

2018年入学生 実践食物学科 製菓衛生師コース履修モデル(製菓衛生師受験資格取得)

※赤字は製菓衛生師免許証取得の必修科目

	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
一般教養科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報処理論</li> <li>・コミュニケーション英語 a</li> <li>・体育 a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本国憲法</li> <li>・社会学(含・人権問題)</li> <li>・コミュニケーション英語 b</li> <li>・体育 b</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心理学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生物学</li> <li>・文学</li> <li>・化学</li> </ul>
専門科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学Ⅰ</li> <li>・公衆衛生学Ⅱ</li> <li>・食品衛生学Ⅰ</li> <li>・食品学Ⅰ</li> <li>・社会Ⅰ(菓子と食生活)</li> <li>・製菓理論Ⅰ(洋菓子基礎)</li> <li>・製菓理論Ⅱ(製パン基礎)</li> <li>・製菓基礎実習Ⅰ(洋菓子)</li> <li>・製菓基礎実習Ⅱ(製パン)</li> <li>・大学で学ぶⅠ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学Ⅲ</li> <li>・食品衛生学Ⅱ</li> <li>・栄養学Ⅰ</li> <li>・食品学Ⅱ</li> <li>・社会Ⅱ(菓子店経営論)</li> <li>・製菓理論Ⅲ(洋菓子応用)</li> <li>・製菓理論Ⅳ(製パン応用)</li> <li>・製菓基礎実習Ⅲ(洋菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅰ(製パン)</li> <li>・大学で学ぶⅡ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生法規</li> <li>・食品衛生学Ⅲ</li> <li>・食品衛生学Ⅳ</li> <li>・食品衛生学実習</li> <li>・栄養学Ⅱ</li> <li>・製菓理論Ⅴ(和菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅱ(洋菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅲ(洋菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅳ(和菓子)</li> <li>・製菓演習Ⅰ</li> <li>・製菓演習Ⅱ</li> <li>・製菓演習Ⅲ</li> <li>・社会人になるにはⅠ</li> <li>・卒業研究</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理学総論</li> <li>・調理学実習</li> <li>・インターンシップ実習Ⅰ</li> <li>・インターンシップ実習Ⅱ</li> <li>・製菓特別実習Ⅰ</li> <li>・製菓特別実習Ⅱ</li> <li>・社会人になるにはⅡ</li> <li>・卒業研究</li> </ul>

2018年入学生 実践食物学科 製菓衛生師コース履修モデル(製菓衛生師受験資格、中学校教諭二種免許状(家庭)取得)

※赤字は製菓衛生師免許証取得の必修科目

	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
一般教養科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報処理論</li> <li>・コミュニケーション英語 a</li> <li>・体育 a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本国憲法</li> <li>・社会学(含・人権問題)</li> <li>・コミュニケーション英語 b</li> <li>・体育 b</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心理学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生物学</li> <li>・文学</li> <li>・化学</li> </ul>
専門科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学Ⅰ</li> <li>・公衆衛生学Ⅱ</li> <li>・食品衛生学Ⅰ</li> <li>・食品学Ⅰ</li> <li>・社会Ⅰ(菓子と食生活)</li> <li>・製菓理論Ⅰ(洋菓子基礎)</li> <li>・製菓理論Ⅱ(製パン基礎)</li> <li>・製菓基礎実習Ⅰ(洋菓子)</li> <li>・製菓基礎実習Ⅱ(製パン)</li> <li>・大学で学ぶⅠ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・被服学(含・制作実習)</li> <li>・公衆衛生学Ⅲ</li> <li>・食品衛生学Ⅱ</li> <li>・栄養学Ⅰ</li> <li>・食品学Ⅱ</li> <li>・社会Ⅱ(菓子店経営論)</li> <li>・製菓理論Ⅲ(洋菓子応用)</li> <li>・製菓理論Ⅳ(製パン応用)</li> <li>・製菓基礎実習Ⅲ(洋菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅰ(製パン)</li> <li>・大学で学ぶⅡ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・住居学</li> <li>・衛生法規</li> <li>・食品衛生学Ⅲ</li> <li>・食品衛生学Ⅳ</li> <li>・食品衛生学実験</li> <li>・栄養学Ⅱ</li> <li>・製菓理論Ⅴ(和菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅱ(洋菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅲ(洋菓子)</li> <li>・製菓専門実習Ⅳ(和菓子)</li> <li>・製菓演習Ⅰ</li> <li>・製菓演習Ⅱ</li> <li>・製菓演習Ⅲ</li> <li>・社会人になるにはⅠ</li> <li>・卒業研究</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭経営学(含・家庭関係学)</li> <li>・家庭経済学</li> <li>・保育学(含実習)</li> <li>・調理学</li> <li>・調理学実習</li> <li>・インターンシップ実習Ⅰ</li> <li>・インターンシップ実習Ⅱ</li> <li>・製菓特別実習Ⅰ</li> <li>・製菓特別実習Ⅱ</li> <li>・社会人になるにはⅡ</li> <li>・卒業研究</li> </ul>
教職科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒指導の理論と方法(含進路)</li> <li>・教育行政学</li> <li>・教職概論</li> <li>・教育課程総論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育原理(含思想史)</li> <li>・教育心理学</li> <li>・家庭科教育法</li> <li>・道徳教育の理論と方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育方法論 (含・情報機器及び教材の活用)</li> <li>・中学校教育実習事前指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別活動の理論と方法</li> <li>・教育相談の理論と方法 (含・カウンセリグ)</li> <li>・教職実践演習(中学校)</li> <li>・中学校教育実習</li> </ul>