

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

(2025年度入学生 パティスリーメティエ科 2年)

科目区分	授業科目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	うちシラバス添付	単位数	授業時間数	備考
講義	英語 I	1	33							
講義	食品衛生学	1	33							
講義	製菓材料	1	33	○	1	33				
講義	外国語 II	2	66							
講義・実習	造形色彩	1.5	50							
講義	菓子文化史	0.5	16							
講義	経営学	0.5	16							
講義・実習	製菓理論	1.5	50	○	1.5	50				
実習	製菓実習	21	693	○	21	693				
総単位数/総授業時数		30	990	/	23.5	776	/	0	0	/
卒業に必要な単位数/授業時数				/			/			/

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
 (2025年度入学生 パティスリーモダン科 2年)

科目区分	授業科目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	うちシラバス添付	単位数	授業時間数	備考
講義	外国語Ⅰ	1	33							
講義・実習	造形色彩	1	33							
講義	製菓材料	1	33	○	1	33				
講義	外国語Ⅱ	2	66							
講義	経営学	1	33							
講義	食品衛生学	0.5	16							
講義	工芸菓子技術	1	33	○	1	33				
講義・実習	製菓理論	1.5	50	○	1.5	50				
実習	製菓実習	21	693	○	21	693				
総単位数/総授業時数		30	990	/	24.5	809	/	0	0	/
卒業に必要な単位数/授業時数				/			/			/