

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

製菓2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(パステイヤージュ)	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
製菓基本技術Ⅱ	60	2
製パン実習Ⅱ	30	1
細工Ⅲ	30	1
細工Ⅳ	30	1
製菓実習Ⅳ	40	1
製菓実習Ⅴ	60	2
製菓実習Ⅵ	60	2
製菓実習Ⅶ	60	2
製菓実習Ⅷ	60	2
卒業制作	60	2
調理実習Ⅰ	60	2
調理実習Ⅱ	30	1
現場研修Ⅱ	40	1
現場研修Ⅲ	40	1
カフェドリンク	30	1
カフェ実習	30	1
合 計	1,310	42