

フードマネジメント科 教育ポリシー

アドミッション・ポリシー

《学校》	《学科》
①食・農・緑のプロフェッショナルを目指す意欲のある人	①食の仕事を通じて社会貢献したい人
②選んだ道に自信を持って前に進む強い意志のある人	②食の楽しみや魅力を伝える活動をしたい人
③他者や地域社会との交流に積極的な人	③食の可能性を探求したい人
④向上心を持ち、失敗を恐れないチャレンジ精神のある人	④

カリキュラム・ポリシー

食品の衛生管理、品質管理の基礎を身につける

1
年
前
期

達成目標

- ① 食品製造の現場において必要不可欠な衛生管理の基礎知識を知り、実践できる
- ② 製造の現場における品質管理業務の内容を知っている
- ③ 健康面や豊かな生活の実現など、食が果たす役割を多面的に捉え理解できる
- ④
- ⑤

主な履修科目	履修内容
衛生学	食品の現場における衛生管理の知識を身につける
品質管理	(バイオテクノロジー科合同) 品質管理検定4級合格に向けた対策
食品学	生鮮、加工など食品の種類や特徴、扱い方を学ぶ
食文化 I	食品や食事に関する季節行事、習慣、マナーを学ぶ

食品加工の基礎を身につけ、食の魅力発信を体験する

1
年
後
期

達成目標

- ① 野菜などの農作物をレシピに沿って調理する食品加工が実践できる
- ② 食品の魅力写真を写真、動画で演出し、WEBで発信できる
- ③ 食生活アドバイザー検定3級に合格し、生活における職の役割を理解し、他者に助言ができる
- ④
- ⑤

主な履修科目	履修内容
食品加工実習	(食料農業経営科合同) レシピに沿って食品加工を実践する
プロモーション実習	写真や動画の撮影とWEBでの発信を実践する
マーケティング実習	食の流通をテーマにマーケティングの基礎理論を学ぶ
食品表示 I	食品表示を製品での実例から学ぶ

食の新たな価値を生む体験をする

2
年
前
期

達成目標

- ① 食品表示検定初級に合格し、食品表示の仕組みと方法を知っている
- ② 消費者ニーズから新たな食品メニューや製品を考案し、企画を立てられる
- ③ 一定の食材からメニューを考案し、調理を実践できる
- ④
- ⑤

主な履修科目	履修内容
食品表示Ⅱ 食品開発実習	食品検定表示検定初級合格に向けた対策 (一部バイオテクノロジー科合同)
食文化Ⅱ	原価計算を考慮した食品加工と食材からのメニュー考案を実践 後期受験の3級フードコーディネーター合格に向けた対策

食の開発、演出を実践する

2
年
後
期

達成目標

- ① 3級フードコーディネーター資格に合格し、食の開発、演出をするための知識が身についている
- ② 消費者ニーズから企画立案した食品メニューや製品を、実際に調理、製造することができる
- ③ ②で調理、製造したメニューや製品の特徴や魅力が説明でき、発信することができる
- ④
- ⑤

主な履修科目	履修内容
卒業研究 食品開発実習	企画立案した食品メニューや製品を手掛ける (一部バイオテクノロジー科合同) ※前記同様
レシピ作成実習	原価計算を考慮した食品加工と食材からのメニュー考案を実践 加工を実践したメニューをレシピにする

ディプロマ・ポリシー

- ① 食品の衛生管理、安全管理で必要不可欠な事項を知り、食品製造の現場で実践できる
- ② 食品表示のルールを理解し、表示内容から食品の扱い方について他者にアドバイスできる
- ③ 食材を活用したメニューが提案でき、栄養面や味覚などを紹介できる
- ④ 食の魅力、楽しさを演出する撮影とWEB発信が実践できる
- ⑤ 生活における職の役割を多面的に捉えることができ、食生活の提案や助言が実践できる
- ⑥
- ⑦
- ⑧