

実務経験のある教員などによる科目一覧

洋菓子技術マスター科 2年																			
専門 一般 区分	科 目	必 選 の 別	1学年授業時間						2学年授業時間						単 位 数	授業時間数			実務経験の ある教員等 による科目
			単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習	単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習		計	講 義	実 習	
専門 教科	衛生法規	必	1	30	1	30									1	30	30		
	公衆衛生学	必	2	60	2	60									2	60	60		
	食品学	必	2	60	2	60									2	60	60		
	食品衛生学	必	4	120	4	120									4	120	120		
	栄養学	必	2	60	2	60									2	60	60		
	社会	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	製菓理論	必	5	150	5	150			6	180	6	180			11	330	330		
	製菓実習	必	16	480			16	480	26	780			26	780	42	1260		1260	○
	小 計		34	1020	18	540	16	480	34	1020	8	240	26	780	68	2040	780	1260	
一般 教科	(その他の科目)																		
	製菓衛生師受験講座	必	1	30	1	30									1	30	30		
	フランス語	必	1	30	1	30			2	60	2	60			3	90	90		
	デザイン・カラーコーディネイト	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	就職講座	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	小 計		6	180	6	180			6	180	6	180			12	360	360		
合 計		40	1200	24	720	16	480	40	1200	14	420	26	780	80	2400	1140	1260		

実務経験のある教員などによる科目一覧

製パン科 1年													
専門 一般 区分	科 目	必 選 の 別	授 業 時 間					単 位 数	授業時間数			実務経験の ある教員等 による科目	
			単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数		実 習	計	講 義		実 習
専門 教科	模範実技	必	2	60			2	60	2	60		60	
	製菓理論	必	1	30	1	30			1	30	30		
	製パン実習	必	14	420			14	420	14	420		420	○
	製菓実習	必	2	60			2	60	2	60		60	
	実技講習	必	2	60			2	60	2	60		60	
	製パン理論	必	2	60	2	60			2	60	60		
	原料・機械	必	4	120	4	120			4	120	120		
	パン業経営	必	2	60	2	60			2	60	60		
	栄養・衛生	必	2	60	2	60			2	60	60		
	食品学	必	2	60	2	60			2	60	60		
	パン業教養	必	1	30	1	30			1	30	30		
小 計			34	1020	14	420	20	600	34	1020	420	600	
一 般 教 科	(その他の科目)												
	フランス語	必	2	60	2	60			2	60	60		
	デザイン・カラーコーディネート	必	2	60	2	60			2	60	60		
	就職講座	必	2	60	2	60			2	60	60		
	小 計			6	180	6	180			6	180	180	
合 計			40	1200	20	600	20	600	40	1200	600	600	