

各 位

平成 28 年 3 月 28 日

ニュースリリース 学校法人目白学園 目白大学短期大学部

目白大学短期大学部 製菓学科
2016 年度より「製菓衛生師コース」新設



目白大学短期大学部（東京都新宿区、学長：油谷純子）は、平成 28（2016）年度より、従来の製菓学科の中に「製菓衛生師コース」を新設します。国家資格である製菓衛生師の受験資格を得るためのコースで、全国唯一の製菓学科を持つ目白短大に、新たな可能性が誕生します。



菓子製造に携わる上では、美味しく美しく作る技術だけでなく、安全性や衛生面の管理への知識も重要になります。製菓衛生師の資格を取得すると、それらの能力や知識を持っていると証明されるため、就職や菓子店開業に有益といわれています。

◆製菓衛生師コースの流れ

Table with 4 columns: 1年次, 2年次 (Spring, Autumn, Winter), 卒業・就職. Content includes course details, exam preparation, and career paths like '製菓衛生師に!!'.



(参考) 写真は製菓学科の授業風景

初年度にあたる平成 28 年度の製菓学科入学予定者は 71 名で、うち 27 名が製菓衛生師コースを選択。製菓技術を高めながら、製菓の理論や食品衛生などを基礎から学び、集中講義や対策講座で必要な単位を修得して、2 年次秋の受験を目指します。

また、卒業要件を満たせば「2 級菓子製造（洋菓子・和菓子製造作業）技能士」の受験資格が得られるほか、一般教養やマナーも学び、社会人としての基礎力を身につけることができます。

■目白大学短期大学部／製菓学科 (HP: http://www.mejiro.ac.jp/college/conf/index.html)

昭和 38（1963）年、目白学園女子短期大学として開学。平成 12（2000）年の名称変更を経て、平成 19（2007）年に製菓学科創設。短期大学としては国内で初、唯一の学科で、洋菓子・和菓子・パンづくりの技術と知識を習得できるのが特長。現役のオーナーシェフや和菓子職人の指導のもと、最新設備が完備された実習室でプロの技術を学ぶことができる。

.....

本件に関するお問い合わせ先

目白大学 入試広報部 広報課 / 担当：岡（オカ）・小野山（オノヤマ）
〒161-8539 東京都新宿区中落合 4-31-1 URL: www.mejiro.ac.jp
TEL: 03-5996-3117 FAX: 03-5996-3247 E-mail: colkoho@mejiro.ac.jp