

製菓衛生師コース

スイーツとパンの本場“神戸”で職人になる

専門教科の先生たちの丁寧な指導で、技術や知識はもちろん、
実習を通して「美」と「おいしさ」を探求し、プロへの道をしっかりと歩んでいきます。
また、洋菓子・和菓子・製パンをともに学ぶことで、自由な想像力と創造力を養っていきます。

製菓衛生師コース 3つのポイント

卒業と同時に製菓衛生師の
受験資格が得られる

資格は一生の宝物。高校卒業で製菓衛生師の受験資格を得ることができます。他コースの検定の補習サポートもあります。

製菓・製パンのスペシャリストを
育成する

プロになるための知識・技術が身につきます。多くの先輩が即戦力として、腕ふるっています。神戸の製菓店やホテルへの就職に強い！

進学・就職どちらにも応用がきくコース
じっくり考えながら進路が選べる

自分の興味・関心や進路希望に応じて幅広く学べるコースなので、自分自身を振り返りながら自分にあった進路をじっくり考えることができます。就職はもちろんのこと、大学や専門学校にも進学することが出来ます。



あなたのSweetsで
みんなをHappyに!

CAREER STEP

どんな自分になりたいかイメージしてみよう!

- ▶卒業時、規定の単位を修得した者が、国家資格「製菓衛生師」試験の受験資格を取得できます。
- ▶スイーツコンテストに参加出来るような技術力とプレゼン力を培います。
- ▶全国高等学校家庭科「食物調理検定3級」を目指します。



1
学年

実習

洋菓子、製パンの基礎を身に付ける。

座学

「栄養学」「食品学」「食品衛生学」「製菓理論」といった専門知識を学ぶ。



2
学年

実習

1年生に引き続き、洋菓子、製パンの応用力を養う「製菓実習」。3学期にはアメ細工の講習会を受ける。
包丁の使い方、野菜の切り方、計量の仕方、器具の扱い方、基礎的な和食、洋食を学ぶ「調理実習」の2種類。

座学

「食品衛生学」「公衆衛生学」「製菓理論」といった、1年生よりレベルアップした専門知識を学ぶ。

取得可能な資格

- 1学期 | 食物調理検定4級
- 食物調理検定3級
- サービス接遇検定3級
- 2学期 | 料理検定3級
- 菓子検定2級

3
学年

実習

洋菓子、製パン、和菓子を学びながら、卒業作品として、自分たちでデザインしたものを制作する「製菓実習」。
2年の応用として、日本料理・西洋料理・中国料理を学ぶ「調理実習」。
パワーポイントを使って自分の作品のプレゼンテーションを行う「パソコン実習」の3種類。

座学

「食品衛生学」「公衆衛生学」「衛生法規」「製菓理論」といった専門知識を学びながら、国家試験対策を行う。

取得可能な資格

- 1学期 | ビジネス文書検定3～1級
- 2学期 | サービス接遇検定2級
- ビジネス文書検定3～1級



製菓衛生師コース[カリキュラム]

時間割

	月	火	水	木	金
1	HR	製菓実習	英語コミュニケーションI	栄養学	食品衛生学
2	体育	製菓実習	科学と人間生活	現代の国語	製菓理論
3	現代の国語	製菓実習	栄養学	食品衛生学	体育
4	言語文化	製菓実習	数学I	英語コミュニケーションI	歴史総合
5	家庭基礎	製菓実習	言語文化	食品学	数学I
6	保健	製菓実習	歴史総合	家庭基礎	科学と人間生活

教育課程表 / 募集人数40名(男女共学)

現代の国語	2	英語コミュニケーションII	4
言語文化	2	家庭基礎	2
文学国語	4	情報I	2
地理総合	2	生活産業基礎	2
歴史総合	2	課題研究	2
日本史探求	3	公衆衛生学	2
公共	2	栄養学	2
数学I	4	食品学	2
数学A	2	食品衛生学	4
科学と人間生活	2	衛生法規	1
化学基礎	2	製菓理論	6
体育	7	製菓実習	17
保健	2	社会	1
美術I	2	LHR	3
英語コミュニケーションI	2		

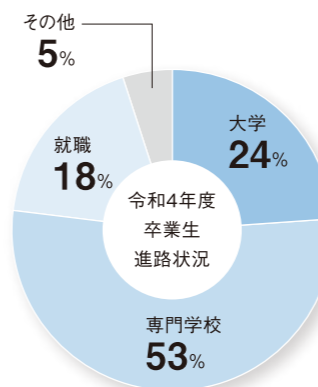
(3年間合計90単位)

Student's Voice

学生の声

第一級のプロを意識した専門的な知識が得られる！
誰もが好きなスイーツの世界を今から学ぼう！

製菓衛生師コース 進路状況



主な進学先

- 大手前大学
- 大阪青山大学
- 兵庫大学
- 梅花女子大学
- 神戸松蔭女子大学
- 神戸製菓専門学校
- 神戸国際調理製菓専門学校
- 兵庫栄養調理製菓専門学校
- エコール辻
- レコールバンタン
- みかしほ学園日本調理製菓専門学校
- 辻学園調理製菓専門学校

主な就職先

- 株式会社レーブ・ドゥ・シェフ
- 神戸洋菓子ボックス
- 株式会社パティシエ エス コヤマ
- 千鳥屋宗家株式会社
- 有限会社キアール
- ゴンチャロフ製菓株式会社
- 株式会社不二家神戸 神戸工場
- 株式会社神戸屋
- 株式会社コープベーカー
- 山崎製パン株式会社
- 敷島製パン株式会社
- 日本レストランシステム株式会社