

食品デザイン科 学科紹介

食品デザイン科について

食品デザイン科には、現在、第1学年8名、第2学年6名、第3学年8名の合計 22名が在籍しています（令和5年6月現在）。食品デザイン科では、以下のような目標をもって作業学習に取り組んでいます。

学科の目標

食品の加工や調理などの学習を通して、勤労の体験を豊かにし、その意義を理解させるとともに、職業自立など社会自立に必要な基礎的・基本的な能力を高め、実践的な態度を育てる。

食品デザイン科で日々大切にしていること

- 一. あいさつ・返事・言葉遣い
- 一. 手洗い・手指消毒の徹底
- 一. 体調管理と毎日の衛生管理(清潔さ)
- 一. 材料と調理道具を大切にする心
- 一. 次の授業を考えた後始末・清掃



食品デザイン科の製造品

1 年生【主に製作するもの：コッパパン、丸パン、クッキー など】



2 年生【主に製作するもの：サンドパン、パウンドケーキ など】



3 年生【主に製作するもの：ピザパン、ハンバーガー、スイーツ各種 など】



外部講師による学習

食品デザイン科では、『風月堂』店長によるスイーツ講座を行っています。プロの技術や、仕事をする上での心構え等を直接ご指導いただく貴重な機会です。



4学科協働カフェ「Hako cafe clover」の運営など

4科協働カフェ「Hako café clover」では、パンやスイーツの販売、スイーツカフェ、ランチ提供を担当しています。パンやスイーツの販売では、レジを扱い、直接お客様への対応を行います。そのほか、生産技術科との2科協働、食品デザイン科単独での販売なども行っています。

