

## 実践食物学科(製菓衛生師コース)主要科目の特徴

### 基礎実習(洋菓子・製パン)

それぞれ、洋菓子の基礎、製パンの基礎を学びます。調理における衛生面での基礎知識を始め、器具の使い方、材料の量り方を経て、実習を行います。

最初に教員が作る様子を見学してメモを取り、それを基に1人1単位の菓子等を作製するので、各自が全ての工程に責任をもってかかわることになります。

### 製菓理論(I・II)

基礎実習と平行して進行する講義形式の授業です。実習だけでは伝えきれない個々のレシピの背景や、食材の特色、製造工程の仕組みを説明します。実習体験を知識へ落とし込むための手助けとなるとともに、本コースで目指している製菓衛生師試験合格のための学習につなげます。

### 専門実習(洋菓子・製パン)

1年次の後期から始まる実習です。基礎実習で学習した基本工程を基に、それらを組み合わせ合わせたより高度な菓子やパンを作ります。また、就職後を見据えて、個人の技術向上だけでなく、集団作業・大量調理の方法も指導します。

### インターンシップ実習I、インターンシップ実習II

1年次後期と2年次前期に、希望する学生に実施する学外実習です。実際の企業で1週間前後の研修をすることで、就職へ向けての意欲を高め、将来のイメージを固める役に立ちます。