

製菓パティシエ科カリキュラム (2021年度入学生)

授 業 科 目	授 業 形 態	1 年		2 年		履 修 時 間	履 修 単 位
		前	後	前	後		
衛生法規*	講義		30			30	1
公衆衛生学*	講義	30	30			60	2
食品学*	講義	30	30			60	2
食品衛生学*	講義	60	60			120	4
栄養学*	講義	30	30			60	2
社会学*	講義	30				30	1
製菓理論*	講義	60	30			90	3
製菓実習*	演習	240	240			480	16
サービスマナー	演習	16	14			30	2
実用ペン習字	演習		16			16	1
社会教養 I	講義	30	30			60	4
G C B I	講義	16				16	1
校外実習	実習		80			80	2
フランス文化	講義			16	14	30	2
デザイン・色彩	講義			30		30	2
嗜好飲料	演習			30		30	2
国家試験対策	講義			46		46	3
技能実習	実習			32	56	88	2
基礎実習	実習			60		60	1
特別実習	実習			32	28	60	1
専門実習	実習			108	28	136	3
専門演習	実習				28	28	1
大量生産・販売実習	実習			40	56	96	2
選択実習 (洋菓子・パン)	実習				56	56	1
カフェ飲料演習 (自由選択)	実習				(28)	(28)	(1)
カフェ調理演習 (自由選択)	実習				(28)	(28)	(1)
ヴァンドゥーズ演習 (自由選択)	演習				(56)	(56)	(3)
ヴァンドゥーズ	講義			16	28	44	2
ラッピング	演習			16	28	44	2
パソコン	演習				28	28	1
社会教養 II	講義			30	28	58	3
G C B II	講義			16		16	1
各学年前後期小計		542	590	472	378	1982	70
学年合計		1132		850		1982	