

衛生専門課程 パティシエ・ベーカリー学科

		授業科目	授業形態	時間数	1年		2年			
							標準コース		留学コース	
					前期	後期	前期	後期	前期	後期
1年次	必須科目	衛生法規	講義	30		30				
		公衆衛生学	講義	60	30	30				
		食品学	講義	60	30	30				
		食品衛生学	講義・実験	120	60	60				
		栄養学	講義	60	30	30				
		社会	講義	30	30					
		製菓理論	講義	90	60	30				
		製菓実習	演習	480	240	240				
2年次	必須科目	洋菓子実習Ⅲ	演習	60				60		60
		和菓子実習	演習	30			30		30	
		卒業研究・制作Ⅱ	演習	170				170		170
		カフェ・店舗実習	演習	90				90		90
		ベーカリー実習	演習	120			60	60	60	60
		パリスト実習	演習	30			30		30	
		食と色彩	講義	30			30		30	
		製菓・製パン教養	演習	30			30		30	
		接客マナー	講義	30			30		30	
		コンピュータ実習	演習	30			30		30	
		フードマネジメント	講義	30			30		30	
	選択必須科目	洋菓子実習Ⅰ	演習	30			30			
		洋菓子実習Ⅱ	実習	150					150	
		卒業研究・制作Ⅰ	演習	60			60			
		菓子技術	演習	30			30			
		ショコラティエ実習	演習	30			30			
		分野計		480	450	420	380	420	380	
				930		800		800		
		総合計					1,730		1,730	

※実務経験のある教員等による授業科目の授業時間数は1340時間

※選択必須科目について

留学コースの学生については、洋菓子実習Ⅱを選択し、フランスでの実習 200 時間の成績を読替する

標準コースの学生については、洋菓子実習Ⅰ，卒業研究・制作Ⅰ，菓子技術，ショコラティエ実習を選択する