

—大学のキャンパスで洋菓子作りをはじめてみませんか—
洋菓子入門Ⅱ（応用）

～プログラム～

「洋菓子入門Ⅰ」コースを修了した方を対象に、洋菓子の技術向上と応用力を養います。

洋菓子入門Ⅱ 《後期開講》

◆講師 廣瀬 和代



洋菓子の歴史や、国内の洋菓子の変遷、基本的な原材料の特質や製造法、製菓器具・機器について学び、代表的な洋菓子の生地づくりから仕上げまでの製菓技術を習得します。

◆科目名称 【講義2単位】 製菓専門理論 ・ 【実習1単位】 製菓専門実習Ⅰ（洋菓子）

◆開講曜日 月曜日

◆開講時間 10時40分～12時10分（2限） ・ 13時00分～16時10分（3,4限）

◆実習品目 アリュメット・オ・ボム、シャルロット・オ・ポワール、ムース、チョコレートケーキなど

<履修証明プログラムとは>

大学が教育・研究に加えて、より積極的な社会貢献として社会人向けに体系的な学習プログラムを開設し、修了者に対して法に基づく「履修証明書」を交付する制度です。本学においても特色ある履修プログラムを開設し、皆様をお迎えすることになりました。是非、このプログラムをご利用ください。

- | | | | |
|-------|-------------------------------------------|------------------------|-----|
| ●募集対象 | 社会人等 | ●募集定員 | 若干名 |
| ●授業期間 | 2026年度（令和8年度）後期授業期間（2026年9月28日～2027年2月1日） | | |
| ●受講料 | 受講料 | 30,000円（1単位あたり10,000円） | |
| | 実習材料費 | 10,000円（1単位あたり10,000円） | |
| | 保険料 | 1,500円 | |
| ●受付期間 | 2026年（令和8年）6月25日（木）～7月14日（火）【必着】 | | |

<受講申し込み方法>

受講を希望する方は、必要書類を添えて封筒に「履修証明プログラム履修願書在中」と朱書きし郵便にて本学事務局まで提出してください。

詳細は、本学のホームページ>地域連携>イベント・講座案内をご覧ください。

ホームページURL <https://www.ygjc.ac.jp/region/event/>

<お問い合わせ・申込み先>

〒400-8575 甲府市酒折二丁目4-5 山梨学院短期大学事務局 履修証明プログラム 係
TEL：055-224-1400 FAX：055-224-1396

