

パティシエ・ベーカリー学科 [2年制 / 男女]

入学者の受け入れ方針

アドミッションポリシー

パティシエ・ベーカリー学科では、卒業認定・専門士授与の方針 (DP) および教育課程編成・実施の方針 (CP) に定める教育を受けるために必要な、知識・能力や目的意識・意欲を備えた学生を各種入学試験を通じて受け入れる

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

教育課程編成・実施の方針

カリキュラムポリシー

パティシエ・ベーカリー学科では、DPに掲げる能力を身につけるための教育課程として、必要とされる科目を体系的に編成し、講義・演習・実習を適切に組み合わせた授業を行う

- 1 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
- 2 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つけ多様な実習により更に技術を磨く
- 3 日々の講義や実習で学習の習慣を身につけ成長を実感し、製菓・製パン業界で働く意識を高める

目指す人材像

ディプロマポリシー

パティシエ・ベーカリー学科では、履修規程に即して必要単位を修得し、必要な修業年限を満たしたうえで下記の能力を備えていると判断した場合に、卒業認定および専門士の称号を授与する

- 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つけている
- 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践能力を身につけている
- 3 コミュニケーション能力を身につけ、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つけている
- 4 多様化するニーズに対応するため自主的に探究する考えを身につけている

目指す資格

- 製菓衛生師 [国家資格]
- 菓子製造技能士 (2級) [国家資格]
- パン製造技能士 (2級) [国家資格]
- ジュニアパリスト
- ジュニアショコラティエ

	1 年 次		2 年 次	
	<前期>	<後期>	<前期>	<後期>
到達目標	製菓・製パンに関する基本的な知識や安全でおいしい商品を作る技術を習得し、国家試験 (製菓衛生師) の合格を目指す。		商品製造のスキルを向上させるとともに、製造・陳列・販売まで店舗営業の流れを習得する。菓子製造技能士2級の技術習得を目指す。	
カリキュラム	<ul style="list-style-type: none"> 講義 食品学 講義 栄養学 講義 食品衛生学 講義 公衆衛生学 講義 社会 講義 製菓理論 演習 製菓実習 	<ul style="list-style-type: none"> 講義 衛生法規 講義 食品学 講義 栄養学 演習 食品衛生学 講義 公衆衛生学 講義 社会 講義 製菓理論 演習 製菓実習 	<ul style="list-style-type: none"> 演習 コンピュータ実習 講義 接客マナー 講義 フードマネジメント 演習 製菓・製パン教養 演習 菓子技術 演習 ベーカリー実習 演習 パリスト実習 演習 洋菓子実習 I 演習 洋菓子実習 II 演習 和菓子実習 演習 ショコラティエ実習 演習 卒業研究・製作 I 講義 食と色彩 	<ul style="list-style-type: none"> 演習 ベーカリー実習 演習 カフェ・店舗実習 演習 洋菓子実習 III 演習 卒業研究・製作 II
スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> 4月: 入学前学習、入学式、オリエンテーション 5月: 産学連携講習会 6月: 中四国ブロック ケーキコンテスト見学、食文化研修 8月: 穴吹祭 9月: 夏休み、スポーツ大会 10月: ジャパンケーキショー-東京見学 (希望者) 11月: 校内デコレーションコンテスト 12月: インターンシップマナー研修 2月: 冬休み 3月: フランス研修・留学 (希望者)、卒業研究制作展、インターンシップ開始、国家試験対策授業開始 		<ul style="list-style-type: none"> 5月: 就職研修 6月: 中四国ブロックケーキコンテスト出品、食文化研修 7月: 夏カフェ運営 8月: 穴吹祭 9月: 夏休み、スポーツ大会、パテたま (菓子・パン販売実習) 開始~1月まで 10月: ジャパンケーキショー-東京出品・見学 (**希望者) 11月: 産学連携講習会 12月: 冬休み 2月: フランス研修 (希望者)、卒業制作展 (作品展示・カフェ運営) 3月: 卒業式 	

主な科目内容	
洋菓子実習 I・III	洋菓子を製造することで、応用の技術・工程を理解し、安全でおいしい商品を製造できる実践力を身につける。
卒業研究・製作 I・II	1年次で身につけた基礎を応用し、工芸菓子作品作りに取り組み。チョコ、飴、シュガー、マジパン、和菓子素材などを扱い工芸菓子・パンを製作する。
菓子技術	洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。菓子製造技能士2級の実技試験対策をする。ナッペ、被膜、絞り、パイピングの技術演習をする。
ショコラティエ実習	チョコレートの製造や技術特性を理解することにより、チョコレートの知識や製造技術の習得をする。
洋菓子実習 II	フランス菓子やピエスモンテなど、様々な基礎から応用まで実践し習得する。また、フランスの菓子文化を理解し感性を磨く。
和菓子実習	和菓子を製造することで、風情や季節に応じた菓子作りの技術・工程を理解し、安全でおいしい商品を製造できる実践力を身につける。
カフェ・店舗実習	材料の仕入れから販売まで店舗の実務を経験し、「品質管理技術」の習得を目指す。また、カフェの実務を経験し、接客マナーを身につける。
ベーカリー実習	パンを製造することで、基礎ならびに応用技術・工程を理解する。各国の特徴あるパンについての製パン技術を習得する。
パリスト実習	カフェの実務 (コーヒーの技術) を経験し、一定レベルの製品作成の技術を習得する。
食と色彩	さまざまな食の場面、食を取り巻く環境について学習する。伝統的な食事、地域に根差した食品についての知識や技術を養う。色彩の基本理論を身につけ、食空間を効果的に演出する方法を習得する。
製菓・製パン教養	パティシエ・ブーランジェとして身につけておく事が望ましいマナー・教養を身につける。
接客マナー	専門職 (パティシエ・ブーランジェ) にふさわしい言葉づかいや接客技術について学ぶ。
コンピュータ実習	Word・Excelの基本操作を習得し、日常に利用できるようにする。また、パソコンを使った計算やチラシ作成の技術を身につける。
フードマネジメント	時代のニーズに沿ったショップの運営・店作りの基本を学ぶ。