

# 製菓パティシエ科

授業科目および授業時間数

別表2-11

授 業 科 目	1年		2年		履修 時間	履修 単位
	前	後	前	後		
衛生法規*		30			30	1
公衆衛生学*	30	30			60	2
食品学*	30	30			60	2
食品衛生学*	60	60			120	4
栄養学*	30	30			60	2
社会学*	15	15			30	1
製菓理論*	60	30			90	3
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
GCB I	16				16	1
校外実習		80			80	2
フランス語			16	28	44	2
デザイン・色彩			30		30	2
嗜好飲料			30		30	2
国家試験対策			46		46	3
技能実習			32	56	88	2
基礎実習			60		60	1
特別実習			32	28	60	1
専門実習			108	28	136	3
専門演習				28	28	1
大量生産・販売実習			40	56	96	2
選択実習(洋菓子・パン)				56	56	1
カフェ飲料演習(自由選択)				(28)	(28)	(1)
カフェ調理演習(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
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
GCB II			16		16	1
各学年前後期小計	527	605	472	392	1996	70
学年合計	1132		864			

(1年次\*印の単位標記は製菓衛生師法に準ずる)