

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
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		2年		3年		講義概要
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	
基礎分野	ホームルーム Homeroom activities	必修	講義 演習	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 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 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授業である。
	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つけて業界で活躍することができるようになる。
	製菓理論 Theory for confectionary	必修	講義 演習	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 演習	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 演習	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 演習	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 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て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 演習	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つけることができるようになる。
	製パン技術の実践演習	製パン実習トレーニング Confectionery training	必修	講義 演習	30	(2)	30					
製パン実習1 Practice for breadmaking1		必修	講義 演習	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	講義 演習	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	講義 演習	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 Practice for breadmaking and processing		必修	講義 演習	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 Practice for Sales of bread		必修	講義 演習	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 comprehensive practice		必修	講義 演習	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。

基礎分野	製パン技術の実践演習	We areショップ演習&運営 Shop exercise and management	必修	講義演習	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 Corporate project	必修	講義演習	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 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 Product development project	必修	講義演習	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。
	総合学習	製菓実習 Practice for confection basic	必修	講義演習	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(洋食) Practice for cooking	必修	講義演習	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 Practice for Beverage	必修	講義演習	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。
		ハーブ&スパイス講義 Herb & Spice Lecture	必修	講義演習	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つけること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						