

## 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 ●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 地域社会を考える 地域連携演習Ⅰ 地域連携演習Ⅱ スタディ・アブロード	
専門教育科目	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	
		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="background-color: #f4a460; padding: 5px; text-align: center;">セミナー</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>●製菓学セミナーⅠ</li> <li>●製菓学セミナーⅡ</li> </ul>
	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。					