

## 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							
専門実習科目	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							