

教科目標

製菓本科

養成目的

1年次に食品衛生に関する必要な基礎知識や洋菓子・和菓子・製パンの基礎技術を学び、「製菓衛生師」の資格取得を目標とします。

2年次では、専門性を究めるためのゼミを開講し、1年次の基礎をベースに高度な製菓技術を修得します。また店舗実習では実際の店舗でコスト管理をはじめディスプレイや店舗経営に必要なノウハウを修得します。

取得目標資格

1. 製菓衛生師（国）

「製菓衛生師」とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条に規定する営業のうち菓子製造業をいう。以下同じ。）に従事する者をいう。（製菓衛生師法第2条）

この資格は、開業時に必要な食品衛生責任者^{※1})としても認められています。

※1) 食品衛生責任者とは、食品関係業者が食品等の安全を確保するために、食品衛生法に基づく営業施設では、食品衛生責任者の設置が義務づけられています。

就職分野

1. 菓子製造業
2. ホテル
3. レストラン
4. 菓子店経営

職種

1. 洋菓子職人
2. 和菓子職人