

## 2年間の学びの流れ

★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2025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。

### 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
- 調理学
- 海外生活事情

#### 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・2
- ★製菓理論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
- ★製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
- ★製菓専門実習Ⅰ1
- ★製菓専門実習Ⅱ1
- ★フードマーケティング論
- 調理実習Ⅰ・Ⅱ

#### 基礎教育科目

- 総合学習
- 地域課題研究
- 心理学
- 数学
- 情報リテラシー
- キャリアデザイン

### 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
- 食文化論

#### 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
- 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
- ゼミナール
- 製菓衛生師特論

#### 基礎教育科目

- 芸術
- 法学(日本国憲法)
- フランス語
- スポーツ科学
- 自然科学
- 現代社会学
- イングリッシュコミュニケーション