

別表(教育課程及び授業時数)

衛生専門課程 パティシエ・ベーカリー学科

授業科目	必修・選択の別	授業種類	実務経験のある教員の授業	総授業時間数	2020年度1年次		2020年度2年次	
					前期	後期	前期	後期
衛生法規	必修	講義	○	30		30		
公衆衛生学	必修	講義	○	60	30	30		
食品学	必修	講義	○	60	30	30		
食品衛生学	必修	講義	○	120	60	60		
栄養学	必修	講義	○	60	30	30		
社会	必修	講義		30		30		
製菓理論	必修	講義	○	180	60	30	90	
製菓実習	必修	実習	○	480	240	240		
社会人基礎講座	必修	講義		46		30		
就職実務	必修	演習		34			50	
ベーカリー	必修	実習	○	120			60	60
創作菓子	必修	実習	○	270			90	180
ラッピング	必修	実習		30				30
カフェ演習	必修	演習	○	30				30
店舗運営	必修	講義	○	30				30
製菓フランス語	必修	講義	○	30				30
ビジネスマナー	必修	講義		30				30
テーブルコーディネート	必修	演習	○	30				30
国家試験対策	必修	講義		90			90	
					450	510	380	420
			合計	1500				

※卒業に必要な総授業時数 = 1760
 ※選択授業 選1または選2いずれかを選択