

教科目標

製菓本科

1. 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。

2. 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、食品関係営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。

2. 菓子製造技能士2級

菓子製造技能士は、中央職業能力開発協会が実施する技能検定^{※2)}の中の一つで、菓子製造に必要な幅広い知識と技能を検定する。

※2) 技能検定とは、労働者の有する技能を一定の基準によって検定し、これを公証する国家検定制度であり、労働者の技能と地位の向上を図り、ひいては我が国の産業の発展に寄与しようとするものであって、職業能力開発促進法（昭和44年法律第64号）に基づいて実施されている。

3. 就職分野

1. 菓子製造業
2. ホテル・ブライダル
3. レストラン
4. 菓子店経営

4. 職種

1. 洋菓子職人
2. 和菓子職人
3. パン職人