

令和4年度 後期授業時間割

		18:40~21:00		FL	L	FP	F	P
第1回	9月7日(水)	栄養学	摂取	●	●			
第2回	9月8日(木)	製菓理論	風味・種実類	●	●			
第3回	9月13日(火)	カクテル	シェーク・ビルド	●		●	●	
第4回	9月14日(水)	食品学	変質	●	●			
第5回	9月15日(木)	専門実習	カレーパン	●	●	●		●
第6回	9月21日(水)	公衆衛生学	生活習慣	●	●			
第7回	9月27日(火)	和菓子	焼き菓子・練切	●	●	●		●
第8回	9月28日(水)	製菓理論	酵母・補助材料	●	●			
第9回	9月29日(木)	社会	社会②	●	●			
第10回	10月4日(火)	製パン	ベーグル	●	●	●		●
第11回	10月5日(水)	公衆衛生学	環境衛生	●	●			
第12回	10月6日(木)	西洋料理	パエリア	●		●	●	
第13回	10月12日(水)	社会	オフィス吉田	●	●			
第14回	10月18日(火)	製菓理論	選択・和菓子	●	●			
第15回	10月19日(水)	食品衛生学	光線による方法	●	●			
第16回	10月20日(木)	製パン	スイートロール	●	●	●		●
第17回	10月25日(火)	調理実習	中国薬膳	●		●	●	
第18回	10月27日(木)	衛生法規	法学大意他	●	●			
第19回	11月1日(火)	専門実習	マフィン	●	●	●		●
第20回	11月2日(水)	洋菓子	ミルフィユ	●	●	●		●
第21回	11月9日(水)	公衆衛生学	公害・感染症予防	●	●			
第22回	11月10日(木)	製菓理論	水・モルト・安定剤	●	●			
第23回	11月15日(火)	中国料理	海鮮おこげ・ホイコ	●		●	●	
第24回	11月16日(水)	食品衛生学	細菌・自然毒	●	●			
第25回	11月17日(木)	日本料理	甘鯛変わり蒸し他	●		●	●	
第26回	11月22日(火)	西洋料理	ベッカフィーコ・パス	●		●	●	
第27回	11月29日(火)	専門実習	コンフィズリー	●	●	●		●
第28回	11月30日(水)	和菓子	桜もち・草もち	●	●	●		●
第29回	12月1日(木)	製菓理論	選択・洋菓子	●	●			
第30回	12月6日(火)	専門実習	ナッペ	●	●	●		●
第31回	12月7日(水)	専門実習	クリスマスケーキ	●	●	●		●
第32回	12月8日(木)	衛生法規	食品衛生法	●	●			
第33回	12月13日(火)	製菓理論	選択・パン	●	●			
第34回	12月14日(水)	食品衛生学	衛生管理・洗浄	●	●			
第35回	12月15日(木)	専門実習	シュトーレン	●	●	●		●
第36回	1月12日(木)	専門実習	フレジエ	●	●	●		●
第37回	1月17日(火)	専門実習	チョコレート	●	●	●		●
第38回	1月18日(水)	食品衛生学	衛生管理・HACCP	●	●			
第39回	1月19日(木)	西洋料理	豚ロースのシェリービネガー	●		●	●	
第40回	1月24日(火)	社会	杉山デザイン	●	●			
第41回	1月25日(水)	食品学	生産と消費	●	●			
第42回	1月26日(木)	日本料理	太巻き・赤出汁	●		●	●	
第43回	1月31日(火)	専門実習	デセール	●	●	●		●
第44回	2月1日(水)	洋菓子	マカロン	●	●	●		●
第45回	2月2日(木)	栄養学	消化	●	●			
	3月7日(火)		修了式					

FL=フルライセンスコース

3/6

L=ライセンスコース

FP=フードパティシエコース

F=フードコース

P=パティシエコース

令和4年度 後期授業時間割

	18:40~21:00	FL	L	FP	F	P
	後期小計	45	37	23	8	15
	合計	90	72	50	20	32

FL=フルライセンスコース