

令和4年度 製菓パティシエ科開講状況

※在籍は2年次のみ

	授 業 科 目	授業 形態	開講時期		履修 時間	履修 単位	授業形式		
			前期	後期			対面	遠隔	対面・遠隔併用
2 年 次	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	○			