

## 学校関係者評価

---

教育理念・目的・目標 建学の精神および教育理念を基盤として、社会のニーズに応える人材育成という明確な目的・目標を設定している。各学科において養成する人材像を具体的に定め、カリキュラム編成・授業内容・資格取得指導に至るまで一貫した方針のもとで教育活動を展開していることが認められる。また、教育目標は在校生・保護者・教職員に広く周知されており、学校全体で共有されている点も評価できる。これらの取組は、専修学校における教育水準の維持・向上という観点から十分に基準値を満たしており、高く評価に値すると判断する。

---

教育課程、教育の実施、学修成果 教育課程編成・実施方針を明確に定めたうえで、学科・コースごとに系統性・段階性に配慮した授業科目を体系的に配置している。授業形態においても、講義・演習・実験・実習・実技を適切に組み合わせ、各科目の内容に応じた教材の活用と明確な成績評価基準に基づく公正な評価が実施されていることが認められる。

また、卒業認定方針を学科・コースごとに定め、資格・免許取得を含む職業能力の修得目標を設定したうえで、その目標達成に向けた指導が着実に行われており、方針に基づく卒業認定も適切に運用されている。以上の取組はいずれも基準を十分に満たすものであり、職業教育機関としての教育の質と体系性において高く評価できると判断する。

---

学生の受入れ、学生支援 入学者受け入れ方針・選考基準・選考方法を明確に定め、入学希望者への適切な情報提供と公正な選考・合否決定を実施している。入学定員に基づく適正な学生受け入れも適切に運用されており、シラバスを活用した学習成果の向上と自主的学習への支援も行われていることが認められる。また、奨学金制度をはじめとする経済的支援体制および就職支援体制についても、学生への周知・運用が適切になされており、これらの取組はいずれも基準を十分に満たしていると評価できる。

一方、学生相談への対応については、相談室の設置および相談環境の整備は実現できているものの、専門カウンセラーの配置には至っていない。今後は専門的支援体制のさらなる充実が望まれる。

---

教育実施組織・教員 教育課程の実施に必要な資格・要件を備えた教員を確保するための採用基準を整備し、適正に運用している。常勤・非常勤の構成、年齢構成、教員一人当たりの授業時数についても適切に把握・管理されており、各教員の専門性および教授力の把握・評価も実施されていることが認められる。これらの取組は法的基準を満たしており、十分に評価できると判断する。

---

教育環境 教育上の必要性に応じた施設・設備および機械器具を適切に整備しており、日常点検・定期点検・補修についても計画的かつ適正に実施されていることが認められる。また、火災発生時および防災に関する組織体制を整備し、適切に運営されていることも確認できる。これらの取組はいずれも基準を十分に上回るものであり、安全で充実した教育環境の維持・管理において高く評価できると判断する。

---

教育活動の基盤と改善・向上の取組 本校は、教育活動を安定して遂行するために必要な財務基盤を確立しており、健全な財務運営がなされていることが認められる。学校運営の組織体制についても、職業教育に関するマネジメントにおける責任体制を含め、適切に整備・運営されている。さらに、学校評価の結果を踏まえた改善への取組を組織的かつ継続的に実施していることも確認できる。これらの取組は基準を十分に満たしており、高く評価できると判断する。

自己点検評価・第三者評価 参考：専修学校における学校評価ガイドライン

大項目	小項目	評価の基準 3段階で評価 「基準を上回り、特筆すべき取組等を行っている場合」は3、「基準をおおむね満たす場合」は2、「基準を満たしておらず改善が必要な場合」は1	自己点検評価	自己点検評価	自己点検評価	備考： 第三者評価
			アイ・エフ・シー調理製菓大学校	アイ・エフ・シー栄養専門学校		
項目1	1 教育理念、目的及び教育理念・目的・目標の設定等	教育理念等を踏まえ、当該専門学校としての目的及び目標を明確に設定し、養成する人材像を明確にしていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
項目2 教育課程、教育の実施、学修成果	1 教育課程の編成と授業科目	学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な教育課程編成・実施方針を作成した上で、教育課程を体系的に編成し、系統性・段階性に配慮した授業科目を配置していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
	2 教育の実施	授業科目内容に応じ、講義、演習、実験、実習又は実技など、適切な授業形態で教育が実施され、かつ、適切な教材が用いられるとともに、成績評価基準に基づき成績評価を行っていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
	3 単位・卒業認定	学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な卒業認定方針（資格・免許等を含む修得させる職業能力を含む）を学科・コースごとに定め、当該方針に基づき卒業の認定をしていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
	4 学修成果目標の達成状況	卒業認定方針を踏まえ、学科・コースごとに職業能力を含む資質能力の修得（資格・免許等の取得や知識・技術・技能の修得含む。）についての目標を定め、その目標が達成できていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
学生が望む進路の実現に関する目標を定め、その目標が達成できていること。		③ 2 1	③ 2 1	◎	◎	
項目3 学生の受入れ、学生支援	1 学生募集及び入学者の選抜、収容定員の管理	①入学者の受け入れ方針、入学選考基準、方法を定め、入学希望者に明示し、入学者の選考を公正に行い、合否を決定していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
		②学生の受入れは、入学定員に基づき適正に行っていること。 【注】学修支援新制度機関要件の確認	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
	2 自主的な学習の促進に対する支援	学生の学力や学習状況を把握し、入学前教育や補習授業を行うなど学習支援に取り組んでいること。学生の円滑な学習に向け、シラバスの活用による学習成果の向上や自主的な学習に関する適切な支援を行っていること。	3 ② 1	③ 2 1	△	△
	3 多様な学生に対する支援	①適切な体制を構築し、障がいのある学生、海外からの留学生、社会人経験者など、多様な学生に対する支援を行っていること。	3 2 ①	3 2 ①	△	△
		②カウンセラーの配置、相談室の設置など、学生の相談に対応するための環境整備を行い、適切に運営していること。	3 ② 1	3 ② 1	◎	◎
		③留年者、退学希望者など学習の継続に困難な問題を抱える学生に対し適切な対応を行っていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
④学校保健安全法に基づく学校保健計画を策定し、学生の心身の健康管理体制を整備し、適切に運用していること。		3 ② 1	3 ② 1	◎	◎	
4 学生生活に関する支援	⑤学生の経済的側面に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。	③ 2 1	③ 2 1	△	△	
	⑥学生のキャリア支援、就職支援に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎	
	⑦学生の生活環境の整備、適切な周知、運用していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎	
項目4 教育実施組織・教員	1 教員の配置、募集、採用	①教育課程を実施するのに必要な、資格・要件を備えた教員を確保するために基準等（教員の採用基準等）を整備し、適正に運用していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
		②教員の常勤・非常勤、年齢構成等、また教員一人当たりの授業時数等を把握していること。また、教員の専門性、教授力を把握、評価していること。	③ 2 1	③ 2 1	△	△
	2 教員の組織編制等	①学校の目的に応じた分野の区分ごとに必要な教員組織を整備し、業務分担、責任体制を規程等で定めていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎

		②教員間で連携、協力体制を構築していること。	3 ② 1	3 ② 1	△	△
	3 教員の資質の向上	①学校の教育活動の改善、工夫を行うFD(Faculty Development)などの取組や、教員の研究活動、自己啓発等への支援を行っていること。	3 ② 1	3 ② 1	◎	○
項目 5 教育環境	1 教育環境の整備	①教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
		②学生の学習支援のための施設(自習室等)を整備していること。また、学生の休憩、食事のためのスペースを確保していること。	③ 2 1	③ 2 1	△	△
		③図書室を設置し、専攻分野の教育に必要な専門書及び参考図書を配架し、必要に応じて学生が閲覧できるようにしていること。	3 ② 1	③ 2 1	△	△
	2 安全対策、防災組織	①学校保健安全法に基づく学校安全計画を策定し、学校における安全対策を適切に行っていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	○
		②火災の発生や防災に関する組織体制を整備し、適切に運営していること。	③ 2 1	③ 2 1	△	△
	3 施設・設備等の点検、改善等	①施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等を適切に行っていること。	③ 2 1	③ 2 1	△	△
②施設の改築・改修、設備の更新等の計画を定め、適切に実施していること。		3 ② 1	3 ② 1	△	△	
項目 6 教育活動の基盤と改善・向上の取組	1 中期事業計画と財務基盤	①当該専修学校が策定している中長期的計画に、教育目的、教育目標の実現に向けた具体的な内容が位置付けられていること。	3 ② 1	3 ② 1	△	△
		②当該専修学校の教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財務基盤を確立していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	○
	2 学校運営	①学校運営の組織体制を整備し、適切な運営が行われていること（職業教育に関するマネジメント（教育の企画・設計・運営等）における責任体制を含む。）。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
	3 学校評価の実施と改善活動	①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会等外部からの意見を反映するなど、関連企業等団体、地域社会等からの意見を当該専修学校の運営やその改善・向上において活用していること。	3 ② 1	3 ② 1	△	△
		②学校評価を実施し結果及び改善状況についての情報を公表していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	○
		③学校評価の結果に基づく改善への取組を組織的かつ継続的に行っていること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	◎
	4 社会からの理解と情報の公表	①当該専修学校の教育活動、学修成果、学校運営等の状況に関する情報を積極的に公表していること。	③ 2 1	③ 2 1	◎	○
		②教育目的・目標の達成状況や活動状況について関連する教育機関、産業界等をはじめ、社会全体からの理解を得よう取組んでいること。	3 ② 1	3 ② 1	△	△

◎	必須項目
○	簡易に評価
△	任意項目

## アイ・エフ・シー調理製菓大学校

調理技術マネジメント科、調理師科、発酵醸造科、製菓衛生師科

成績評価の基準・方法			
学科試験評価基準			
成績評価・評価基準の目安	評価	製菓衛生師科	
本試験にて80～100点の成績をおさめたもの	5	優	
本試験にて60～79点の成績をおさめたもの	4	良	61～
再試験以降に60点以上の成績をおさめたもの	3	可	61点以上
レポート審査及び卒業延期による合格	2	可	
実習評価基準			
成績評価・評価基準の目安	評価	製菓衛生師科	
本試験(実技・学科)にて優の評価で合格したもの	5	優	
本試験(実技・学科)にて良の評価で合格したもの	4	良	
再試験以降に良の評価で合格したもの	3	可	
実技特別指導及び卒業延期による合格	2	可	
※学科、実習評価とも評価「1」については、		試験不合格者	
「2」の評価以下と判断される場合とする。		不可	

授業科目（各科における履修科目）について、  
授業の方法及び内容、到達目標

※授業計画書、内容詳細については別紙（授業計画書）参照

### 調理師科、調理技術マネジメント科1年次

科目名	単位数	到達目標・概要
栄養学	2	食品に含まれる栄養素の種類・特性・体内における消化・吸収・代謝のしくみを理解し、各ライフステージに応じた栄養の意義と食事摂取基準を説明できることを目標とする。また、栄養と疾病予防・健康維持との関連を理解し、調理の実務において食品の栄養的価値を損なわない適切な取り扱いができる知識と応用力を身につける。

食品学	3	<p>食品の分類・成分・性質および加工・貯蔵における変化について科学的に理解することを目標とする。食品に含まれる糖質・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラル・水分の特性と調理における機能的役割を理解し、食品素材の特性を生かした適切な取り扱いができる知識を習得する。さらに食品表示・規格基準への理解を深め、安全で質の高い食品を提供できる実践的な応用力を身につける。</p>
公衆衛生学	3	<p>個人の健康を社会全体で守るという公衆衛生の基本的概念を理解し、環境衛生・感染症・生活習慣病・母子保健・労働衛生など幅広い分野における健康課題とその対策を学ぶことを目標とする。また、保健統計・衛生行政・関係法規の概要を理解し、調理師・製菓衛生師として食を通じた健康増進と疾病予防に貢献できる公衆衛生的視点と社会的責任を身につける。</p>
調理理論	5	<p>調理における科学的な原理・原則を理解し、食材の特性に応じた適切な調理操作ができる知識と応用力を習得することを目標とする。加熱調理・非加熱調理における食品成分の変化、調理操作が味・色・テクスチャー・栄養価に与える影響を科学的に理解する。また、計量・切截・加熱・調味・盛り付けなど基本的な調理技術の理論的根拠を学び、献立作成から調理・提供に至る一連のプロセスを合理的・効率的に実践できる能力を身につける。</p>
食文化概論	1	<p>人類の歴史とともに形成されてきた食文化の成り立ちと多様性を理解することを目標とする。日本料理の歴史的変遷と地域性・季節性・行事食など日本固有の食文化の特性を学ぶとともに、西洋・中国・アジア各国の食文化との比較を通じて、食が持つ社会的・宗教的・文化的背景への理解を深める。これらの学びを通じて、食文化を継承・発信する調理師としての幅広い教養と異文化への理解力・柔軟な対応力を身につける。</p>
食品衛生学	4	<p>食品の安全性を確保するために必要な衛生管理の知識と実践力を習得することを目標とする。食中毒の原因・種類・症状・予防対策および食品の腐敗・変質のしくみを理解するとともに、食品添加物・残留農薬・異物混入など食品衛生上のリスクについて科学的に学ぶ。さらにHACCPの概念と衛生管理手法を理解し、調理・製菓の現場において安全で衛生的な食品を提供できる実践的な判断力と行動力を身につける。</p>

食品衛生学実習	1	<p>食品衛生学で習得した知識を実験・実習を通じて実践的に理解することを目標とする。手指・調理器具・調理環境における細菌検査や食品の鮮度・変質検査を実際に行うことで、衛生管理の重要性を体感的に理解する。また、適切な洗浄・消毒・保管方法を習得し、HACCPの考え方に基づく衛生管理手順を実践できる能力を身につける。食の安全を守る調理師としての衛生意識と責任感を育てる。</p>
調理実習・西洋		<p>西洋料理における基本的な調理技術の確実な習得を目標とする。包丁操作・基本的な切截法・ソースの調製・加熱調理操作など西洋料理の基礎技法を繰り返し実践することで、正確な技術と合理的な作業手順を身につける。衛生管理を徹底しながら、素材の特性を生かした調理ができる基本技術を確実に習得する。</p>
調理実習・中国	10	<p>中国料理における基本的な調理技術と人気メニューの習得を目標とする。強火を生かした炒め・揚げ・蒸しなど中国料理特有の加熱技法と調味操作を繰り返し実践することで、基本技術を確実に身につける。チャーハン・餃子・酢豚・麻婆豆腐など需要の高い定番メニューを習得し、即戦力として現場で活躍できる実践的調理能力を養う。</p>
調理実習・日本		<p>日本料理における基本的な調理技術の確実な習得を目標とする。だしの取り方・包丁操作・魚のおろし方・煮物・焼き物・揚げ物・和え物など日本料理の基礎技法を繰り返し実践することで、素材の持ち味を生かした調理ができる技術を身につける。季節感・盛り付け・器使いへの理解を深め、日本料理の基本を体得した調理師としての技術と感性を養う。</p>
総合調理実習	3	<p>大量調理および専門的な調理技術を総合的に習得することを目標とする。給食を含む大量調理における食材の計算・仕込み・調理・提供までの一連の工程を実践し、衛生管理・品質管理・時間管理・コスト管理を意識した効率的な調理作業能力を養う。また専門的な調理技術にも取り組み、即戦力として多様な調理現場に対応できる総合的な実践力を身につける。</p>

## 調理技術マネジメント科2年次

科目名	単位数	到達目標・概要
基礎教養学	1	飲食店運営に必要な英会話とパソコン操作の実践的スキルを習得することを目標とする。英会話では外国人客への接客・メニュー説明・予約対応など現場で即使えるコミュニケーション能力を養う。パソコン演習では売上管理・原価計算・シフト管理などの実務計算およびメニュー表・チラシ・POP作成など店舗運営に直結した実践的操作能力を身につける。
経営管理学	2	経営管理学 到達目標 本科目では、飲食店経営に必要な管理・運営の基礎知識を習得することを目標とする。原価管理・売上管理・損益計算・資金繰りなど経営数値の見方と活用方法を理解するとともに、人材管理・衛生管理・リスク管理など店舗運営全般にわたる管理手法を学ぶ。開業・経営に関わる関係法規も理解し、経営者・管理者視点を持つ調理師としての実践的経営能力を身につける。
調理食材学	2	1年次で習得した食材の基礎知識をもとに、より高度で応用的な視点から食材を理解することを目標とする。国内外の多様な食材の産地・品種・旬・流通・品質の見極め方を深く学ぶとともに、食材の組み合わせ・調理適性・コスト管理への応用力を養う。新食材・地域食材・輸入食材への理解を広げ、即戦力として多様な現場で食材を使いこなせる実践的判断力を身につける。
食品加工学	5	チーズ・シャルキュトリー・発酵食品・醸造食品の製造に関わる科学的原理と技術的背景を理解することを目標とする。発酵・熟成・塩漬け・燻製・乾燥など各加工技術における微生物の働き・タンパク質・脂質の変化を科学的に学び、品質管理・保存・安全性確保に必要な知識と判断力を身につける。
専門調理実習	6	和食・洋食・中国料理における応用的な調理技術に加え、製菓・製パンの基礎技法を横断的に習得することを目標とする。1年次で培った基本技術をもとに、より高度な調理技法・盛り付け・献立構成を実践し、多様なジャンルに対応できる応用力を養う。各分野の技術を総合的に組み合わせ、即戦力として幅広い調理現場で活躍できる専門的実践力を身につける。

サービス論	2	飲食店における質の高いサービスを提供するために必要な理論と実践的知識を習得することを目標とする。接客マナー・コミュニケーション・クレーム対応・テーブルマナーなどサービスの基本を体系的に学ぶとともに、調理と連携したホスピタリティの本質を理解する。顧客満足・リピーター獲得・店舗イメージ向上につながるサービス力を身につけ、調理師としての総合的な飲食店運営能力を養う。
-------	---	---

実践調理実習	12	実際のレストラン運営を想定した総合的な調理・サービス・店舗管理の実践力を習得することを目標とする。献立作成・食材発注・原価管理・調理・盛り付け・接客・会計に至る一連の運営業務を実践することで、調理技術とサービスを統合した店舗運営能力を養う。チームワークと役割分担を意識しながら、即戦力として飲食店現場を主体的に担える総合的な実践力を身につける。
--------	----	--

## 発酵醸造科

科目名	単位数	到達目標・概要
食品学	3	食品の分類・成分・性質および加工・貯蔵における変化について科学的に理解することを目標とする。食品に含まれる糖質・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラル・水分の特性と調理における機能的役割を理解し、食品素材の特性を生かした適切な取り扱いができる知識を習得する。さらに食品表示・規格基準への理解を深め、安全で質の高い食品を提供できる実践的な応用力を身につける。
栄養学	1	食品に含まれる栄養素の種類・特性・体内における消化・吸収・代謝のしくみを理解し、各ライフステージに応じた栄養の意義と食事摂取基準を説明できることを目標とする。また、栄養と疾病予防・健康維持との関連を理解し、調理の実務において食品の栄養的価値を損なわない適切な取り扱いができる知識と応用力を身につける。
食品衛生学	6	食品の安全性を確保するために必要な衛生管理の知識と実践力を習得することを目標とする。食中毒の原因・種類・症状・予防対策および食品の腐敗・変質のしくみを理解するとともに、食品添加物・残留農薬・異物混入など食品衛生上のリスクについて科学的に学ぶ。さらにHACCPの概念と衛生管理手法を理解し、調理・製菓の現場において安全で衛生的な食品を提供できる実践的な判断力と行動力を身につける。

食品加工学	5	チーズ・シャルキュトリー・発酵食品・醸造食品の製造に関わる科学的原理と技術的背景を理解することを目標とする。発酵・熟成・塩漬け・燻製・乾燥など各加工技術における微生物の働き・タンパク質・脂質の変化を科学的に学び、品質管理・保存・安全性確保に必要な知識と判断力を身につける。
調理理論	1	調理における科学的な原理・原則を理解し、食材の特性に応じた適切な調理操作ができる知識と応用力を習得することを目標とする。加熱調理・非加熱調理における食品成分の変化、調理操作が味・色・テクスチャー・栄養価に与える影響を科学的に理解する。また、計量・切截・加熱・調味・盛り付けなど基本的な調理技術の理論的根拠を学び、献立作成から調理・提供に至る一連のプロセスを合理的・効率的に実践できる能力を身につける。
加工調理実習	8	本実習では、チーズ・シャルキュトリー・発酵食品・醸造食品など多様な加工食品の製造技術を実践的に習得することを目標とする。発酵・熟成・塩漬け・燻製など各加工工程の原理を理解し、衛生管理を徹底しながら安全で品質の高い加工食品を製造できる技術と応用力を身につける。
校外加工調理実習	9	チーズ工房・食肉加工施設・醸造所・食品加工企業など実際の製造現場において、学内で習得した知識・技術を実践的に応用することを目標とする。現場の製造工程・品質管理・衛生管理・チームワークを体験することで、即戦力として活躍できる実践的技術力と職業人としての意識・態度を身につける。

## 製菓衛生師科

科目名	単位数	到達目標・概要
食品学	2	食品の分類・成分・性質および加工・貯蔵における変化について科学的に理解することを目標とする。食品に含まれる糖質・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラル・水分の特性と調理における機能的役割を理解し、食品素材の特性を生かした適切な取り扱いができる知識を習得する。さらに食品表示・規格基準への理解を深め、安全で質の高い食品を提供できる実践的な応用力を身につける。

栄養学	2	食品に含まれる栄養素の種類・特性・体内における消化・吸収・代謝のしくみを理解し、各ライフステージに応じた栄養の意義と食事摂取基準を説明できることを目標とする。また、栄養と疾病予防・健康維持との関連を理解し、製菓等の実務において食品の栄養的価値を損なわない適切な取り扱いができる知識と応用力を身につける。
公衆衛生学	2	個人の健康を社会全体で守るという公衆衛生の基本的概念を理解し、環境衛生・感染症・生活習慣病・母子保健・労働衛生など幅広い分野における健康課題とその対策を学ぶことを目標とする。また、保健統計・衛生行政・関係法規の概要を理解し、調理師・製菓衛生師として食を通じた健康増進と疾病予防に貢献できる公衆衛生的視点と社会的責任を身につける。
社会	1	菓子文化の歴史的変遷と社会的背景を理解するとともに、製菓・食品産業における経営の基本的な知識を習得することを目標とする。日本および世界の菓子文化の成り立ちと現代社会との関わりを学びながら、開業・経営管理・接客・コスト管理など実務に直結した経営的視点と社会人としての基礎的素養を身につける。
食品衛生学	4	食品の安全性を確保するために必要な衛生管理の知識と実践力を習得することを目標とする。食中毒の原因・種類・症状・予防対策および食品の腐敗・変質のしくみを理解するとともに、食品添加物・残留農薬・異物混入など食品衛生上のリスクについて科学的に学ぶ。さらにHACCPの概念と衛生管理手法を理解し、調理・製菓の現場において安全で衛生的な食品を提供できる実践的な判断力と行動力を身につける。
衛生法規	1	食品衛生法・製菓衛生師法をはじめとする食品・菓子製造に関わる主要な法令・規制の体系と内容を理解することを目標とする。関係法規の目的・仕組みおよび製菓衛生師としての法的責任と義務を正しく理解し、法令を遵守した適正な製造・営業活動を実践できる知識を身につける。

---

製菓理論

3

製菓・製パンにおける科学的な原理・原則を理解し、素材の特性に応じた適切な製造工程を実践できる知識と応用力を習得することを目標とする。砂糖・小麦粉・卵・油脂・乳製品などの主要原材料の特性と製造過程における化学的変化を理解するとともに、焼成・冷却・乳化・泡立てなど各製造操作が品質・食感・風味に与える影響を科学的に学ぶ。これらの理論的根拠に基づき、品質の高い菓子・パンを合理的に製造できる実践力を身につける。

---

製菓実習

16

本実習では、製菓理論で習得した知識を実際の製造工程を通じて実践的に体得することを目指す。西洋菓子・和菓子・製パンにおける基本的な技術・技法を繰り返し実習することで、素材の特性を理解した正確な計量・生地作り・成形・焼成・仕上げの技術を習得する。また、衛生管理を徹底した安全な作業習慣を身につけるとともに、品質・コスト・時間を意識した効率的な製造管理能力を養い、即戦力となる製菓衛生師としての総合的な実践力を育てる。

---