

2025年度 教科課程

スイーツ&カフェ・フード科

前期目標

- ・7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ)を習慣化する。
- ・食に関する基本的な知識・技術と商品として価値があるものを作る意識を身につけて職業(職種)理解を深め、得意分野を確立する。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数 (単位 数)	講 義
モチベーション プログラム	入学前学習	Orientation for Future Education	基礎	必修	演習	※	入学への不安を解消し、プロフェッショナルモチベーションを高める。
	導入研修	First year Experience	基礎	必修	演習	30 (1)	目的意識を高め、プロに必要なことが何かを認識する。同じ目的を持ったクラスの仲間との相互支援環境を作る。
ミッション プログラム	フードマネジメント	Food Management	専門	必修	演習	30 (1)	サービスマインドと実践的なサービス技術、コミュニケーション力を学び、商品や店舗の価値を高める力を身につける。
	サービス コミュニケーション	Service Communication	専門	必修	演習	30 (1)	日本でのサービススキルやマナーなどの日本で働く上のルールを身につける
プロフェッショナル プログラム	スイーツ実習	Practice for confection	専門	必修	実習	60 (2)	製菓の製造に必要な器具や材料の取り扱い方、製菓に関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	フード実習	Practice for cooking	専門	必修	実習	60 (2)	調理に必要な器具や食材の取り扱い方、調理に関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	パン実習	Bread practice	専門	必修	実習	60 (2)	パンの製造に必要な器具や材料の取り扱い方、製菓に関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	ドリンク実習	Practice for tea and coffee	専門	必修	実習	60 (2)	ドリンクの製造に必要な器具や材料の取り扱い方、ドリンクに関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
総時間数(330) ※学内行事							

2025年度 教科課程

スイーツ&カフェ・フード科

後期目標

- ・食に関する知識・技術を活用し、お客様に喜んでいただける商品を作り上げる創造力を身につける。
- ・チームで働くうえで必要なコミュニケーション力と問題解決能力を身に付け、目指す目標を実現できる力を身につける。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数	(単位 数)	講 義
モチベーション プログラム	国内研修	Domestic Training	専門	必修	演習	30	(1)	日本の食文化と調理・製菓・ドリンクの技術知識を身につけた食のプロを養成する
ミッション プログラム	フードマネジメント	Food Management	専門	必修	演習	30	(1)	サービスマインドと実践的なサービス技術、コミュニケーション力を学び、商品や店舗の価値を高める力を身につける。
	サービス コミュニケーション	Service Communication	専門	必修	演習	30	(1)	日本でのサービススキルやマナーなどの日本で働く上のルールを身につける
プロフェッショナル プログラム	スイーツ実習	Confection practice	専門	必修	実習	90	(3)	製菓の製造に必要な器具や材料の取り扱い方、製菓に関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	フード実習	Practice for cooking	専門	必修	実習	90	(3)	調理に必要な器具や食材の取り扱い方、調理に関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	パン実習	Bread practice	専門	必修	実習	90	(3)	パンの製造に必要な器具や材料の取り扱い方、製菓に関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	ドリンク実習	Practice for tea and coffee	専門	必修	実習	60	(2)	ドリンクの製造に必要な器具や材料の取り扱い方、ドリンクに関する知識・技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
	産学連携授業	Industry- academia-Linked class	専門	必修	実習	60	(2)	食材教育と生産者とのつながり商品提案と販売について学ぶ。また、地域とつながる製造・販売を通して働く力を身につける
総時間数(480) ※学内行事								