

卒業までに必要な単位数

カリキュラム

- は必修科目 ★製菓衛生師コースは必修
■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	教養科目	● 日本語表現Ⅰ ● 日本語表現Ⅱ	● 保健体育 ライフマネジメント	芸術と文化の理解 現代社会の動き	
	キャリア形成科目	● ベーシックセミナー ● ビジネスマナー ● キャリアデザイン 数的理解 社会と人間関係	ビジネス文書実務 自己表現とプレゼンテーション プレゼンテーション演習 英語Ⅰ 英語Ⅱ	英語Ⅲ 英語Ⅳ 韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ ● 情報活用演習	情報応用演習 情報と社会 インターンシップ(短期) インターンシップ(長期) ボランティア スタディ・アブロード
専門教育科目	短期大学部共通科目	ホスピタリティ 小売業の知識	簿記Ⅰ 簿記Ⅱ	ストアオペレーション マーチャンダイジング	カラーコーディネート演習 カラーコーディネート論 秘書実務 秘書学概論
	1年次			2年次	
	製菓の知識	★● 食品衛生学Ⅰ ★● 栄養学	★● 製菓理論Ⅰ(洋菓子) ★● 製菓理論Ⅱ(和菓子) ★● 製菓理論Ⅲ(製パン)		セミナー ● 製菓学セミナーⅠ ● 製菓学セミナーⅡ
	製菓の技能	★● 基礎実習Ⅰ(洋菓子) ★● 基礎実習Ⅱ(和菓子) ★● 基礎実習Ⅲ(製パン) ★ 基礎実習Ⅳ(総合)	★● 専門実習Ⅰ(洋菓子) ★● 専門実習Ⅱ(和菓子) ラッピング実習	★● 専門実習Ⅲ(製パン) ★ 専門実習Ⅳ(総合) ★ 応用実習Ⅰ(洋菓子) 応用実習Ⅱ(和菓子)	▲ 応用実習Ⅲ(洋菓子) ▲ 応用実習Ⅳ(和菓子) ■ 販売実践 シュガークラフト実習
	製菓衛生師	★ 公衆衛生学Ⅰ ★ 食品学	★ 食品衛生学Ⅱ ★ 食品衛生学Ⅳ(実験・実習) ★ 社会	★ 栄養学各論 ★ 公衆衛生学Ⅱ ★ 食品学各論	★ 食品衛生学Ⅲ ★ 衛生法規 ★ 製菓理論Ⅳ(総合)
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、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。