

カリキュラム

●は必修科目(コース共通)

▲は選択必修(コース共通)

★は製菓衛生師コースは必修

★は製菓実践コースは必修

■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

14単位以上

+

専門教育科目

46単位以上

+

自由選択科目

8単位まで

→

合計

68単位以上

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	● ウェルビーイングを考える			
	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 韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ	● ビジネスPCスキルⅠ ● ビジネスPCスキルⅡ 情報と社会 データ活用演習 インターンシップ(短期) インターンシップ(長期) 地域連携演習 スタディ・アプロード			
	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 ビジネス基礎演習			
専門教育科目	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)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> セミナー ● 製菓学セミナーⅠ ● 製菓学セミナーⅡ </div>				
	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) ▲ 応用実習Ⅴ(製パン) ★ 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。							