

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

### 製菓1年制学科

授業科目名	総時間数	年間単位数
現場研修Ⅰ	40	1
製菓基本技術Ⅰ	90	3
基本生地	30	1
焼き菓子Ⅰ	60	2
製パン実習Ⅰ	60	2
フィユタージュ実習	30	1
細工Ⅰ(マジパン)	60	2
細工Ⅱ(パスティヤージュ)	40	1
製菓実習Ⅰ	60	2
製菓実習Ⅱ	60	2
製菓実習Ⅲ	30	1
フルーツカット	30	1
合 計	590	19