

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  
(製菓技術学科(昼間部):2年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	1年次	2年次	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	30	○		○	30			
講義	公衆衛生学	60	○		○	60			
講義	食品学	60	○		○	60			
講義	食品衛生学(講義)	96	○		○	96			
実習	食品衛生学(実技)	24	○		○	24			
講義	栄養学	60	○		○	60			
講義	社会	30	○		○	30			
講義	社会教育 I	130	○						
講義	製菓理論	100	○	○	○	100			
実習	洋菓子基礎	84	○		○	84			
実習	和菓子基礎	84	○		○	84			
実習	製パン基礎	77	○		○	77			
実習	洋菓子 I	204	○		○	204			
実習	和菓子 I	196	○		○	196			
実習	洋菓子 II	360		○	○	360	★	360	
実習	洋菓子 III	360		○	○	360			
講義	経営学基礎論	45		○	○	45			
講義	販売	60		○	○	60			
講義	ゼミナール	60		○	○	60			
講義	材料学	60		○	○	60			
講義	社会教育 II	240		○					
総授業時数		2,420				2,050		360	
卒業に必要な授業時数		1936							

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表  
 ( 製パン技術学科 (昼間部):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
実習	製パンⅠ	384	○	384	☆	384	
実習	製パンⅡ	384	○	384			
実習	製菓実技	224	○	224			
講義	理論	32	○	32			
講義	材料学	32	○	32			
講義	販売	32	○	32			
講義	経営学	32	○	32			
講義	ゼミナール	32	○	32			
講義	社会教育	128					
総授業時数		1,280		1,152		384	
卒業に必要な授業時数		1,024					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表  
 (ハイテクニカル学科(昼間部):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
実習	洋菓子Ⅳ・理論Ⅳ	210	○	210	☆	210	※
実習	洋菓子Ⅴ・理論Ⅴ	330	○	330			
実習	工芸技法	270	○	270			
実習	ゼミナールⅢ	60	○	60			
講義	社会教育Ⅲ	90					
総授業時数		960		870		210	
卒業に必要な授業時数		768					

※添付科目は洋菓子(A)という名称

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表  
 (パティシエ技術学科 (昼間部):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
実習	洋菓子A	360	○	360	☆	360	
実習	洋菓子B	572	○	572			
実習	菓子応用	80	○	80			
実習	ゼミナール	68	○	68			
講義	社会教育	90	○	90			
講義	製菓理論	32	○	32			
講義	材料学	30	○	30			
講義	経営学	30	○	30			
総授業時数		1,262		1,262		360	
卒業に必要な授業時数		1,009					