

教科課程及び授業時間数

パティシエ実践科												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					
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			
製菓衛生師通信課程 関連学	必修	講義	90	3	30	1					120	4		◎	120
製菓衛生師通信課程 製菓実習(洋菓子)	必修	実習	90	3							90	3		◎	90
製菓衛生師通信課程 製菓実習(和菓子)	必修	実習	30	1							30	1		◎	30
製菓衛生師通信課程 製菓実習(製パン)	必修	実習	30	1							30	1		◎	30
和菓子実習	必修	実習	30	1							30	1		◎	30
製パン実習	必修	実習	30	1							30	1		◎	30
資格演習	必修	講義					30	1			30	1		◎	30
商業ラッピング	必修	実習					30	1			30	1		◎	30
情報技術	必修	実習							30	1	30	1		◎	30
洋菓子実習Ⅰ	必修	実習	120	4							120	4		◎	120
洋菓子実習Ⅱ	必修	実習			420	14					420	14	現場実習期間を含む(15日間×2回)	◎	420
コラボレーション実習Ⅰ	必修	実習					120	4			120	4		◎	120
コラボレーション実習Ⅱ	必修	実習							120	4	120	4		◎	120
製菓総合実習Ⅰ	必修	実習					120	4			120	4		◎	120
製菓総合実習Ⅱ	必修	実習							120	4	120	4		◎	120
創作スイーツ実習Ⅰ	必修	実習					120	4			120	4		◎	120
創作スイーツ実習Ⅱ	必修	実習							120	4	120	4		◎	120
計			450	15	480	16	450	15	420	14	1800	60			1,680