

ここから探そう研究テーマ！

スイーツ学 (製菓)

スイーツの可能性を、学問的視点から探る。

新たな可能性の発見をめざし、お菓子を学問的に追究。
大手前学園がもつ製菓教育のノウハウ、菓子メーカーとのネットワークなどを
最大限に生かした実践的な学びにより、幅広い将来へとつなげます。

推薦本

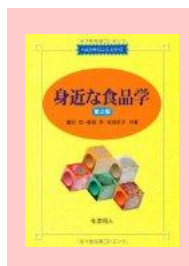
テーマに関連した本の中から図書館内の推薦本を紹介します。



2階 一般

588.3

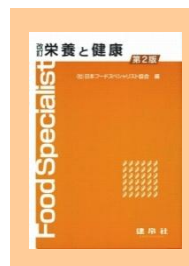
セイ



2階 一般

498.51

ミシ



2階 一般

498.5

NIF



2階 一般

383.81

ヨシ

『[製菓衛生師全書](#)：
[和洋菓子・パンのすべて](#)』

『[身近な食品学](#)』

『[栄養と健康](#)』

『[西洋菓子日本のあゆみ](#)』



1階 ホビュラー

就・資

588

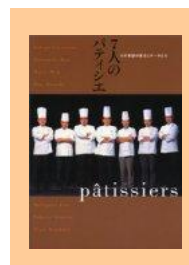
ハシ



2階 一般

596.65

ワカ



2階 一般

596.65

シチ



2階 一般

596.65

KAC

『[はじめての「パン&ケーキ屋さん」オープンBOOK](#)』

『[和菓子の技術：基本と名店・人気店の技術](#)』

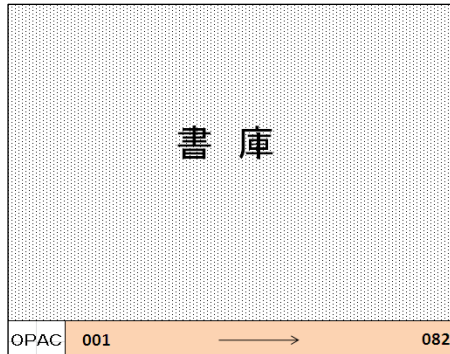
『[7人のパティシエ：その発想の原点とケーキたち](#)』

『[加藤千恵のお菓子バイブル：クッキーからウエディングケーキまでオリジナルレシピ147決定版](#)』

テーマに関連した本を探すには・・・ (本棚に直接行く場合)

※キーワードは図書館検索(OPAC)から入力して探すこともできます。

140.6	←	100
140.7	→	146
158	←	146.1
159	→	199.0
210.1	←	200
210.1	→	210.4
222.0	←	210.5
222.0	→	281
290.8	←	281.0
290.9	→	302.2
311.2	←	302.2
311.2	→	319.1
332.1	←	319.1
332.2	→	361
361.7	←	361
361.7	→	367.2
※1	←	367.2
※1	→	375.9
383.8	←	375.9
383.8	→	449.8
※2	←	450
491.1	←	450
491.3	→	494.7
※3	←	494.8
626.9	←	494.8
627	→	808
834.7	←	809
835	→	908
913.6	←	908
913.6	→	918.6
926	←	918.6
928	→	995
※4	←	501.1
520.2	←	501.1
520.2	→	527
587	→	595.6
※5	←	596
702.1	←	596
702.1	→	726.6
769.9	←	726.6
770	→	799.3



キーワード/所在記号

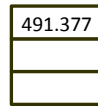
テーマに関連したキーワードとその言葉の所在記号
(本の背ラベルに載っている番号)を抜き出しました。

※1

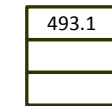


菓子.
パンの歴史

※2



味覚



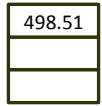
生活習慣病



衛生学.
公衆衛生



食品.栄養



食品成分
→498.519
食品添加物

※3

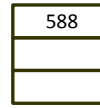


食品衛生
(食中毒)



食品栄養学

※4



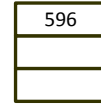
食品添加物
(食品工業)



パン.菓子類
(食品工業)

→588.32 パン.イースト
→588.35 洋菓子
→588.36 和菓子

※5



食品.料理
→596.23
フランス料理



パン.菓子類
(レシピ・技法)
→596.63 パン
→596.65 菓子
→596.7 コーヒー

※所在記号とは・・・

このような、資料の背ラベルに表示されている
番号と記号のことを**所在記号**といいます。
この番号の書棚のところを探してください。



1階新着雑誌コーナーに
関連する雑誌あり
「Patisserie confiserie glacerie」
「Cafe sweets」