

蒸し物用ボイラー		1組	
大理石板		1台	
電気冷蔵庫		1台	
糖度計	栄養学	一 栄養学	1 栄養学の概要
生徒用椅子及び机			2 栄養の意義
更衣用ロッカー			3 栄養素の分類
オーブン		二 栄養素の機能	栄養素の機能
ケーキミキサー		三 栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収
作業台		四 栄養の摂取	1 栄養所要量
一文字火床			2 菓子と栄養
計量器			3 栄養成分表示
温度計	社会	一 菓子と食生活	1 菓子と食生活
ちゅう房レンジ			2 菓子の歴史
			3 菓子の生産と消費
		二 菓子店経営論	1 経営論の概要
			2 労働生産性
			3 労務管理
	製菓理論 及び実習	一 製菓理論	1 製菓理論
			2 菓子の分類
			3 菓子の原材料
			4 菓子の包装
		二 製菓実習	(1) 和菓子実習
		1 基礎実習	(2) 洋菓子実習
			(3) 製パン実習
		2 専門実習	和菓子実習、洋菓子実習又は 製パン実習のうちいずれか

	2時間以上	1時間以上
	3時間以上	1時間以上
	3時間以上	1時間以上
	4時間以上	3時間以上
	4時間以上	2時間以上
	8時間以上	4時間以上
	36時間以上	18時間以上
	12時間以上	6時間以上
	12時間以上	6時間以上
	12時間以上	6時間以上
	48時間以上	24時間以上