

**実務経験のある教員等による授業科目の一覧表**  
(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		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 Homeroom activities	必修	講義 演習	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 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る。 ※検定代
		ホスピタリティ講座 Hospitality lecture	必修	講義 演習	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 演習	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。
	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 演習	30	(2)	30						ITリテラシーとPadの基礎操作・技術を学び身につけることができる。 ※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 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。 ※タブレット使用
		映像制作&SNS Video production & SNS	必修	講義 演習	30	(2)			30				販売促進のための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。 ※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。 ※SNS, YouTube & Instagram等
		ショップマネジメント Shop management	必修	講義 演習	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てイベントに活かせるようになる。
		マネジメント概論 Management overview	必修	講義 演習	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 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務能力を取得することが出来るようになる。 ※検定代・テキスト代
専門分野	製菓分野の基礎知識	製菓理論 Theory for confectionery	必修	講義 演習	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。
		HACCP・表示義務(アレルギー等) HACCP・Mandatory information	必修	講義 演習	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 French culture	必修	講義 演習	30	(2)	30						フランスについて学び、海外研修に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 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。
		チョコレート理論 Food science theory for chocolate	必修	講義 演習	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。
	製菓実習トレーニング Confectionery training	必修	講義 演習	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手法などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる。	

専門分野	製菓技術演習	製菓実習Ⅰ Practical Work of Confection 1	必修	講義 演習	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	講義 演習	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	講義 演習	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 Practice for confection2	必修	講義 演習	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 Practice for confection3	必修	講義 演習	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 Practice for confection4	必修	講義 演習	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 Practical Work of crafts confectionery Basic	必修	講義 演習	30 (2)		30				マジパン細工に必要な様々な技術・知識を習得し得ることができるようになる。
		工芸菓子実習 応用 Practical work of crafts confectionery advance	必修	講義 演習	60 (4)					60	シュガークラフトやヌガー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。
専門分野	製菓技術演習	製菓実習応用Ⅰ Practical Work of Confection I	必修	講義 演習	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。
		製菓実習応用Ⅱ Practical Work of Confection II	必修	講義 演習	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。
		製菓実習応用Ⅲ Practical Work of Confection III	必修	講義 演習	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働くことができるようになる。
		製菓販売実習 Practice for Sales	必修	講義 演習	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・スケジュール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	講義 演習	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	講義 演習	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	食料から、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 演習	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	講義 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	講義 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	講義 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。
		We areショップ演習&運営 Shop exercise and management	必修	講義 演習	60 (4)				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。
		We areショップ運営 Shop exercise and management	必修	講義 演習	30 (2)				30		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。
実務経験のある教員等による 授業科目の合計時間					1920						