

# 平成30年度 教科課程

## 製菓本科

系列	開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	時間 数	単 位 数	1年	2年	講義概要
基礎分野	製菓デザイン Confectionery Design	必修	演習	30	(1)	30		菓子作りにおける素材の生かし方、色彩、デザインなどを学ぶ。
	コンピュータ Computer Technology	必修	演習	30	(1)		30	コンピュータの基礎的技術と文書作成に関する実務を学ぶ。
	ラッピングコーディネート Wrapping Design	必修	演習	30	(1)		30	商品価値を高める様々なラッピング方法を学ぶ。
	アッセンブリー Assembly	必修	講義	60	(2)	30	30	業界人としての心構えと必要な知識を修得する。
専門基礎分野	衛生法規 Health Regulation	必修	講義	30	(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法、食品衛生法の概要を学ぶ。
	公衆衛生学 Public Health Study	必修	講義	90	(3)	90		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際について学ぶ。
	食品学 Food Study	必修	講義	60	(2)	60		食品に関する成分や特性、生産と消費について学ぶ。
	食品衛生学 Food Hygienic	必修	講義	150	(5)	150		食品を扱う上で大切な衛生学全般を学ぶ。
	栄養学 Nutritional Science	必修	講義	60	(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学ぶ。
	社会 History and Management of Confectionery	必修	講義	60	(2)	60		菓子・パンの歴史を学ぶとともに菓子店舗経営の概要を学ぶ。
	製菓理論 Confectionery Theory	必修	講義	150	(5)	150		菓子の分類や原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種製法工程を学ぶ。
	製菓実習Ⅰ Confectionery Practice I	必修	実習	180	(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学ぶ。
	製菓実習Ⅱ Confectionery Practice II	必修	実習	240	(8)	240		さまざまな洋菓子の基本的な技術を学ぶ。
専門分野	高度洋菓子実習 Confectionery Technology Training	必修	実習	360	(12)		360	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学ぶ。
	製菓研究ゼミ Confectionery Research Seminar	必修	実習	480	(16)		480	製菓における専門分野についてより深く研究し、その成果を発表する。
	カフェ経営 Cafe Management	必修	講義	30	(1)		30	菓子店の開業準備から経営までのノウハウを学ぶ。
	店舗実習 Store Practice	必修	実習	90	(3)		90	店舗の装飾、商品の陳列方法、接客対応などの販売実務を学ぶ。
合 計				2130	(71)	1080	1050	