

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
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	30	1
製パン実習Ⅰ	40	1
フィユタージュ実習	30	1
細工Ⅰ	60	2
細工Ⅱ	60	2
製菓総合実習Ⅰ	30	1
製菓総合実習Ⅱ	80	2
フルーツカット	30	1
製菓キャリアデザインⅠ	30	1
製菓キャリアデザインⅡ	60	2
製菓実技演習基礎Ⅰ	30	1
製菓実技演習基礎Ⅱ	30	1
製菓実技演習基礎Ⅲ	30	1
製菓実技演習基礎Ⅳ	30	1
製菓応用技術Ⅰ	30	1
製菓応用技術Ⅱ	30	1
製パン実習Ⅱ	30	1
細工Ⅲ	90	3
製菓総合実習Ⅲ	30	1
製菓総合実習Ⅳ	60	2
製菓総合実習Ⅴ	60	2
製菓総合実習Ⅵ	90	3
卒業制作	60	2
現場研修Ⅰ	60	2
現場研修Ⅱ	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
製パン実習Ⅲ	30	1
合 計	1,470	48