【国及び都が定める添付資料①】

実務教員の経験のある教員による授業科目の一覧

（製菓製パン科：1年制）

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	うちｼﾗﾊﾞｽ添付	授業時間数	備考
講義	ドイツ語	34					
講義	フランス語	17	○	17			
講義	フランス語	17					
講義・演習	造形色彩	34	○	34			
講義	製菓材料	34	○	34			
実技・講義	製菓理論	102	○	102			
講義	菓子文化史	6	○	6			
講義	社会学	17	○	17			
講義	経営学	20	○	20			
講義	食品学	8					
講義	食品衛生学	17					
実習	製パン実習	96	○	96	☆	96	
実習	ショコラティエ実習	42	○	42			
実習	基本技術	45	○	45			
実習	製菓実習Ⅰ・Ⅱ	531	○	531			
総授業時数		1,020		944		96	
卒業に必要な授業時数		1,020					

【国及び都が定める添付資料①】

実務教員の経験のある教員による授業科目の一覧

（パティスリーメティエ科：2年制）

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	うちｼﾗﾊﾞｽ添付	授業時間数	備考
講義	英語	33	○	33			
講義	フランス語	33	○	33			
講義	フランス語	33					
講義・演習	造形色彩	50	○	50			
講義	製菓材料	33	○	33			
実技・講義	製菓理論	157	○	157			
講義	菓子文化史	16	○	16			
講義	社会学	37	○	37			
講義	衛生法規	37	○	37			
講義	経営学	16	○	16			
講義	公衆衛生学	71					
講義	食品学	71					
講義	食品衛生学	139					
実験	食品衛生学実験	30					
講義	栄養学	71					
実習	和菓子実習	60	○	60	☆	60	
実習	製パン実習	60	○	60	☆	60	
実習	基礎実習	90	○	90			
実習	和菓子・工芸菓子実習	114	○	114	☆	114	
実習	製パン実習	120	○	120			
実習	製菓実習Ⅰ・Ⅱ	739	○	739			
総授業時数		2,010		1,595		234	
卒業に必要な授業時数		2,010					

実務教員の経験のある教員による授業科目の一覧
（パティスリーモデーヌ科：2年制）

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	うちｼﾗﾊﾞｽ添付	授業時間数	備考
講義	ドイツ語	67					
講義	フランス語	50	○	50			
講義	フランス語	50					
講義・演習	造形色彩	67	○	67			
講義	製菓材料	67	○	67			
実技・講義	製菓理論	152	○	152			
講義	菓子文化史	6	○	6			
講義	社会学	17	○	17			
講義	経営学	53	○	53			
講義	食品学	8					
講義	食品衛生学	33					
実習	製パン実習	156	○	156	☆	156	
実習	ショコラティエ実習	72	○	72	☆	30	
実習	基本技術	45	○	45			
実習	製菓実習Ⅰ	531	○	531			
実習	製菓実習Ⅱ	603	○	603			
講義・演習	工芸菓子技術	33	○	33			
総授業時数		2,010		1,852		186	
卒業に必要な授業時数		2,010					