

# 食品サイエンス科

## 菓子検定 ～クラス全員で頑張りました！～

食品サイエンス科2年生がクラス全員で取り組み、12月に受験した『菓子検定3級』の結果が届きました。検定までの間、テキストで学びながら普段の実習で学んでいることを再確認したり、家庭学習に取り組んだり、それぞれに頑張ってきました。

この検定に向けて頑張ってきた力をさらに今後の授業や実習に生かし、来年度の“食品サイエンス科”をリードしてもらいたいと思います。



### 菓子検定とは？(菓子検定 辻製菓専門学校ホームページより)

菓子検定は、お菓子の可能性を感じ、もっとお菓子を楽しむ検定です。菓子の食材、製菓法や道具、さらに菓子文化についての知識を問います。菓子検定3級はお菓子に興味を持つ人を広く対象にしています。

3級の検定問題では、身近なお菓子について基本的な知識が問われます。洋菓子に関する問題が80～90%、和菓子に関する問題が10～20%。その他、栄養・衛生についての初歩的な問題が数%含まれます。