

辻製菓専門学校からのお知らせ

辻製菓専門学校では、2012年度より、
「授業時間」「カリキュラム」を以下の通り変更いたします。

授業時間の変更

授業時間
50分制 ▶ **90分制**

1日の時限数
6時限制 ▶ **4時限制**

時限	授業時間	時限	授業時間	
1時限	9:20～10:10	1時限	9:10～10:40	(90分)
2時限	10:20～11:10	2時限	10:50～12:20	(90分)
3時限	11:20～12:10	3時限	13:10～14:40	(90分)
4時限	13:10～14:00	4時限	14:50～16:20	(90分)
5時限	14:10～15:00			
6時限	15:10～16:00			

カリキュラムの変更 (※授業時間数の1単位時間は45分とします)

		製菓衛生師本科		
		製菓技術マネジメント学科		
		1年次	2年次	
規定科目		授業時間数	授業時間数	授業時間数
	●衛生法規	30	30	
	●公衆衛生学	90	90	
	●食品学	60	60	
	●食品衛生学	150	150	
	●栄養学	60	60	
	●社会	60	60	
	●製菓理論	180	180	
	●製菓実習	420	420	
必修科目		授業時間数	授業時間数	授業時間数
	●スキルアップ実習	26	20	
	●食の安全衛生			28
	●デザイン			24
	●ホスピタリティ論			32
	●高度製菓理論			240
	●高度製菓実習			480
●製菓衛生師教養演習			48	
自由選択科目		授業時間数	授業時間数	
	●作品制作展 ●フランス語	62	100	

*卒業に必要な総授業時間数は、規定科目と必修科目を合わせた時間数とします。
自由選択科目については履修認定を行うが、卒業に必要な総授業時間数には含みません。