

衛生専門課程

別表1-1

教科課程及び授業時間数

パティシエ科														うち実務 教員による授業	授業時間 数	
	教科科目	必・選の別	授業 形態	1 年				2 年				時間数 合計	単位数			備 考
				前 期		後 期		前 期		後 期						
				時間数	単位	時間数	単位	時間数	単位	時間数	単位					
製菓衛生師養成課程科目	衛生法規	必修	講義			30	1					30	1			
	社会	必修	講義	30	1							30	1			
	公衆衛生学Ⅰ	必修	講義	30	1							30	1	◎	30	
	公衆衛生学Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1	◎	30	
	食品学Ⅰ	必修	講義	30	1							30	1	◎	30	
	食品学Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1	◎	30	
	食品衛生学Ⅰ	必修	講義	36	2							36	2	◎	36	
		必修	実習	24								24		◎	24	
	食品衛生学Ⅱ	必修	講義			60	2					60	2	◎	60	
	栄養学Ⅰ	必修	講義	30	1							30	1	◎	30	
	栄養学Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1	◎	30	
	製菓理論Ⅰ	必修	講義/ 演習	30	1							30	1	◎	30	
	製菓理論Ⅱ	必修	講義/ 演習			60	2					60	2	◎	60	
	製菓実習Ⅰ(洋菓子)	必修	実習	120	4							120	4	◎	120	
	製菓実習Ⅱ(洋菓子)	必修	実習			120	4					120	4	◎	120	
	製菓実習Ⅲ(和菓子)	必修	実習	120	4							120	4	◎	120	
製菓実習Ⅳ(製パン)	必修	実習			120	4					120	4	◎	120		
	キャリア教育講座Ⅰ	必修	講義/ 演習	30	1							30	1			
	キャリア教育講座Ⅱ	必修	講義/ 演習			30	1					30	1			
	キャリア教育講座Ⅲ	必修	講義/ 演習					30	1			30	1			
	キャリア教育講座Ⅳ	必修	講義/ 演習							30	1	30	1			
	資格演習	必修	講義					30	1			30	1	◎	30	
	デッサン	必修	講義					30	1			30	1	◎	30	
	商業ラッピング	必修	講義							30	1	30	1	◎	30	
	情報技術	必修	講義							30	1	30	1	◎	30	
	製菓実習Ⅴ	必修	実習					120	4			120	4	◎	120	
	製菓実習Ⅵ	必修	実習							90	3	90	3	◎	90	
	コラボレーション実習Ⅰ	必修	演習					120	4			120	4	◎	120	
	コラボレーション実習Ⅱ	必修	演習							120	4	120	4	◎	120	
	創作菓子実習Ⅰ	必修	実習					90	3			90	3	◎	90	
	創作菓子実習Ⅱ	必修	実習							90	3	90	3	◎	90	
計				480	16	510	17	420	14	390	13	1,800	60		1620	