

2020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	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		60	30	30			2
食品学	必須	講義		60	30	30			2
食品衛生学	必須	講義		120	60	60			4
栄養学	必須	講義		60	30	30			2
社会	必須	講義		30	30				1
製菓理論	必須	講義	○	90	60	30			3
製菓実習	必須	演習	○	480	240	240			16
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				1,830	480	450	480	420	61
総合計				1,830	480	450	480	420	61
		合計		1200					