

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 | 30 | 1 |
| フィユタージュ実習 | 30 | 1 |
| 細工Ⅰ | 30 | 1 |
| 細工Ⅱ | 30 | 1 |
| フルーツカット | 30 | 1 |
| 現場研修Ⅰ | 60 | 2 |
| 制作実習 | 30 | 1 |
| 販売実習Ⅰ | 60 | 2 |
| 製菓総合実習Ⅰ | 30 | 1 |
| 製菓総合実習Ⅱ | 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 |
| 販売実習Ⅱ | 60 | 2 |
| 特別講義 | 30 | 1 |
| 現場研修Ⅱ | 30 | 1 |
| カフェ実習 | 30 | 1 |
| 製パン実習Ⅲ | 30 | 1 |
| 合 計 | 1,170 | 39 |