

衛生専門課程 製菓技術科

科目 区分	必修 選 択	授業科目	第一学年	第二学年	授業時数 合計 (単位数)	卒業に必 要な授業 時数
			年間授業時数	年間授業時数		
専 門 科 目	必修	製菓理論	90		90 (3)	90
	必修	製菓実習	480		480 (16)	480
	必修	衛生法規	30		30 (1)	30
	必修	公衆衛生学	60		60 (2)	60
	必修	食品学	60		60 (2)	60
	必修	食品衛生学	120		120 (4)	120
	必修	栄養学	60		60 (2)	60
	必修	社会学	30		30 (1)	30
	必修	製菓実習		660	660 (22)	660
	必修	調理実習		90	90 (3)	90
	必修	製菓衛生師対策		30	30 (1)	30
	必修	ヴァンドゥーズ		30	30 (1)	30
	必修	アートデザイン		30	30 (1)	30
	必修	外国語		30	30 (1)	30
	必修	進路指導		30	30 (1)	30
一 般 科 目	必修	食育活動Ⅰ	30		30 (1)	30
	必修	インターンシップⅠ	60		60 (2)	60
	必修	食育活動Ⅱ		30	30 (1)	30
	必修	異文化交流		30	30 (1)	30
	必修	インターンシップⅡ		60	60 (2)	60
必修科目授業時数			1020	1020	2040	
卒業に必要な授業時数						2040