

| 分野 | 学科 | 学年 | 科目コード | 科目名 | 時間 | 内容 |
|----|---------|----|--------|-------------|-----|--|
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR01 | 衛生法規 | 30 | 行政の衛生課での実務経験のある講師が行う科目。社会の中での法制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学び、正しく理解する。 |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR02 | 公衆衛生学 | 90 | 行政の衛生課での実務経験のある講師が行う科目。国民の疾病予防と健康の保持・増進のために公衆衛生が果たす意義と重要性を、歴史や衛生統計を通して学ぶ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR03 | 食品学 | 60 | 食品業界において開発業務に携わっていた管理栄養士である講師が行う科目。生活習慣病の予防には食生活の改善が必要とされる。そのために、基本となる食品の成分を知り、栄養・健康とのかわり、また、調理・加工・保蔵中に起こる食品成分の化学変化、栄養変化などを理解する。 |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR04 | 食品衛生学 | 120 | 行政の衛生課での実務経験のある講師が行う科目。食品を扱う職種として食品衛生管理の重要性を理解し実践できるよう、意義・理論・方法論について学ぶ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR05 | 食品衛生学実習 | 30 | 行政の衛生課での実務経験のある講師が行う科目。身近に存在する菌の分離・同定、食品添加物や飲料水中の成分検査法など実習を通して、食品中の微生物や化学物質の性質を理解し、日常生活や職場での衛生管理の実践・応用に役立つ技術を身につける |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR06 | 栄養学 | 60 | 食品業界において開発業務に携わっていた管理栄養士である講師が行う科目。私たちが人間は、体外から必要な物質を取り入れることで生命を維持し、発育・成長している。このような営みについて学習する |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR07 | 社会学 | 60 | 洋菓子業界で経営、製造に携わっていた講師が行う科目。食品業界の基礎知識のほかマーケティング・コスト・労務管理・流通など、経営の視点からマネジメントのノウハウを学び、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身につける |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR08 | 製菓フランス語 | 30 | フランスでレストランの製造に従事していた講師が担当の科目。日常の挨拶やアルファベット、発音や数字など、フランス語の基礎を学ぶ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR09 | 製菓理論 | 150 | 洋菓子業界で経営、製造に携わっていた講師が行う科目。洋菓子・和菓子・パンの基本材料から製法、分類など、実習とリンクさせながら、コツやカンに関する部分を科学的知識として身につける |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR10 | 製菓実習 I | 420 | 洋菓子業界で経営、製造に携わっていた講師が行う科目。様々な食材や製菓機器に触れながら、反復練習によって基本技術の習得を確実にを行い、併せて業務用機器類の使用方法及び食品管理衛生能力を習得する |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 1 | P-SR11 | サービスマナー | 60 | 百貨店での総合案内業務に従事した経験のある講師が担当の科目。サービス接客検定合格、資質の高いホスピタリティマインドを持った製菓衛生師を目指し、プロ意識やおもてなしの心を学び、プロパティシエとしての正しい職業観を醸成する |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR12 | フランス語 | 60 | フランスでレストランの製造に従事していた講師が担当の科目。洋菓子のメニューや調理技法、材料、道具などレシピ作成に必要なフランス語を学習する |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR13 | デザイン・色彩 | 30 | 色彩設計事務所の経営経験のある講師が担当の科目。製菓技術に必要なデザイン・色彩知識の基礎を学び、デザインや色彩が人間の味覚や心理に及ぼす効果を理解し、季節の配色やバランスの重要性を身につける |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR14 | ラッピング | 30 | 洋菓子業界にて製造と販売の経験のある講師が担当の科目。日本人が大切にしている贈り物の意味や習慣、基本的な包装について学び、実習では反復練習を行うことで、基本的なラッピングのスキルを身につける |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR15 | フードコーディネーター | 30 | 食品業界にて製造の経験がある調理師免許所有の講師が担当の科目。フードコーディネーター論の基礎知識やホスピタリティある「食」を作り出す基本的マナーやサービスについて学び、色彩、快適な食空間をトータルにコーディネーターできるスキルを身につける |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR16 | パソコン利用技術 I | 30 | webデザインの業界で実務経験のある講師が担当の科目。現代の社会人に必要とされるITスキルの基本を身につけるため、パソコンの基本操作とMicrosoft Office(Word,Excel)等のビジネスソフトを習得する |

| | | | | | | |
|------------|---------|---|--------|-----------|-------|--|
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR17 | パソコン利用技術Ⅱ | 30 | システムソフト会社でプログラミングのある講師が担当の科目。自分の作品や店舗紹介をPCやWeb上で表現できるツールとして、MicrosoftOffice(PowerPoint)やHTML等のホームページ作成について学ぶ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR18 | 嗜好飲料 | 30 | コーヒー業界で実務経験のある講師が行う科目。コーヒーや紅茶など飲料の種類や特徴、その提供 |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR19 | ビジネス実務演習 | 60 | ビジネスの現場で事務等の経験を有する講師が担当する科目。サービス業に従事する社会人として必要な一般常識、敬語、礼儀作法などについて学ぶ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR20 | 国家試験対策 | 60 | 製菓衛生師所有の講師が担当する科目。製菓衛生師科目を総ざらいし、効率よく国家資格を修得するための試験対策集中講座 |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR21 | 製菓実習Ⅱ | 480 | 洋菓子業界で製造の実務経験のある講師が行う科目。フランス菓子をはじめ、欧州各地の洋菓子作りの基本とバリエーションについて学ぶ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR22 | 校外研修 | 90 | 洋菓子業界で製造の実務経験のある講師が行う科目。現場のスピードやタイミング、厨房での役割分担など一連の業務を習得し、即戦力を磨くほか、職場 |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR23 | 卒業制作 | 30 | 洋菓子業界で製造の実務経験のある講師が行う科目。卒業作品を制作するため、企画～レシピ作成～ |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR24 | カフェ実習 | 60 | コーヒー業界で実務経験のある講師が行う科目。コーヒー・紅茶の正しい抽出方法やカフェメニュー |
| 衛生 | 製菓・製パン科 | 2 | P-SR25 | 製菓実習Ⅲ | 60 | 洋菓子業界で経営、製造に携わっていた講師が行う科目。現場で即戦力となる高度な製菓専門技術を習得する |
| 製菓・製パン科 合計 | | | | | 2,190 | |