

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(製菓科)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
	製菓理論	60					
	製パン理論Ⅰ	30	○	30			
	製パン理論Ⅱ	30	○	30			
	店舗経営論	30					
	製菓衛生学Ⅱ	30					
	色彩・デザイン	32					
	洋菓子Ⅰ(基礎)	120	○	120	☆	120	
	洋菓子Ⅱ(応用)	160	○	160			
	特別実習	40	○	40			
	洋菓子Ⅲ(デザート他)	48	○	48			
	製パン基礎	90	○	90			
	製パン応用	90	○	90			
	和菓子	48	○	48			
	製菓科学実験実習	20					
	ラッピング技術実習	12					
	カフェドリンク(理論含む)	30					
	栄養学・献立作成(四群点数法含む)	30					
	製菓衛生学Ⅰ	30					
	実用フランス語	30					
	レストランオペレーション	20					
	キャリアガイダンスⅠ	20					
	キャリアデザインⅠ	10					
	プランタン実習	30					
	カフェフード実習	60	○	60			
	製菓フランス語	30					
	キャリアガイダンスⅡ	20					
	キャリアデザインⅡ	30					
	専門料理発展	80	○	80			
	プランタン実習	30					
	インターンシップ(校外実習)	60					
	実践経営簿記	30					
	共通特論Ⅰ(家庭料理技能検定3級)	30					

共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定2級以上)	30				
共通特論Ⅲ(ヨーロッパ料理研修)	30				
共通特論Ⅳ(ヨーロッパ洋菓子研修)	30				
共通特論Ⅴ(日本料理研修)	15				
共通特論Ⅵ(中国料理研修)	15				
共通特論Ⅶ(地域活動)	15				
共通特論Ⅷ(介護食士2級以上)	60				
共通特論Ⅹ(食品衛生責任者資格)	6				
共通特論Ⅺ(オーストラリア研修)	120				
共通特論Ⅻ(北海道十勝研修)	15				
総授業時数	1,746		796		120
卒業に必要な授業時数	1,030				

※担当者区分

○＝実務経験のある教員の担当授業

☆＝上記のうち省令で定める授業時数分についてシラバスを提出する授業

全設置授業時数	1,746
実務経験のある教員等による授業時数	796
シラバス提出授業時数	120