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	2023年度1年次		2023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		60	60			
製菓実習	必修	実習	○	510	270	240		
社会人基礎講座Ⅰ・Ⅱ	必修	講義		46		30	16	
就職実務	必修	演習		34			34	
ベーカリーⅠ・Ⅱ	必修	実習		120			60	60
創作菓子Ⅰ・Ⅱ	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		180			180	
					480	480	380	420
			合計	510				