

NEWS LETTER

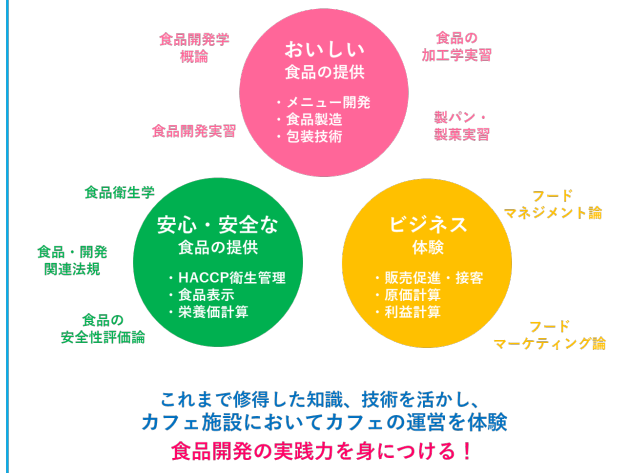


Special Feature

食品開発の実践力を身につける

「カフェ実習」

カフェ実習



食品開発の実践力を身につける 「カフェ実習」がスタート！

2023年、食品開発学科は開設4年目に突入しました。2022年には、3年次開講科目「カフェ実習」がスタート。2年次までに修得した「食のおいしさ」「食の開発」「食の安全・安心と機能性」「食のビジネス」に関する知識や技術を活かして、キッチンカーでカフェの運営を体験しました。



メニュー開発から商品の製造、販売まで 食品販売の一連の流れを体験

学生達はカフェ運営で使用するキッチンカーやエプロン、ロゴのデザインの考案から携わりました。キッチンカーでのカフェの運営は、学生8名程度のグループで行います。販売時期やターゲット等を考慮しメニュー開発を行い、製造工程計画、衛生管理計画や販売促進計画を立て、製造、販売まで実施します。カフェ実習を通して、食品販売の一連の流れを体験し、食品開発の知識や技術を深めていきます。



実習を終えて ー学生の声ー

- 商品を開発するだけでなく、キッチンカーの営業準備や営業時の役割など、自分達で考えて実際に商品を販売し、お客様から意見をもらうというとても貴重な経験をする事ができて良かった。
- 実際に、一からメニュー考案をし、試作などを繰り返し出来上がった商品を販売する中で、製造の大変さや販売の難しさを学ぶことが出来た。
- 衛生管理や食品表示など、今までに学んだ知識を活用する場面が多く、経験できてよかった。
- 自分たちで考案し製造した商品がお客様からおいしいと好評をいただけて嬉しかった。
- 企画、製造、販売を講義だけでなく実際に体験することで難しさがわかり、より理解できたと感じた。
- 企画から販売まで一通り学べた。とても大変だったが、楽しかった。
- 今までの知識を活かして取り組む事が出来た。メニュー考案や販売に関する事だけでなく、衛生管理の大切さもより学ぶことが出来た。



食品開発学科のイベントや入試情報などをリアルタイムで発信中！



食品開発学科 公式Twitter
(@shokuhinkaihatu)



食品開発学科 特設サイト



食品開発学科 公式Instagram
(@shokuhinkaihatu)



食品開発学科 公式 note