

2019年度  
衛生専門課程 パティシエ・ベーカリー学科 1年

授業科目	必須 選択	授業 形態	実務経験のあ る教員の授業	時間数	1年		2年		単位数
					前期	後期	前期	後期	
必須科目									
衛生法規	必須	講義		30		30			1
公衆衛生学	必須	講義		90	60	30			3
食品学	必須	講義	○	60	30	30			2
食品衛生学	必須	講義		150	90	60			5
栄養学	必須	講義	○	60	30	30			2
社会	必須	講義		60	30	30			2
製菓理論	必須	講義	○	150	60	90			5
製菓実習	必須	演習	○	420	240	180			14
和洋菓子実習	必須	演習	○	120			90	30	4
カフェ・店舗実習	必須	演習	※○	120			30	90	4
菓子技術	必須	演習	※○	30			30		1
創作菓子	必須	演習	○	60				60	2
ベーカリー実習	必須	演習	※○	120			60	60	4
食文化	必須	講義		30			30		1
デザイン・色彩	必須	講義	※○	30			30		1
ラッピング	必須	講義		30			30		1
フランス語	必須	講義		30			30		1
ショップビジネス	必須	講義		60			30	30	2
一般教養	必須	講義		30			30		1
接遇	必須	講義		30			30		1
コンピュータ実習	必須	講義		90			60	30	3
卒業研究・製作	必須	演習	※○	120				120	4
分野計				1,920	540	480	480	420	64
総合計				1,920	540	480	480	420	64

※実務経験教員の授業内訳

教科名	時間
ベーカリー実習	48
菓子技術	22
カフェ・店舗実習	100
デザイン・色彩	6
卒業研究・製作	84

○の合計時間合計 1,130