

2023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)

※赤字は製菓衛生師試験受験資格の必須科目

	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"> <li>・環境倫理</li> <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> <li>・日本国憲法</li> <li>・大学で学ぶI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会学</li> <li>・文学</li> <li>・化学</li> <li>・コミュニケーション英語b</li> <li>・体育b</li> <li>・大学で学ぶII</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心理学</li> <li>・社会人になるにはI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生物学</li> <li>・社会人になるにはII</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</li> <li>・製菓理論I</li> <li>・製菓理論II</li> <li>・洋菓子基礎実習</li> <li>・製パン基礎実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生学II</li> <li>・食品学II</li> <li>・栄養学I</li> <li>・製菓理論III</li> <li>・洋菓子専門実習</li> <li>・製パン専門実習</li> <li>・インターンシップ実習I</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 (含・実習)</li> <li>・栄養学II</li> <li>・和菓子基礎実習</li> <li>・製菓専門実習I</li> <li>・製菓専門実習II</li> <li>・卒業研究</li> <li>・インターンシップ実習II</li> <li>・製菓演習I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理学総論</li> <li>・調理学実習</li> <li>・製菓特別実習I</li> <li>・製菓特別実習II</li> <li>・製菓演習II</li> <li>・製菓演習III</li> <li>・卒業研究</li> </ul>