

# パティシエ・ベーカリー学科[2年制]

**目 標** ●人々に喜んでいただける食を提供するための知識と技術を身につけ、業界に即応できる実践能力を備えた人材になる。  
●人々の健康と食の安全確保などに関する知識と技術を身につけ、食の提供者としてのモラルと責任感を身につける。 ●製菓衛生師免許[国家資格]の取得

**めざす資格** ●製菓衛生師免許[国家資格] ●食生活アドバイザー検定 ●社会人常識マナー検定

	1 年 次		2 年 次	
	<前期>	<後期>	<前期>	<後期>
<b>到達目標</b>	基本の混ぜる・泡立てる・絞る・練る・焼くなどの製菓技術をマスターする。発酵・成形・焼成を繰り返し練習することで、パン作りの基礎を身につける。プロに求められる技術と知識の基礎を身につける。	和菓子の実習がスタート。季節に合わせ、見た目美しく仕上げる技術を身につける。	国家試験合格に向けて対策授業のスタート。7月の製菓衛生師試験合格をめざす。製菓・製パン実習では、1年次で学んだ基礎を応用し、より高度な技術を身につける。	飲料やラッピング、将来の店舗運営のための知識を身につける。卒業までに累計900時間以上、230以上のレシピを学びオリジナルの菓子が作れるようになる。
<b>カリキュラム</b>	<p><b>実習</b> 製菓実習(洋菓子)</p> <p><b>実習</b> 製菓実習(ベーカリー)</p> <p><b>講義</b> 公衆衛生学</p> <p><b>講義</b> 食品学</p> <p><b>講義</b> 食品衛生学</p> <p><b>講義</b> 栄養学</p> <p><b>講義</b> 製菓理論</p>	<p><b>実習</b> 製菓実習(洋菓子)</p> <p><b>実習</b> 製菓実習(和菓子)</p> <p><b>講義</b> 衛生法規</p> <p><b>講義</b> 公衆衛生学</p> <p><b>講義</b> 食品学</p> <p><b>講義</b> 食品衛生学</p> <p><b>講義</b> 栄養学</p> <p><b>講義</b> 社会</p> <p><b>講義</b> 社会人基礎講座I</p> <p><b>演習</b> 就職実務</p>	<p><b>実習</b> 創作菓子I</p> <p><b>実習</b> ベーカリーI</p> <p><b>講義</b> 国家試験対策</p> <p><b>講義</b> 社会人基礎講座II</p>	<p><b>実習</b> 創作菓子II</p> <p><b>実習</b> ベーカリーII</p> <p><b>演習</b> カフェ演習</p> <p><b>講義</b> 店舗運営</p> <p><b>講義</b> 製菓フランス語</p> <p><b>講義</b> ビジネスマナー</p> <p><b>実習</b> ラッピング</p> <p><b>演習</b> テーブルコーディネート</p>
<b>試験</b>	前期末試験	後期末試験	前期末試験	後期末試験
<b>スケジュール</b>	<p>4月 入学式 新入生オリエンテーション</p> <p>5月 ボウリング大会</p> <p>6月 コンテスト見学</p> <p>8月 夏休み</p> <p>11月 食生活アドバイザー検定 防災訓練 学園祭 スポーツ大会</p> <p>12月 冬休み</p> <p>2月 春休み 海外研修 就職研修 学びフェス 校内合同企業セミナー</p>		<p>7月 製菓衛生師試験</p> <p>8月 夏休み</p> <p>11月 防災訓練 学園祭 スポーツ大会</p> <p>12月 冬休み</p> <p>1月 社会人常識マナー検定</p> <p>2月 春休み 学びフェス</p> <p>3月 卒業式</p>	

科目内容	
<b>衛生法規</b>	製菓衛生師の取得方法や衛生行政について学ぶ。食べ物を提供する者としての知識を身につける。
<b>公衆衛生学</b>	公衆衛生活動の重要性・衛生統計による目的や利用法を知り、生活習慣の現状と対策、主要疾患と生活習慣病との関係、健康づくり運動の目的を理解する。
<b>食品学</b>	食品の持つ生理機能・栄養成分について理解する。食品の特徴や含有成分・嗜好性分などに関する知識を高める。
<b>食品衛生学</b>	食中毒・消毒法・食品添加物・食品の保存法を理解する。また、個人の衛生知識を身につける。
<b>栄養学</b>	食品の栄養素がどのように人間の体にとり入れられ、どのように働くかを学ぶ。健康面や栄養面を考えたお菓子を作る時に役立つ。
<b>社会</b>	より深いお菓子の知識と、将来開業時に必要となる経営ノウハウを理解する。
<b>製菓理論</b>	お菓子作りに欠かせない原材料の性質や特徴、製造工程の注意点などを学ぶ。科学的な根拠に基づいた知識を習得することで、確実な製菓技術と応用力を身につける。
<b>製菓実習(洋菓子・和菓子)</b>	器具の使い方や基本的な製菓技術を学び、実習を通して現場における仕事の流れにあわせた製造工程を学ぶ。
<b>製菓実習(ベーカリー)</b>	発酵・成形・焼成を繰り返し練習することでパン作りの基礎を習得する。一度に1人50個以上といった大量生産を通して、個々の作業要領や、周囲との連携を学ぶ。
<b>社会人基礎講座I・II</b>	3CAN教育(1.自己効力感、2.成長実感、3.学び続ける習慣)により企業が求める人材をめざす。
<b>ビジネスマナー</b>	社会・組織の一員として「働く」ことを意識し、常識やビジネスマナー・コミュニケーションについて学ぶ。
<b>創作菓子I・II</b>	製法や材料にこだわり、繊細なデコレーションやデザートプレートの盛り付けなど、より高度な技術を身につける。オリジナルの菓子を作れるようになる。
<b>ベーカリーI・II</b>	実際の現場に即した技術を身につけるとともに、創作パンにも挑戦し商品開発のノウハウも学ぶ。
<b>ラッピング</b>	合わせ包み・風呂敷包み・斜め包みが、手早くきれいにできるようにする。リボンをきれいにかけることができる。商品の用途に応じた、のし紙の使用や、包装の対応ができる。
<b>カフェ演習</b>	カフェ・レストランにおける飲料的な基本的な知識とサービス実技を身につける。
<b>店舗運営</b>	店舗を開業するに至る準備行為と、その為の知識を習得する。開業後の運営方針をどのように進めていくかを理解する。
<b>製菓フランス語</b>	製菓・製パン現場において使われるフランス語を理解する。製菓・製パン技術の伝統とその背景を理解し、自らの製作に活かすことができる。
<b>テーブルコーディネート</b>	基本的なテーブルコーディネートができるようになる。お菓子や季節イベントに合わせたテーブルコーディネートができる。
<b>国家試験対策</b>	製菓衛生師国家試験合格をめざす。