



AP アドミッションポリシー

## 学者受け入れの方針

- ①製菓、製パンに関心があり技術を身に付ける意欲がある人
  - ②協調性や自主性があり学び続ける意欲がある人

# P カリキュラムポリシー

## 教育課程編成・実施の方針

- 製菓衛生師免許取得の為、専門的な知識と技術を習得するカリキュラムを構成する
  - 製菓実習では基礎から学び、業界に即応できる実践能力を身に付け多様な実習により更に技術を磨く
  - 日々の講義や実習で学習の習慣を身に付け成長を実感し製菓、製パン業界で働く意識を高める

DP ディプロマポリシー

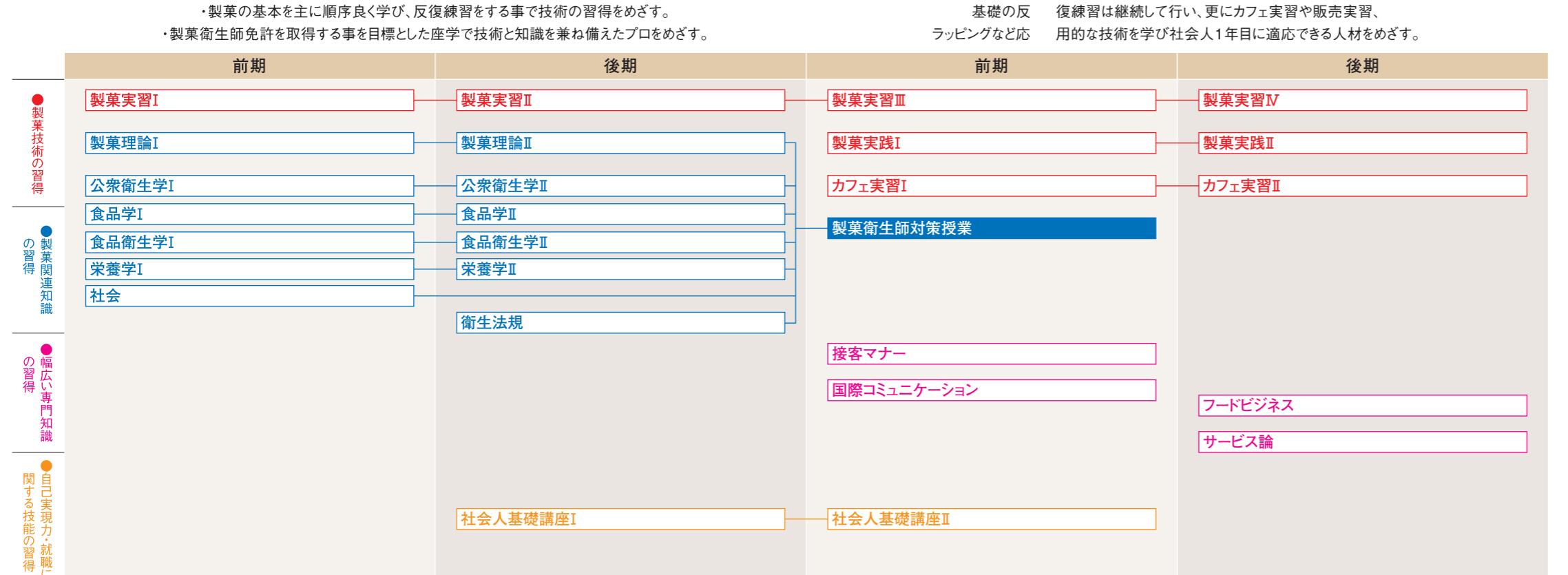
卒業認定の方針

- ①地域社会、国際社会に貢献できる製菓、製パンの知識や技術を身に付けている
  - ②食品に関する衛生の知識を習得し、安全な食品を提供する責任を理解し実務能力を身に付けている
  - ③コミュニケーション能力を身に付け、人と接する中で素直に意見を聞き常にサービス業の精神で人と接する柔軟な能力を身に付けている
  - ④多様化するニーズに対応するために自主的に探究する考えを身に付けている

1年次

## パティシエとしての基礎を身に付ける

- ・製菓の基本を主に順序良く学び、反復練習をする事で技術の習得をめざす。
  - ・製菓衛生師免許を取得する事を目標とした座学で技術と知識を兼ね備えたプロをめざす。



年次

得した基礎を基に更に技術向上をめざす

基礎の反復練習は継続して行い、更にカフェ実習や販売実習、  
ピングなど応用的な技術を学び社会人1年目に適応できる人材をめざす。



科目区分	科目	科目内容
専門科目 必修	衛生法規	製菓衛生師として必要とされる衛生法規を中心とした法制度について学ぶ。
	公衆衛生学	健康・公害・生活習慣病などの公衆衛生に関する学習とともに、菓子成分との関わりについても学ぶ。
	食品学	食品の種類、含まれている成分、機能、保存方法など食品の特性について学ぶ。
	食品衛生学	食品の安全性を理解した上で、食中毒・消毒法・食品添加物・個人衛生に関する事項などを学ぶ。
	栄養学	食生活を通じた健康を科学的に学び、栄養成分の機能や体内利用、排せつの仕組みなどについて学ぶ。
	社会	菓子・パンの歴史や業界の現状を学び、実際の店舗経営に役立つ知識も身に付ける。
	製菓理論	製菓・製パン技術の向上を目指す上で必要な知識を科学的に理解し、製菓実習と合わせて効果的に学ぶ。
	製菓実習	基礎基本を繰り返し学び、その上で幅広い製菓技術(洋菓子・和菓子・製パン)を身に付けていく。
	フードビジネス	食に関する経営・マネージメントの基礎を学習する。
	サービス論	サービスマナーのベース部分と社会人基礎力を養いながら、実践的に学習する。
一般科目 必修	接客マナー	接客マナーに特化した言葉遣いや所作について実践的に学習する。
	製菓実践	ラッピング、リボンワークを基本から応用まで学習し、テーブルコーディネート、ディスプレイの基礎も学習する。
	カフェ実習	1年次の製菓実習をベースに軽食・ドリンク・デザートをグループ単位で担当し、接客技術の向上をめざす。
	国際コミュニケーション	国内の飲食店でも外国語での接客機会が増えていることを踏まえ、食に関するフランス語力をつける。
	社会人基礎講座	学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学ぶ。