

2026年度
衛生専門課程 パティシエ・ベーカリー学科

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	
洋菓子実習Ⅰ	選択	演習	○	30			30		1
卒業研究・制作Ⅰ	選択	演習		60			60		2
菓子技術	選択	演習	○	30			30		1
チョコレート実習	選択	演習	○	30			30		1
洋菓子実習Ⅱ	選択	実習		150			150		5
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
洋菓子実習Ⅲ	必須	演習	○	60				60	2
和菓子実習	必須	演習	○	30			30		1
卒業研究・制作Ⅱ	必須	演習	○	170				170	5
カフェ・店舗実習	必須	演習	○	90				90	3
ベーカリー実習	必須	演習	○	120			60	60	4
パリスト実習	必須	演習	○	30			30		1
食と色彩	必須	講義	○	30			30		2
製菓・製パン教養	必須	講義		30			30		2
接客マナー	必須	講義	○	30			30		2
コンピュータ実習	必須	講義		30			30		2
フードマネジメント	必須	講義	○	30			30		2
分野計				1,580	480	450	270	380	57
総合計				1,730	480	450	420	380	62

実務経験のある教員の単位数 43 単位