

教科科目	単位数	総時間数	講義時間	実習時間
衛生法規	1	30	30	
法学大意		3	3	
法学に関する基礎的事項				
衛生行政概説		9	9	
衛生行政に関する基礎的事項				
わが国の衛生行政機構				
製菓衛生師法		9	9	
製菓衛生師法の沿革				
製菓衛生師法の概要				
関係法令		9	9	
食品衛生法の概要				
衛生関係法令の概要				
公衆衛生学	2	60	60	
公衆衛生学		8	8	
公衆衛生学の概要				
公衆衛生の意義				
公衆衛生の現状				
衛生統計				
環境衛生		20	20	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		20	20	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		12	12	
労働と健康				
安全衛生管理				
食品学	2	60	60	
食品学		12	12	
食品学の概要				
食品の種類と成分				
食品の変質とその防止		24	24	
食品の変質				
食品の変質の防止				
食品の生産と消費		24	24	
食品の消費構造の変化				
食品の生産と輸入				
食品の流通と価格				
食品衛生学	4	120	96	24
食品衛生学		17	17	
食品衛生学の概要				
食品衛生の意義				
食品衛生の現状				
食中毒		22	22	
食中毒の発生状況				
食中毒の病因物質と予防対策				
菓子と食中毒				
食品添加物		19	19	
食品添加物の種類と使用方法				
菓子と食品添加物				

食品中における有害物質		19	19	
化学物質による環境汚染と生物濃縮				
農薬及び動物用医薬品中の残留				
食品中の異物				
衛生管理		43	19	24
食品の取扱い				
施設、設備の要件と管理				
営業者の責務				
総合衛生管理製造過程				
食品の保存と表示				
栄養学	2	60	60	
栄養学		6	6	
栄養学の概要				
栄養の意義				
栄養素の分類				
栄養素の機能		18	18	
栄養素の機能				
栄養の消化と吸収		18	18	
栄養の消化と吸収				
栄養の摂取		18	18	
栄養所要量				
菓子と栄養				
栄養成分表示				
社会	1	30	30	
菓子と食生活		10	10	
菓子と食生活				
菓子の歴史				
菓子の生産と消費				
菓子店経営論		20	20	
経営論の概要				
労働生産性				
労務管理				
製菓理論	3	90	90	(45)
製菓理論		90	90	
製菓理論				
菓子の分類				
菓子の原材料				
菓子の包装				
製菓実習	16	480		480
基礎実習		180		180
和菓子実習				60
洋菓子実習				60
製パン実習				60
専門実習		300		300
和菓子実習				
洋菓子実習				
製パン実習				

