

令和4年度 前期授業時間割

		18:40~21:00		FL	L	FP	F	P
第1回	4月5日(火)	中国料理	麻婆豆腐・春巻き	●		●	●	
第2回	4月7日(木)	西洋料理	魚介のマリネ	●		●	●	
第3回	4月12日(火)	中国料理	エビチリ・ユーリンチ	●		●	●	
第4回	4月19日(火)	カフェ	コーヒーについて①	●	●	●	●	●
第5回	4月20日(水)	カフェ	コーヒーについて②	●	●	●	●	●
第6回	4月21日(木)	西洋料理	カルボナーラ	●		●	●	
第7回	4月26日(火)	製菓理論	砂糖	●	●			
第8回	5月10日(火)	西洋料理	カプレーゼ フェットチーネ アマトリチャーナ	●		●	●	
第9回	5月11日(水)	公衆衛生学	衛生・定義	●	●			
第10回	5月12日(木)	和菓子	饅頭・あんの練り方	●	●	●		●
第11回	5月17日(火)	専門実習	マドレーヌ他	●	●	●		●
第12回	5月18日(水)	製菓理論	小麦粉・澱粉	●	●			
第13回	5月19日(木)	栄養学	概要	●	●			
第14回	5月24日(火)	製パン	丸めの練習・バター	●	●	●		●
第15回	5月25日(水)	食品衛生学	概要・意義	●	●			
第16回	5月26日(木)	中国料理	酢豚・焼きビーフン	●		●	●	
第17回	5月31日(火)	社会	社会①	●	●			
第18回	6月1日(水)	専門実習	チェリーのクラフティ	●	●	●		●
第19回	6月2日(木)	専門実習	あんぱん・チョココロン	●	●	●		●
第20回	6月7日(火)	製菓理論	米粉・鶏卵	●	●			
第21回	6月8日(水)	食品衛生学	食中毒	●	●			
第22回	6月9日(木)	専門実習	タルトシトロン他	●	●	●		●
第23回	6月14日(火)	専門実習	パウンドケーキ	●	●	●		●
第24回	6月15日(水)	公衆衛生学	歴史	●	●			
第25回	6月16日(木)	製菓理論	油脂・牛乳	●	●			
第26回	6月21日(火)	西洋料理	チキンソテーマレン	●		●	●	
第27回	6月23日(木)	食品学	概要	●	●			
第28回	6月28日(火)	和菓子	どら焼き・黄味時雨	●	●	●		●
第29回	6月29日(水)	専門実習	ロールケーキ①	●	●	●		●
第30回	6月30日(木)	栄養学	機能	●	●			
第31回	7月5日(火)	日本料理	煮寄せ卵碗・五色コ	●		●	●	
第32回	7月6日(水)	食品衛生学	食品添加物	●	●			
第33回	7月7日(木)	製菓理論	チョコレート・果実	●	●			
第34回	7月12日(火)	専門実習	サバラン	●	●	●		●
第35回	7月13日(水)	公衆衛生学	衛生統計	●	●			
第36回	7月14日(木)	調理実習	タイ料理	●		●	●	
第37回	7月19日(火)	洋菓子	パパロア・ジュレ	●	●	●		●
第38回	7月20日(水)	製菓理論	凝固剤	●	●			
第39回	8月23日(火)	日本料理	魚の煮付け・炊き込	●		●	●	
第40回	8月24日(水)	専門実習	ロールケーキ②	●	●	●		●
第41回	8月25日(木)	食品学	植物性食品	●	●			
第42回	8月30日(火)	専門実習	エクレア	●	●	●		●
第43回	8月31日(水)	食品衛生学	菓子と食品添加物	●	●			
第44回	9月1日(木)	製パン	グリッシーニ・フォカ	●	●	●		●
第45回	9月6日(火)	洋菓子	シャルロットポワワ	●	●	●		●
			前期小計	45	35	27	12	17

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