

1年次 プロ並の充実した設備が学ぶ意欲を支えます。

| | | | | | |
|----------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--|
| 専門共通科目 | ★公衆衛生学I ★食品学総論 | ★食品衛生学I ★基礎栄養学 | ★フードマーケティング論 ●調理学 | ●海外生活事情 ●キャリアリテラシー | |
| 専攻専門教育科目 | ★衛生法規 ★公衆衛生学II ★食品衛生学II | ★食品衛生学実験 ★応用栄養学 ★製菓基礎理論1 | ★製菓基礎理論2 ★製菓理論I ★製菓理論II | ★製菓理論III ★製菓実習I ★製菓実習II | ★製菓実習III ★製菓専門実習I1 ★製菓専門実習II1 ●調理実習I ●調理実習II |
| 基礎教育科目 | ●総合学習 ●地域課題研究 | ●心理学 ●文学 | ●現代社会学 ●数学 | ●情報リテラシー ●イングリッシュコミュニケーション | |
| 特別科目 | ●キャリア支援講座 | | | | |

2年次 理論と実習で現場感覚を身に付けます。

| | | | | | |
|----------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-----------------------------------|-----------------|
| 専門共通科目 | ●フードコーディネート論 ●メンタルヘルス論 | | | | ●デジタル表現技法 |
| 専攻専門教育科目 | ★公衆衛生学III ★食品衛生学III ★製菓専門実習I2 | ★製菓専門実習II2 ★製菓専門実習III ★食生活と起業 | ●食品加工実習 ●カフェ・スイーツ実習 ●フードコーディネート実習 | ●製菓実践演習 ●消費者心理 ●カラーコーディネート論 | ●食文化論 ●ゼミナール |
| 基礎教育科目 | ●芸術 ●法学(日本国憲法) | ●化学 ●生物学 | ●フランス語 ●中国語 | ●スポーツ科学 | |
| 特別科目 | ●製菓衛生師試験対策 | | | | |

★は製菓衛生師受験資格取得必修科目です。

※下記のカリキュラムは令和4年度のもので、今後、カリキュラムが変更される場合もあります。