

食品製造技術系 製パン・製菓技術科 教科の細目

課程：専門課程

区分	教科の科目	訓練時間	教科の細目
系基礎学科	1 経営学概論	35	経営方針、経営戦略、財務、原価計算、仕入れ、外食産業、マネジメント、経営環境、食情報管理、企業の公共性、人間力、社会性
	2 食品学	70	食品学概論、食品化学、食用微生物の種類と利用、食品の加工及び保存、食糧経済、食料の流通、食物史
	3 栄養学	35	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、母性栄養、小児栄養、青少年の栄養、老人の栄養、労働と栄養、病態と栄養
	4 食品衛生学	35	食品衛生学概論、食中毒、食品と寄生虫、食品添加物、食品の異物、食品の腐敗・変敗・変質、食品の鑑別、食品衛生対策、食品及び食器、調理器具の管理、洗浄、消毒、殺菌、保管等、食品衛生法
	5 公衆衛生学	35	公衆衛生学概論、個人衛生と公衆衛生、環境衛生、疾病の予防、経口伝染病の種類と予防
	6 情報処理論	35	コンピュータの歴史、基本構成周辺機器、応用システム、プログラムと言語、コンピュータハード・ソフトの基礎、情報理論の基礎
	7 生産工学	35	生産工学、工程管理、品質管理、標準作業、原価管理、工業法規・規格、信頼性理論
	8 安全衛生工学	35	労働衛生、労働安全、労働災害防止対策、安全衛生管理
	9 関係法規	35	食品衛生法、製菓衛生師法等の衛生法規、計量法、保健所法、消防法、伝染病予防法
		系基礎学科合計	350
系基礎実技	1 食品化学実験	45	材料及び製品の腐敗・変敗、変質等に関する実験、物性及び分析実験、酵母実験
	2 情報処理実習	60	パーソナルコンピュータの操作方法 1) 原理、基本及び用途 2) 操作方法
	3 安全衛生作業法	35	安全作業、衛生作業、救急処置
		系基礎実技合計	140
専攻学科	1 発酵学	35	酵母、かび・細菌の種類、発酵作用及びその利用
	2 製菓理論	35	菓子の意義、菓子の歴史、菓子の分類、製造理論、菓子と添加物
	3 製パン・製菓法	145	製品の歴史・分類、製品の材料処理、生地調整、成形加工、加熱冷却加工、仕上げ、包装及び保存、検査、製品の製造用機械・装置及び器工具の種類、構造及び機能並びに操作法、点検及び保守管理
	4 材料	70	製品の主材料の性質・用途・加工適正・保存、製品の材料種類、自然食品、副材料及び補助材料の性質・用途・加工適正・保存、食品添加物の種類
	5 デザイン	35	色彩及び造形、製品のデザイン・ディスプレイ・パッケージデザイン等のビジュアルデザイン
	6 微生物学概論	35	微生物の種類、生理及び利用、腐敗及び防止、バイオテクノロジーの意義
	7 販売促進企画論	35	店舗管理、仕入れ知識、商品知識、接客、簿記及び会計、市場調査及び分析、販売計画及び製品開発、地場産業と販売促進計画
		専攻学科合計	390
専攻実技	1 パン・菓子製造実習	540	製品の材料処理、生地調整、成形加工、仕上げ、検査、熱加工、包装
	2 食品実習	55	測定、食用微生物の実験、食品貯蔵実験、食品添加物の実験
	3 製品保存実習	35	低温・冷凍・乾燥等による主材料・副材料及び製品の保存作業
	4 販売促進企画実習	105	販売デザイン作業、ディスプレイデザイン作業、POP広告作成作業、文書処理、市場調査及び分析作業、販売計画の作成作業、新製品の企画作業
		専攻実技合計	735