

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	30	1
製菓基本技術Ⅱ	30	1
基本生地	60	2
焼き菓子Ⅰ	60	2
製パン実習Ⅰ	40	1
フィータージュ実習	30	1
細工Ⅰ(マジパン)	90	3
細工Ⅱ(パスティヤージュ)	60	2
製菓実習Ⅰ	40	1
製菓実習Ⅱ	90	3
フルーツカット	30	1
製菓キャリアデザインⅠ	40	1
製菓キャリアデザインⅡ	60	2
製菓応用技術Ⅰ	30	1
製菓応用技術Ⅱ	30	1
製パン実習Ⅱ	60	2
細工Ⅲ	60	2
細工Ⅳ	40	1
製菓実習Ⅲ	40	1
製菓実習Ⅳ	60	2
製菓実習Ⅴ	60	2
製菓実習Ⅵ	90	3
製菓実習Ⅶ	40	1
卒業制作	60	2
調理実習	60	2
現場研修Ⅱ	60	2
現場研修Ⅲ	60	2
製菓キャリアデザインⅢ	60	2
製菓キャリアデザインⅣ	30	1
ビバレッジ実習	30	1
カフェ実習	30	1
合 計	1,600	51