

北海道函館高等支援学校 食品デザイン科 学科紹介

学科の目標

食品の加工や調理、販売、接客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・報告・連絡・相談・確認
- 一. 手洗い・手指消毒の徹底
- 一. 体調管理と毎日の衛生管理・安全
- 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

学年の販売内容

1 学年は製パンや製菓の製造についての基礎的な知識や基本的な技術の習得と製造、販売、接客作業学習の目的や調理に関する決まり、衛生や安全管理の習得

【主に製造するもの：コッペパン、丸パン、蒸しパン など】



2 学年は習得した技術の定着、ランチメニューのデザインの考案や調理技術の習得と製造、販売、接客

【主に製造するもの：あんぱん、塩パン、パウンドケーキ など】



3 学年は今までの知識や技術を利用したより発展した製品の技術習得
パンや製菓、ランチメニューのデザインの考案と製造、販売、接客

【主に製造するもの：サンドパン、ハムマヨパン、シフォンケーキ など】



外部講師

商品開発をはじめ生徒の実態にあった調理の仕方や、働くことの楽しさや厳しさなど講師の方々の経験から、調理だけではなく幅広い内容の講義をしていただいています。

【風月堂 ふうげつどう】

開校当初から商品開発にむけた講義をしていただいています



【pokke dish ポッケディッシュ】

調理の基礎やランチメニューのデザインにむけた講義をしていただいています



【雪印メグミルクチーズセミナー 】

チーズの歴史や作り方、栄養などを学び、牛乳からチーズを作る体験をおこないました



【Hako cafe clover】

【パンや製菓の販売】

カフェの時には多くのお客様に購入いただき、接客や会計の貴重な体験になっています



【ランチ】

各学年が季節や全体のバランスを考えてデザインしています
毎回、アンケートに「美味しいです」の感想や、ご意見や改善点などをご記入いただいています。
とても励みになっています。



販売活動

【校内販売】

各学年で作業学習で校内販売をおこないます。接客マナーや会計の練習をしたり商品説明ができるように作業工程や特徴なども学習したりします。

