

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。社会の中での法体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	60	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	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。私たちは人間は、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-SR06	社会学	30	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-SR07	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-SR08	製菓理論	90	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-SR09	製菓実習 I	480	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し、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	2	P-SR10	サービスマナー	60	会社での接客経験があり、新入社員研修等を行っている人材育成会社において各種研修を担当している講師を招き、サービス接客実務の初歩的な行動やおもてなしの心を習得する授業を行う。
衛生	製菓・製パン科	2	P-SR11	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。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-SR12	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-SR13	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-SR14	フードコーディネート	30	食品業界にて製造の経験がある講師が担当の科目。フードコーディネートの基礎知識やホスピタリティーある「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トできるスキルを身に付ける。
衛生	製菓・製パン科	2	P-SR15	パソコン基礎技術	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、Microsoft Office(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-SR16	パソコン実用技術	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-SR17	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、その提供方法等について学ぶ。
衛生	製菓・製パン科	2	P-SR18	製菓ビジネス実務演習	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	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-SR21	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、職場でのコミュニケーション力を身につける。
衛生	製菓・製パン科	2	P-SR22	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～制作～発表までをトータルに行う
衛生	製菓・製パン科	2	P-SR23	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などを実践的に学ぶ。
衛生	製菓・製パン科	2	P-SR24	製菓応用実習	30	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					1,980	