

教科課程及び授業時間数

パティシエ科														
	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	
	公衆衛生学Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1	
	食品学Ⅰ	必修	講義	30	1							30	1	
	食品学Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1	
	食品衛生学Ⅰ	必修	講義	36	2							36	2	
		必修	実習	24								24		
	食品衛生学Ⅱ	必修	講義			60	2					60	2	
	栄養学Ⅰ	必修	講義	30	1							30	1	
	栄養学Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1	
	製菓理論Ⅰ	必修	講義/演習	30	1							30	1	
	製菓理論Ⅱ	必修	講義/演習			60	2					60	2	
	製菓実習Ⅰ(洋菓子)	必修	実習	120	4							120	4	
	製菓実習Ⅱ(洋菓子)	必修	実習			120	4					120	4	
	製菓実習Ⅲ(和菓子)	必修	実習	120	4							120	4	
製菓実習Ⅳ(製パン)	必修	実習			120	4					120	4		
	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	
	デッサン	必修	講義					30	1			30	1	
	商業ラッピング	必修	講義						30	1		30	1	
	情報技術	必修	講義						30	1		30	1	
	製菓実習Ⅴ	必修	実習					120	4			120	4	
	製菓実習Ⅵ	必修	実習							90	3	90	3	
	コラボレーション実習Ⅰ	必修	演習					120	4			120	4	
	コラボレーション実習Ⅱ	必修	演習							120	4	120	4	
	創作菓子実習Ⅰ	必修	実習					90	3			90	3	
創作菓子実習Ⅱ	必修	実習							90	3	90	3		
計				480	16	510	17	420	14	390	13	1,800	60	