

2023年度 教科課程

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	
キャリア教育 基礎分野 製菓分野の基礎知識	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ります
	コミュニケーション就職講座 Communication Career Guidance	必修	講義 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ます
	アソシエイトホスピタリティ講座 Associate Hospitality lecture	必修	講義 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。
	マネジメント概論 management overview	必修	講義	30	(2)					30	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
	製菓理論 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が習得できます
	食品衛生学&栄養学 food 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きます
	ラッピング実習(基礎) wrapping trainng (basic)	必修	講義 実習	30	(2)	30						ラッピングについての基礎技術を学び習得できます
	チョコレート理論 Food sceience 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
	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ります
	お菓子の歴史とフランス食文化 The history of confectionery & french food culture	必修	講義 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
	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方法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 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
	製菓実習 II 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
製菓基礎 I Practice for confection1	必修	実習	60	(4)	30						業界に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 Practice for confection2	必修	実習	60	(4)			30	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 & 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動くことができるようになる	

専門分野	実習	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	
		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	
		チョコレート基礎 Practice for basic chocolate	必修	実習	30	(2)		30				パイピングやテンパリングなどの基礎技術・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	
		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ティエとしての知識技術を身につけることが出来る	
		ボンボンショコラ実習2 practice for bonbonchocolat2	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出来る	
	商品開発	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	
		商品開発プロジェクト&卒業制作 The Work to Commemorate Graduation & Corporate project	必修	演習	60	(4)					60	卒業制作展示を作成。また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	
	販売演習	ショップ演習&運営 shop exercise and management	必修	実習	120	(8)	60		60		60	ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構築、製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる	
		ショップ準備 preparation for sales and service	必修	実習	60	(4)	30		30		30	ショップ運営に伴う準備を行ないお店作りに必要なことを学ぶことが出来るようになる。	
	専門基礎学習	色彩検定 test in color coordination	選択	講義	30	(2)			(30)		(30)	色彩に関する基礎や配色技術、その他幅広い知識(インテリア、環境色彩、色彩のユニバーサルデザイン等)を学び取得できるようになります ※要検定料	
		ディスプレイ Display	選択	講義	30	(2)			(30)		(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・知識が身につきます	
		写真撮影&SNS photo technique & SNS	選択	講義 演習	30	(2)			(30)		(30)	販売促進の為にSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく	
	製菓技術講座	コンテストゼミ seminar for contest	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・技術を学び習得する事ができます	
		工芸菓子実習 基礎 Practical Work of crafts confectionery Basic	選択	実習	60	(4)					(60)	マジパン・アメ・チョコ細工に必要な様々な技術・知識を習得する事ができます	
		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ます	
	総合学習	ドリンク実習 Practice for Beverage	選択	実習	30	(2)			(30)	(30)	(30)	(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作れるようになる
		調理実習 Practice for cooking	選択	実習	60	(4)					(60)	(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
		ネットショップ検定 資格取得講座 netshop certification	選択	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できる
		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料を利用出来る能力を身につけます。
	実務経験のある教員等による 授業科目の合計時間				1920								