

# カリキュラム



基礎教育科目

14単位

+

専門教育科目

46単位

+

自由選択科目

8単位

⇒

合計

68単位

●は必修科目 ★製菓衛生師国家試験受験資格を取得する者は必修 ■は製菓実践コースのみ必修科目 ▲は製菓実践コースのみどちらかを選択必修

|        |   |  |   |
|--------|---|--|---|
| 基礎教育科目 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●日本語表現Ⅰ</li> <li>●日本語表現Ⅱ</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●保健体育</li> <li>●ライフマネジメント</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>芸術と文化の理解</li> <li>現代社会の動き</li> </ul>   |
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ベシクセミナー</li> <li>●ビジネスマナー</li> <li>●キャリアデザイン</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ビジネス文書実務</li> <li>●自己表現とプレゼンテーション</li> <li>●プレゼンテーション演習</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●英語Ⅲ</li> <li>●英語Ⅳ</li> <li>●韓国語Ⅰ</li> <li>●韓国語Ⅱ</li> <li>●情報活用演習</li> </ul> |



|               |  |   |  |   |   |
|---------------|--|---|--|---|---|
| 短期大学部<br>共通科目 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ホスピタリティ</li> <li>●簿記Ⅰ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●簿記Ⅱ</li> <li>●小売業の知識</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ストアオペレーション</li> <li>●マーチャンダイジング</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●カラーコーディネート演習</li> <li>●カラーコーディネート論</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●秘書実務</li> <li>●秘書学概論</li> </ul> |
|---------------|--|---|--|---|---|

|       | 1年次  | 2年次   |
|-------|--|---|
| 製菓の知識 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●●食品衛生学Ⅰ</li> <li>●●栄養学</li> <li>●●製菓理論Ⅰ(洋菓子)</li> <li>●●製菓理論Ⅱ(和菓子)</li> <li>●●製菓理論Ⅲ(製パン)</li> </ul>  |   |
| 製菓の技能 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●●基礎実習Ⅰ(洋菓子)</li> <li>●●基礎実習Ⅱ(和菓子)</li> <li>●●基礎実習Ⅲ(製パン)</li> <li>●●基礎実習Ⅳ(総合)</li> <li>●●専門実習Ⅰ(洋菓子)</li> <li>●●専門実習Ⅱ(和菓子)</li> <li>●●ラッピング実習</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●●専門実習Ⅲ(製パン)</li> <li>●●専門実習Ⅳ(総合)</li> <li>●●応用実習Ⅰ(洋菓子)</li> <li>●●応用実習Ⅱ(和菓子)</li> <li>●●応用実習Ⅲ(洋菓子)</li> <li>●●応用実習Ⅳ(和菓子)</li> <li>●●販売実践</li> <li>●●シュガークラフト実習</li> </ul> |
| 製菓衛生師 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●●公衆衛生学Ⅰ</li> <li>●●食品学</li> <li>●●食品衛生学Ⅱ</li> <li>●●食品衛生学Ⅳ(実験・実習)</li> <li>●●社会</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●●公衆衛生学Ⅱ</li> <li>●●栄養学各論</li> <li>●●食品学各論</li> <li>●●食品衛生学Ⅲ</li> <li>●●衛生法規</li> <li>●●製菓理論Ⅳ(総合)</li> </ul>   |

## セミナー

- 製菓学セミナーⅠ
- 製菓学セミナーⅡ



自由選択科目 所属学科の科目、他学科の開放科目、目白大学の共通科目(フランス語、ドイツ語、スペイン語、中国語、韓国語、インドネシア語)と単位互換科目、放送大学の単位互換科目から、各自の興味・関心に合わせて自由に選択することができます。

\*カリキュラムは変更される場合があります。