

カリキュラム

科目区分		科 目	実務経 験教員	授業の 種類	規定 時数	時間数	1年		2年		3年	
							前期	後期	前期	後期	前期	後期
専 門 科 目	必 修	衛生法規	○	講義	30	30		30				
		公衆衛生学	○	講義	60	60	30	30				
		食品学	○	講義	60	60	30	30				
		食品衛生学	○	講義	120	120	60	60				
		栄養学	○	講義	60	60	30	30				
		社会	○	講義	30	30	30					
		製菓理論	○	講義	90	90	30	60				
		製菓実習	○	実習	480	960	240	240	240	240		
		フードビジネス		講義		30				30		
		サービス論	○	講義		30				30		
		接客マナー		演習		20			20			
		製菓実践		演習		60			30	30		
		カフェ実習		実習		120			30	90		
		国際コミュニケーション		講義		30			30			
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
					0							
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								
				0								

カリキュラム説明

科目区分		科 目	科 目 内 容
専 門 科 目	必 修	衛生法規	製菓衛生師として必要とされる衛生法規を中心にした法制度について学びます。
		公衆衛生学	健康・公害・生活習慣病などの公衆衛生に関する学習とともに、菓子成分との関わりについても学びます。
		食品学	食品の種類、含まれている成分、機能、保存方法など食品の特性について学びます。
		食品衛生学	食品の安全性を理解した上で、食中毒・消毒法・食品添加物・個人衛生に関する事項などを学びます。
		栄養学	食生活を通じた健康を科学的に学び、栄養成分の機能や体内利用、排せつの仕組みなどについて学びます。
		社会	菓子・パンの歴史や業界の現状を学び、実際の店舗経営に役立つ知識も身につけます。
		製菓理論	製菓・製パン技術の向上を目指す上で必要な知識を科学的に理解し、製菓実習と合わせて効果的に学びます。
		製菓実習	基礎基本を繰り返し学び、その上で幅広い製菓技術(洋菓子・和菓子・製パン)を身につけていきます。
		フードビジネス	食に関する経営・マネジメントの基礎を学習します。
		サービス論	サービスマナーのベース部分と社会人基礎力を養いながら、実践的に学習します。
		接客マナー	接客マナーに特化した言葉遣いや所作について実践的に学習します。
		製菓実践	ラッピング、リボンワークを基本から応用まで学習し、テーブルコーディネート、ディスプレイの基礎も学習します。
		カフェ実習	1年次の製菓実習をベースに軽食・ドリンク・デザートをグループ単位で担当し、接客技術の向上を目指します。
	国際コミュニケーション	国際の飲食店でも外国語での接客機会が増えていることを踏まえ、食に関するフランス語力をつけていきます。	
一 般 科 目	必 修	社会人基礎講座	学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学びます。
	選 択		

カリキュラム

科目区分	科 目	実務経験 教員	授業の 種類	規定 時数	時間数	1年		2年		3年	
						前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門科目	食生活と健康	○	講義	90	90	60	30				
	食品と栄養の特性	○	講義	150	150			60	90		
	食品の安全と衛生	○	講義	150	150	60	90				
	調理理論と食文化概論	○	講義	180	180	90	90				
	調理実習	○	実習	300	300	148	152				
	総合調理実習		実習	90	90		90				
	高度調理実習	○	実習		300			148	152		
	サービス実習		演習		180			90	90		
	国際コミュニケーション		講義		30				30		
	高度総合実習		実習		90			90			
	フードサービス論		講義		30	30					
	フードデザイン		演習		30			30			
	ドリンク実践		演習		30			30			
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
一般科目	社会人基礎講座		講義		60		30	30			
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
					0						
専門科目	必修科目授業時間数	—		960	1650	388	452	448	362	0	0
	選択科目授業時間数	—		0	0	0	0	0	0	0	0
一般科目	必修科目授業時間数	—		0	60	0	30	30	0	0	0
	選択科目授業時間数	—		0	0	0	0	0	0	0	0
合 計			—	960	1710	388	482	478	362	0	0

カリキュラム説明

科目区分	科 目	科 目 内 容
専 門 科 目	必 修	食生活と健康 公衆衛生上の重要法規を学ぶとともに、健康の保持・増進や生活習慣病に関する理解を深めます。
		食品と栄養の特性 食品に含まれる各栄養素の特性と機能を学び、食品・栄養・身体と健康の関わりを理解します。
		食品の安全と衛生 食品衛生に関する法律、食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性や衛生管理方法を理解します。
		調理理論と食文化概論 調理方法や技術を理解し、調理設備・調理器具等、調理に必要な事柄を学習し、世界の多様な食文化も理解します。
		調理実習 料理の基本技術と基礎知識を西洋料理、日本料理、中国料理の分野ごとに学びます。
		総合調理実習 集団調理の実習を通して、調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などを習得します。
		高度調理実習 即戦力として現場で働くことができる基礎技術をベースに応用性の高い調理技術を学びます。
		サービス実習 調理技術だけでなく、テーブルセッティング・接客用語等サービス(おもてなし)の基本を学びます。
		国際コミュニケーション 国際の飲食店でも外国語での接客機会が増えていることを踏まえ、食に関するフランス語力をつけていきます。
		高度総合実習 1年次の総合調理実習を踏まえ、集団調理実習を通して、責任感・協調性を養います。
		フードサービス論 サービスマナーのベース部分と社会人としての基礎力を養います。
		フードデザイン 食卓と花との関わりを学ぶフラワーアレンジメントに加え、店舗の装飾やディスプレイについても学びます。
		ドリンク実践 レストランにおける空間の演出方法としてのドリンクに関する知識を学びます。
	選 択	
一 般 科 目	必 修	社会人基礎講座 学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学びます。
	選 択	