

カリキュラムツリー
講座番号

埼玉ベルエポック製菓調理専門学校

		1年次		2年次	
		前期	後期	前期	後期
モチベーションプログラム	導入教育				
	プロ意識教育				
ミッションプログラム	創造力・独創力				
	コミュニケーション	<input type="checkbox"/> 経営フードマネジメント演習		<input type="checkbox"/> 経営フードマネジメント演習	
	好奇心	<input type="checkbox"/> 食文化概論			
プロフェSSIONナルプログラム	専門知識・技能	<input type="checkbox"/> 公衆衛生学 <input type="checkbox"/> 栄養学 <input type="checkbox"/> 食品学 <input type="checkbox"/> 食品衛生学 <input type="checkbox"/> 食品衛生学実習 <input type="checkbox"/> 調理理論 <input type="checkbox"/> 調理実習 <input type="checkbox"/> 総合調理実習	<input type="checkbox"/> 公衆衛生学 <input type="checkbox"/> 栄養学 <input type="checkbox"/> 食品学 <input type="checkbox"/> 食品衛生学 <input type="checkbox"/> 食品衛生学実習 <input type="checkbox"/> 食品衛生学 <input type="checkbox"/> 調理理論 <input type="checkbox"/> 調理実習 <input type="checkbox"/> 総合調理実習 <input type="checkbox"/> 製菓調理総合技術	<input type="checkbox"/> 公衆衛生学 <input type="checkbox"/> 栄養学 <input type="checkbox"/> 食品衛生学 <input type="checkbox"/> 調理理論 <input type="checkbox"/> 調理実習 <input type="checkbox"/> 製菓調理総合技術 <input type="checkbox"/> 高度調理実習	<input type="checkbox"/> 技術考査対策 <input type="checkbox"/> 製菓調理総合技術 <input type="checkbox"/> 高度調理実習
	現場力教育		<input type="checkbox"/> レストラン実習	<input type="checkbox"/> レストラン実習	<input type="checkbox"/> レストラン実習

○ 必修科目
* 選択必修科目

→ リンク科目
→前の科目履修が修了していない場合は、次の科目を履修することができない。