

2026年度 教科課程

製菓本科

開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	第1学年		第2学年		講義概要
			単位数	授業 時数	単位数	授業 時数	
製菓デザイン Confectionery Design	必修	演習	1	30			制作したい製菓デザインがデッサンと色彩で立体的に表現できるようになる。
コンピュータ Computer Technology	必修	演習	1	30			コンピュータの基礎的な操作ができ、また応用ソフトウェアを使って実務に関する資料を作成できるようになる。
ラッピングコーディネイト Wrapping Design	必修	演習			1	30	商品価値を高める様々な技法を身に付け慶弔をふまえた自由な発想でラッピングできるようになる。
アッセンブリー Assembly	必修	講義	1	30	1	30	業界人としての心構えと必要な知識を修得する。
衛生法規 Health Regulation	必修	講義	1	30			法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政及び製菓衛生師法、食品衛生法の概要を修得する。
公衆衛生学 Public Health	必修	講義	2	60			公衆衛生の意義や食に関する環境衛生など衛生管理の実践についてを修得する。
食品学 Food Science	必修	講義	2	60			食品に関する成分や特性、生産と消費についてを修得する。
食品衛生学 Food Hygienic	必修	講義	4	120			食品を扱う上で大切な衛生学全般を修得する。
栄養学 Nutritional Science	必修	講義	2	60			各種栄養素の機能及び栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を修得する。
社会 History and Management of Confectionery	必修	講義	1	30			菓子・パンの歴史を学ぶとともに菓子店舗経営の概要を修得する。
製菓理論 Confectionery Theory	必修	講義	3	90			菓子の分類や原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種製法工程を身に付ける。
基礎実習 Basic Practice	必修	実習	6	180			実習における基本的な作業を修得し、和・洋菓子・製パンの基本的な技術を修得する。
専門実習 Special Practice	必修	実習	10	300			さまざまな洋菓子の基本的な技術を修得する。
高度洋菓子実習 Confectionery Technology Training	必修	実習			16	480	1年次に修得した基本技術をもとに、より専門的で高度な技術や最新技術を修得する。
製菓研究ゼミ Confectionery Research Seminar	必修	実習			12	360	製菓の各専門分野についてより深く研究し、その研究を発表できるようにする。
カフェ経営 Cafe Management	必修	演習			1	30	菓子店の開業準備から経営までのノウハウを修得する。
店舗実習 Store Practice	必修	実習			2	60	店舗の装飾、商品の陳列方法、接客対応などの販売実務ができるようになる。
学年の修了に必要な単位数等			34	1020	33	990	
卒業に必要な単位数			67				