

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