製菓実習で技術を養う

CONFECTIONERY HYGIENE

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。

POINT 1 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。

POINT 2 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、腕をふるっています。神戸の製菓店やホテルへの就職に強い！

POINT 3 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。

CAREER STEP どんな自分になりたいかイメージしてみよう！

- 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** を養います。
- 全国高等学校家庭科 **「食物調理検定3級」** を目指します。
- 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。

1学年

実習

洋菓子、製パンの基礎を身につける。

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

COURSE SITUATION 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
神戸洋藝菓子ボックサン
株式会社パティシエ エス コヤマ
千鳥屋宗家株式会社
有限会社キアーロ
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リー
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

CURRICULUM カリキュラム

■ 教育課程表 募集人数40名（男女共学）

現代の国語	2	公共	2	保健	2	生活産業基礎	2	衛生法規	1
言語文化	2	数学Ⅰ	4	美術Ⅰ	2	課題研究	2	製菓理論	6
文学国語	4	数学A	2	英語コミュニケーションⅠ	2	公衆衛生学	2	製菓実習	17
地理総合	2	科学と人間生活	2	英語コミュニケーションⅡ	4	栄養学	2	社会	1
歴史総合	2	化学基礎	2	家庭基礎	2	食品学	2	LHR	3
日本史探求	3	体育	7	情報Ⅰ	2	食品衛生学	4	（3年間合計90単位）	