

教科課程及び授業時間数

パティシエ・調理師Wライセンス科																								
教育内容	必・選の別	授業形態	規定時間	規定単位	科目名	昼間部 専門課程 1年				昼間部 専門課程 2年				昼間部 専門課程 3年				時間数合計	単位数	備考	実務教員による授業			
						前期		後期		前期		後期		前期		後期								
						時数	単位	時数	単位	時数	単位	時数	単位	時数	単位	時数	単位							
食生活と健康	必	講義	90	3	公衆衛生学Ⅰ	30	1										30	1		○				
					公衆衛生学Ⅱ			30	1									30	1		○			
					公衆衛生学Ⅲ									30	1					30	1		○	
食品と栄養の特性	必	講義	150	5	食品学Ⅰ			30	1								30	1		○				
					食品学Ⅱ										30	1			30	1		○		
					栄養学Ⅰ	30	1													30	1		○	
					栄養学Ⅱ										30	1				30	1		○	
食品の安全と衛生	必	講義/実習	150	5	食品衛生学Ⅰ	30	1										30	1		○				
					食品衛生学Ⅱ			30	1										30	1		○		
					食品衛生学Ⅲ					30	1									30	1		○	
調理理論と食文化概論	必	講義/実習	210	7	食の法律Ⅰ	30	1										30	1		○				
					食品衛生学実践			30	1										30	1		○		
					調理理論Ⅰ	30	1													30	1		○	
					調理理論Ⅱ			30	1											30	1		○	
					調理理論Ⅲ					30	1									30	1		○	
調理実習	必	実習	300	10	調理基礎実習Ⅰ	120	4										120	4		○				
					調理基礎実習Ⅱ			120	4										120	4		○		
					調理応用実習Ⅰ					90	3								90	3		○		
					調理応用実習Ⅱ									90	3				90	3		○		
総合調理実習	必	実習	90	3	総合調理実習									90	3	90	3		○					
計						270	9	270	9	240	8	0	0	180	6	150	5	1110	37					
望ましい教育内容	必修	実習			高度調理技術実習											90	3	90	3		○			
					現場実習Ⅰ						270	9							270	9		○		
					コラボレーション実習										90	3				90	3		○	
					調理に関する国際コミュニケーション	必	演習			30	1									30	1		○	
その他	必修	実習			製菓実習Ⅰ			120	4								120	4		○				
					製菓実習Ⅱ					90	3								90	3		○		
					製菓実習Ⅲ										90	3				90	3		○	
					製菓実習Ⅳ											90	3			90	3		○	
					現場実習Ⅱ								270	9						270	9		○	
					資格演習					30	1					30	1			60	2		○	
					総合演習												30	1		30	1		○	
					キャリア教育講座Ⅰ	30	1													30	1		○	
					キャリア教育講座Ⅱ			30	1												30	1		○
					キャリア教育講座Ⅲ					30	1										30	1		○
キャリア教育講座Ⅳ											30	1				30	1		○					
キャリア教育講座Ⅴ												30	1			30	1		○					
計						30	1	150	5	150	5	270	9	150	5	150	5	900	30					
合計						330	11	450	15	390	13	540	18	420	14	390	13	2520	84					

製菓衛生師通信課程	必修	講義	6	衛生法規	6											6	0			
	必修	講義	18	公衆衛生学	18											18	0			
	必修	講義	24	食品衛生学	24											24	0			
	必修	講義	12	食品学	12											12	0			
	必修	講義	12	栄養学	12											12	0			
	必修	講義	12	社会	12											12	0			
	必修	講義	36	製菓理論	6	30										36	0		実習6時間+座学30時間	
	必修	実習	84	製菓実習	84											84	0		基礎実習54時間 (和菓子18・洋菓子18・製パン18) 専門実習30時間(洋菓子)	
合計					174	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	0	