

履修モデル例<製菓衛生師コース>

1年生前期	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1時間目 9:00-10:30	洋菓子 基礎実習			情報処理論	製パン 基礎実習
2時間目 10:40-12:10		社会	食品衛生学Ⅰ	食品学Ⅰ	
3時間目 13:00-14:30	製菓理論Ⅰ		公衆衛生学Ⅰ	大学で学ぶⅠ	製菓理論Ⅱ
4時間目 14:40-16:10	コミュニケーション 英語a			体育a	公衆衛生学Ⅱ
5時間目 16:20-17:50					

1年生後期	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1時間目 9:00-10:30	文学	洋菓子 専門実習	栄養学Ⅰ		製パン 専門実習
2時間目 10:40-12:10	社会学		食品学Ⅱ	食品衛生学Ⅱ	
3時間目 13:00-14:30	コミュニケーション 英語b	製菓理論Ⅲ	日本語Ⅱ (留学生)		
4時間目 14:40-16:10		大学で学ぶⅡ			化学
5時間目 16:20-17:50		日本国憲法		体育b	

2年生後期	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1時間目 9:00-10:30		和菓子 基礎実習	製菓専門実習 Ⅱ	製菓専門実習 Ⅰ	
2時間目 10:40-12:10				衛生法規	
3時間目 13:00-14:30	心理学	食品衛生学Ⅲ		日本語Ⅲ (留学生)	食品衛生学Ⅳ (含・実習)
4時間目 14:40-16:10			卒業研究		
5時間目 16:20-17:50		社会人 になるにはⅠ			栄養学Ⅱ

2年生後期	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1時間目 9:00-10:30	調理学実習		製菓特別実習 Ⅱ	製菓特別実習 Ⅰ	
2時間目 10:40-12:10		生物学			
3時間目 13:00-14:30	製菓演習Ⅲ	社会人 になるにはⅡ		調理学総論	
4時間目 14:40-16:10		日本語Ⅳ (留学生)			製菓演習Ⅱ
5時間目 16:20-17:50				卒業研究	製菓演習Ⅰ

(注)その他集中講義で開講の科目あり