

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 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	90	○		○	90			
講義	食品学	60	○		○	60			
講義	食品衛生学	150	○		○	150			
講義	栄養学	60	○		○	60			
講義	社会	60	○		○	60			
講義	製菓理論	150	○	○	○	150			
実習	基礎実習	315	○		○	315			
実習	専門実習	285	○		○	285			
講義	社会教育Ⅰ	160	○						
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		○					
<b>総授業時数</b>		2,545				2,145		360	
<b>卒業に必要な授業時数</b>		2,036							

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**

( 製パン技術学科 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
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					
<b>総授業時数</b>		1,280		1,152		384	
<b>卒業に必要な授業時数</b>		1,024					

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

( ハイテクニカル学科 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
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		800					

※添付科目は洋菓子(A)という名称

