



# モデル時間割

		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
1 年次	1 09:10~ 09:55	食品衛生学	食品衛生学	栄養学	和菓子実習/ 製パン実習/ 基礎製菓実習	製菓理論
	2 10:05~ 10:50					
	3 11:00~ 11:45		食品学	接客マナー演習/ フード・ドリンク実習		
	4 11:55~ 12:40					
	5 13:25~ 14:10	公衆衛生学	社会	基礎製菓実習	基礎製菓実習	
	6 14:20~ 15:05					
	7 15:15~ 16:00	HR	衛生法規			
	8 16:10~ 16:55	フォローアップ	就職対策		フォローアップ	



		Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
2 年次	1 09:10~ 09:55			高度技術 製菓実習Ⅱ	試験対策	HR
	2 10:05~ 10:50	高度技術 製菓実習Ⅰ	アシェット・ デセール実習/ 製パン実習		POPデザイン	就職対策
	3 11:00~ 11:45					
	4 11:55~ 12:40					
	5 13:25~ 14:10			接客マナー演習	カフェ 運営実習	
	6 14:20~ 15:05		高度技術 製菓実習Ⅱ			
	7 15:15~ 16:00	ヴァンドゥース/ フード・ドリンク実習				
	8 16:10~ 16:55	フォローアップ	フォローアップ		フォローアップ	フォローアップ

◆ 専門授業 ◆ マナー・就職関連授業 ※前年度実績に基づくモデルケースです。