

2019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須科目

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