

令和2年度 製菓パティシエ科開講状況

	授 業 科 目	開講時期		履修 時間	履修 単位	授業形態			
		前期	後期			対面	遠隔	対面・遠隔併用	
1 年 次	衛生法規*		30	30	1	○			
	公衆衛生学*	30	30	60	2			○	遠隔14時間
	食品学*	30	30	60	2			○	遠隔14時間
	食品衛生学*	60	60	120	4			○	遠隔28時間
	栄養学*	30	30	60	2			○	遠隔12時間
	社会学*	15	15	30	1			○	遠隔14時間
	製菓理論*	60	30	90	3			○	遠隔28時間
	製菓実習*	240	240	480	16	○			
	サービスマナー	16	14	30	2	○			
	実用ペン習字		16	16	1	○			
	社会教養 I	30	30	60	4			○	遠隔12時間
	GCB I	16		16	1		○		
	校外実習		80	80	2	○			
2 年 次	フランス語	16	28	44	2			○	遠隔14時間
	デザイン・色彩	16	14	30	2	○			
	嗜好飲料	30		30	2	○			
	国家試験対策	46		46	3	○			
	製菓実習Ⅱ	180	112	292	19	○			
	製菓実習Ⅲ	60	112	172	11	○			
	技能演習	32	28	60	4	○			
	カフェ飲料実習(自由選択)		(28)	(28)	(1)	○			
	カフェ調理実習(自由選択)		(28)	(28)	(1)	○			
	ヴァンドゥーズ概論(ビジネス実務)	16	28	44	2			○	遠隔10時間
	ヴァンドゥーズ演習(ラッピング)	16	28	44	2	○			
	パソコン		28	28	1	○			
	社会教養Ⅱ	30	28	58	3			○	遠隔12時間
GCBⅡ	16		16	1	○				