

実践食物学科(製菓衛生師コース)主要科目の特徴

製菓基礎実習Ⅰでは洋菓子の基礎の作り方を、製菓基礎実習Ⅱでは製パンを学びます。それと平行して、製菓理論Ⅰで洋菓子の基礎の理論を、製菓理論Ⅱでは製パン理論を学んでいきます。

更に、製菓衛生師受験資格の取得に必要な専門科目の単位をとることで、在学中に製菓衛生師の受験が可能になっています。

就職に向けては、2年次に学外実習を実施し、実習の授業には、学生による洋菓子の模擬販売を織り込むことで、より実践に則した形での学びを提供していきます。