

各 位

2018 (平成 30) 年 12 月 17 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

製菓学科「製菓衛生師コース」
2年連続で「製菓衛生師」合格率 100%
2期生 35人、国家試験に全員合格



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」2期生である2年生35人がこのほど、平成30年度製菓衛生師試験を受験して全員合格し、昨年度に続き2年連続で、合格率100%を達成しました。



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30年度千葉県製菓衛生師試験の合格率78.6%を上回る合格率で、全員合格しました。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 5 columns: 1年次, 2年次 (Spring, Autumn, Winter), and 卒業・就職. It details the curriculum and exam process for the Pastry Hygiene 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