17	製パン販売実習1 Practice for Sales1	必修	実習	180	(12)			90	90	ドイツイパンなど現場に必要な製パンの技術を学びます。また即戦力になり得る知識・大量製造の技術を身につけて、販売を通じて接客と応用力が身につけられるようになります。
18	製パン販売実習2 Practice for Sales2	必修	実習	180	(12)			90	90	ドイツイパンなど現場に必要な製パンの技術を学びます。また即戦力になり得る知識・大量製造の技術を身につけて、販売を通じて接客と応用力が身につけられるようになります。
19	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なります。
20	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なります。
21	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。
22	ギフトラッピング (基礎) Practice for Selling service & wrapping	必修	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
23	ギフトラッピング (応用) Practice for Selling service & wrapping	必修	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
24	ヴァンドүүーズ概論 (基礎) introduction for salesperson	必修	講義 実習	30	(2)	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
25	ヴァンドүүーズ概論 (応用) introduction for salesperson	必修	講義 実習	30	(2)			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
26	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
27	コンテストゼミ Contest seminar	選択	実習	60	(4)			(60)		コンテストに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
28	工芸菓子実習 応用 Practical Work of crafts confectionery	選択	実習	60	(4)				(60)	シュガークラフトやス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ます
29	ヴァンドүүーズ実習 Basic knowledge for salesperson	必修	講義 実習	30	(2)	30				ヴァンドүүーズとしての基礎技術を学び習得することができる
実務経験のある教員等による授業科目の合計時間				2370						