

■ 製菓総合本科 教育課程 (2019 年度)

授業科目	第 1 学年		第 2 学年	
	必修の別	年間授業時間数	必修の別	年間授業時間数
衛生法規	必修	30		
公衆衛生学	必修	60		
栄養学	必修	60		
食品学	必修	60		
食品衛生学	必修	120(24)		
社会	必修	30		
製菓理論	必修	90(40)		
デザイン			必修	60
マネジメント			必修	60
フードサービス			必修	30
ドリンク学			必修	30
材料学			必修	30
語学			必修	30
製菓実習 I	必修	260		
製菓実習 II	必修	240		
高度製菓技術実習 I			必修	300
高度製菓技術実習 II			必修	260
必修科目授業時間数		950		800
卒業に必要な総授業時間数		950		800

※1 単位時間=45 分とする。

※店舗(実演ショップ・カフェ)トレーニングは必修授業科目以外の期間に 1 年次 9 日間、2 年次 2 日間実施する。

※特別実習(ドリンクカフェ・アメ細工・ラッピング・シュガーアート)は必修授業科目以外の期間に 4 日間実施する。

※インターンシップは必修授業科目以外の期間に 14 日間実施する。

※()内数値は、年間授業時間数のうち実験及び実習時間数を表す。