

文化庁の京都への本格移転や“菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）”が「登録無形文化財」になるなど和菓子や食文化がこれまで以上に注目されています。このような中、創立90年を超える大和学園・京都製菓製パン技術専門学校では、和菓子の基礎を学べる「社会人の学び直し（リカレント）プログラム」を開発しました。24時間いつでも・どこでも学べるオンライン授業と対面での実習授業が組み合わさった充実のプログラムです。対面授業は夜間に実施されるなど、忙しい方でも受講可能です。

対象

- ・和菓子の基礎技術を身につけたい方
- ・和菓子および和菓子特有の食材の管理方法を身に付けたい方
- ・食品衛生管理の基礎知識を習得したい方 など

受講料

5,000円

受講

10名限定

『社会人向け和菓子アカデミー（リカレント教育2024）』和菓子基礎技術習得コース

1. 講座期間：2024年11月29日（金）～1月31日（金）＜予定＞
2. 受講方法：対面和菓子実習およびオンライン授業（オンデマンド授業）
3. 受講手数料：5,000円（税込）※要事前銀行振込
4. 申込方法：右記QRコードを読み取り、お申込みください。
 <URL><https://forms.gle/MmP21S4eGrujG5uM6>
5. 申込締切：2024年11月21日（木）12:00まで



対面授業は「4回」分
太秦キャンパスにて実施！

プログラムの特徴

- ・和菓子について学べる実践的なプログラムを京都製菓の実務家教員が担当
- ・当校職業教育の実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺い設計

開講予定カリキュラム（科目と日程、講師一覧※変更になる場合がございます。）

タイトル	日程	内容（対面授業は18:30スタートです。） ※別途WEB配信でオリエンテーション（時間40分）有り、 受講開始前に視聴ください。
和菓子基礎実習	対面	1回目：①製餡(粒餡) ②ねりきりⅠ (時間120分) 2024/12/6 2回目：①ねりきりⅡ (時間120分) 2024/12/13 3回目：①干菓子 (時間120分) 2024/12/20
食品衛生講義	対面/オンライン	4回目：衛生管理について(時間90分) 2025/1/17 【以下はオンライン授業】 ・食中毒発生状況と細菌性食中毒 ・ウイルス性食中毒とその他の食中毒について ・食品添加物 ・異物混入並びに衛生管理
その他科目	オンライン	仲田雅博氏（大和学園理事）：京料理の特徴と歴史、学び方について 太田達氏（株式会社老松代表取締役。有斐斎弘道館理事）：茶事の料理と菓子の関係 山下裕司氏（京都調理師専門学校専任職員）：食材（青果物等）の流通について



【お問い合わせ】

学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校 リカレント教育プログラム事務局
〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 TEL:075-802-0191（平日9時～16時）
学園HP:<https://www.taiwa.ac.jp/> 専用HP：<https://wagashi-kyoto.com/>

本プログラムは「京都府リカレント教育推進機構」との連携事業です。

