

各 位

2017 (平成 29) 年 12 月 19 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
国家資格「製菓衛生師」合格率 100%
「製菓衛生師コース」1 期生 25 人全員合格



目白大学短期大学部（東京都新宿区、学長：油谷純子）製菓学科「製菓衛生師コース」1 期生である 2 年生 25 人がこのほど、平成 29 年度製菓衛生師試験を受験し、全員合格しました。



製菓衛生師は、製菓衛生師法に基づき、パンや菓子を製造するにあたって公衆衛生や製造者の資質向上などを目的とし、安全性の高い食品を作ることを証明する国家資格で、就職や菓子店開業に有益といわれています。

本学では 2016 (平成 28) 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。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取得して、2 年次秋の受験を目指してきました。



製菓衛生師試験は、6 つの試験科目（衛生法規／公衆衛生学／食品学／食品衛生学／栄養学／製菓理論及び実技）で構成されています。製菓衛生師養成校である本学で学び、受験資格を得た学生らは、11 月に千葉県で受験。勉強の成果が実り、平成 29 年度千葉県製菓衛生師試験の合格率 65.3%を大幅に上回る、合格率 100%を達成することができました。今後、資格を武器に、パティシエ業界などで活躍していきます。

◆製菓衛生師コースの流れ

Table with 4 columns: 1年次, 2年次 (Spring, Autumn, Winter), and 卒業・就職. It details the curriculum and the national exam process for the Pastry Hygienic Technician course.

■目白大学短期大学部／製菓学科 (公式サイト: https://www.mejiro.ac.jp/college/)

1963 (昭和 38) 年、目白学園女子短期大学として開学。2000 (平成 12) 年の名称変更を経て 2007 (平成 19) 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・目白大学短期大学部 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