

【パティシエ・ベーカリー学科】

	授業科目	授業形態	実務経験のある教員の授業	時間数	1年		2年				
					前期	後期	標準コース		留学コース		
							前期	後期	前期	後期	
1年次	必須科目	衛生法規	講義		30		30				
		公衆衛生学	講義		60	30	30				
		食品学	講義		60	30	30				
		食品衛生学	講義・実験		120	60	60				
		栄養学	講義		60	30	30				
		社会	講義		30	30					
		製菓理論	講義		90	60	30				
		製菓実習	演習	○	480	240	240				
2年次	必須科目	洋菓子実習Ⅲ	演習	○	60				60		60
		和菓子実習	演習	○	30			30		30	
		卒業研究・制作Ⅱ	演習	○	170				170		170
		カフェ・店舗実習	演習	○	90				90		90
		ベーカリー実習	演習	○	120			60	60	60	60
		パリスタ実習	演習	○	30			30		30	
		食と色彩	講義		30			30		30	
		製菓・製パン教養	演習		30			30		30	
		接客マナー	講義	○	30			30		30	
		コンピュータ実習	演習		30			30		30	
	フードマネジメント	講義		30			30		30		
	選択必須科目	洋菓子実習Ⅰ	演習	○	30			30			
		洋菓子実習Ⅱ	実習	○	150					150	
		卒業研究・制作Ⅰ	演習	○	60			60			
		菓子技術	演習	○	30			30			
ショコラティエ実習		演習	○	30			30				
	分野計				480	450	420	380	420	380	
					930		800		800		
	総合計						1,730		1,730		

実務経験のある教員の授業数 1,160 時間