

授業科目等の概要

(衛生専門課程 食健康テクノロジー科) 2024年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			農業演習	農園に行き、様々な作物を実際に育てる事ができ、作物について理解できるようになります。	3年・通年	60	4		○			○			
○			専門理論	調理や製菓の基本的な知識・理論を学び、様々な業界の方から、経営・開業について話を聞き、学ぶことができますようになります。	23年・前前期	60	4	○			○				○
○			専門実習	調理(和・洋・中・創作)、製菓、製パン、ドリンク、サービス、ラッピング&ディスプレイの基本技術から応用を学びます。	123年・通通通年	1350	90		○		○				○
○			総合演習	イベントに向けてのプランニングや準備などを行います。取り組みを通して職業人としてのマインドが身に付きます。	123年・通通通年	240	16	○			○			○	
○			食品衛生学&栄養学	衛生の基本や食品の取り扱いに関する知識、食材の安全な保管方法、食事や食品の栄養素の働きを理解できるようになります。	12年・前後期	90	6	○			○				○
○			マーケティング	飲食業界で勝ち抜くための広告・マーケティングの知識が身に付きます。	23年・通後年	90	6	○			○				○
○			コミュニケーション&ビジネスマナー	職業人としてのマナーやコミュニケーション能力を高め、セルフマネジメント、チームマネジメントの意識を身に付けます。	12年・後通年	180	12	○			○				○
○			ITテクノロジー	Word/Excel/PowerPointの技術を高め、SNSやHP等顧客に認知・購入していただく方法やPCを使ったプレゼンテーションを学びます。	123年・通通通年	180	12	○			○				○
○			ベーシックデザイン	デザインの基礎と立体構成を考えたデザイン力が身に付きます。	1年・前期	30	2		○		○				○
○			検定対策講座	検定へ向けての対策勉強を行い、理解できるようになります。	2年・後期	30	2	○			○				○

○		店舗運営	自分達で店舗運営を行っていき、店舗運営を通して実践を積むことが出来ます。	3年・後期	90	6		○	○											
○		外国語	食の業界に必要なフランス語の基礎を学び、レシピの理解や材料名などが分かるようになります。	1年・通年	60	4	○		○											
○		業界研修	企業や業界現場で実際の仕事を体験し、自己形成を行います。将来のビジョンを明確にすることが出来ます。	23年・通年	60	4		○			○									
○		進級制作	1年間、もしくは2年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を発揮し店舗運営や販売を行います。	12年・後期	120	8		○			○									
○		卒業制作	3年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を発揮し店舗運営や販売を行います。	3年・後期	60	4		○			○		△							
	○	海外実学研修	業界のトッププロから豊富なスキルマインドを教授いただき、情熱ある高い意識を身に付けることが出来ます。	1年・後期	60	4		○					○	○						
○		特別講義	業界で活躍されているプロの方々から豊富な知識と情報をいただきます。	随時	45	3		○					○							
	○	Wメジャーカリキュラム	素材を生かしたメニュー、売れるメニューを通して、製菓・製パン・調理・ドリンクの技術の基本を学びます。	随時	30	2		○					○							
合計				18 科目	2,700単位時間(180単位)															

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
3年間171単位以上の取得を卒業認定会議にて確認		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。