別表（教育課程及び授業時数）

衛生専門課程　パティシエ・ベーカリー学科

授業科目	必修・選択の別	授業種類	実務経験のある教員の授業	総授業時間数	2021年度1年次		2021年度2年次	
					前期	後期	前期	後期
衛生法規	必修	講義		30		30		
公衆衛生学	必修	講義		60	30	30		
食品学	必修	講義		60	30	30		
食品衛生学	必修	講義		120	60	60		
栄養学	必修	講義		60	30	30		
社会	必修	講義		30		30		
製菓理論	必修	講義		150	60		90	
製菓実習	必修	実習	○	510	270	240		
社会人基礎講座	必修	講義		46		30		
就職実務	必修	演習		34			50	
ベーカリー	必修	実習		120			60	60
創作菓子	必修	実習		270			90	180
ラッピング	必修	実習		30				30
カフェ演習	必修	演習		30				30
店舗運営	必修	講義		30				30
製菓フランス語	必修	講義		30				30
ビジネスマナー	必修	講義		30				30
テーブルコーディネート	必修	演習		30				30
国家試験対策	必修	講義		90			90	
					480	480	380	420
			合計	510				

※卒業に必要な総授業時数　＝　　1760
※選択授業　選1または選2いずれかを選択