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	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	外国語Ⅰ	34					
講義	製菓材料	34	○	34	☆	34	
講義	外国語Ⅱ	34					
講義	造形色彩	34					
講義	社会学	17	○	17	☆	17	
講義	菓子文化史	7					
講義	食品学	8					
講義	食品衛生学	17					
講義	経営学	20	○	20	☆	20	
講義・実習	製菓理論	102	○	102	☆	102	
実習	製菓実習	720	○	540	☆	540	
総授業時数		1,027		713		713	
卒業に必要な授業時数		1,020					

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

（ ﾊﾟ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	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	衛生法規	37	○	37	☆	37	
講義	公衆衛生学	71	○	71	☆	71	
講義	食品学	71					
講義	食品衛生学	169					
講義	栄養学	71					
講義	社会学	37	○	37	☆	37	
講義・実習	製菓理論	167	○	167	☆	167	
実習	製菓実習	1210	○	1210	☆	1210	
講義	英語Ⅰ	33					
講義	製菓材料	33					
講義	外国語Ⅱ	66					
講義・実習	造形色彩	60					
講義	菓子文化史	16					
講義	経営学	16	○	16	☆	16	
総授業時数		2,057		1,538		1,538	
卒業に必要な授業時数		2,010					

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

（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	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	外国語Ⅰ	67					
講義	製菓材料	67					
講義	外国語Ⅱ	100					
講義・実習	造形色彩	67					
講義	社会学	17	○	17	☆	17	
講義	菓子文化史	7					
講義	食品学	8					
講義	食品衛生学	33					
講義	経営学	53	○	53	☆	53	
講義・実習	製菓理論	162	○	162	☆	162	
実習	製菓実習	1440	○	960	☆	960	
講義	工芸菓子技術	33	○	33	☆	33	
総授業時数		2,054		1,225		1,225	
卒業に必要な授業時数		2,010					