

実務経験のある教員などによる科目一覧

洋菓子技術マスター科 2 年																			
専門 一般 区分	科 目	必 選 の 別	1学年授業時間						2学年授業時間						単 位 数	授業時間数			実務経験の ある教員等 による科目
			単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習	単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習		計	講 義	実 習	
専門 教科	衛生法規	必	1	30	1	30									1	30	30		
	公衆衛生学	必	4	120	4	120									4	120	120		
	食品学	必	2	60	2	60									2	60	60		
	食品衛生学	必	6	180	5	150	1	30							6	180	150	30	
	栄養学	必	2	60	2	60									2	60	60		
	社会	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	製菓理論及び実習	必	19	570	5	150	14	420	32	960	8	240	24	720	51	1530	390	1140	○
	小 計		36	1080	21	630	15	450	34	1020	10	300	24	720	70	2100	930	1170	
一般 教科	(その他の科目)																		
	製菓衛生師受験講座	必	1	30	1	30									1	30	30		
	フランス語	必	1	30	1	30			2	60	2	60			3	90	90		
	デジタル・カラーコーディネイト	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	就職講座	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	小 計		6	180	6	180			6	180	6	180			12	360	360		
合 計		42	1260	27	810	15	450	40	1200	16	480	24	720	82	2460	1290	1170		

実務経験のある教員などによる科目一覧

製パン科 1年													
専門 一般 区分	科 目	必 選 の 別	授 業 時 間					単 位 数	授業時間数			実務経験の ある教員等 による科目	
			単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数		実 習	計	講 義		実 習
専 門 教 科	模範実技	必	2	60			2	60	2	60		60	
	製菓理論	必	1	30	1	30			1	30	30		
	製パン実習	必	14	420			14	420	14	420		420	○
	製菓実習	必	2	60			2	60	2	60		60	
	実技講習	必	2	60			2	60	2	60		60	
	製パン理論	必	2	60	2	60			2	60	60		
	原料・機械	必	4	120	4	120			4	120	120		
	パン業経営	必	2	60	2	60			2	60	60		
	栄養・衛生	必	2	60	2	60			2	60	60		
	食品学	必	2	60	2	60			2	60	60		
	パン業教養	必	1	30	1	30			1	30	30		
小 計			34	1020	14	420	20	600	34	1020	420	600	
一 般 教 科	(その他の科目)												
	フランス語	必	2	60	2	60			2	60	60		
	デザイン・カラーコーディネイト	必	2	60	2	60			2	60	60		
	就職講座	必	2	60	2	60			2	60	60		
	小 計			6	180	6	180			6	180	180	
合 計			40	1200	20	600	20	600	40	1200	600	600	

実務経験のある教員などによる科目一覧

カフェ&スイーツ科 2年																			
専門一般区	科 目	必 選 の 別	1学年授業時間						2学年授業時間						授業時間数				実務経験のある教員等による科目
			単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習	単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習	単 位 数	計	講 義	実 習	
専門 教科	カフェ・ビバレッジ実習Ⅰ	必	4	120			4	120							4	120		120	
	カフェ・ビバレッジ実習Ⅱ	必							4	120			4	120	4	120		120	
	カフェ・フード実習Ⅰ	必	6	180			6	180							6	180		180	○
	カフェ・フード実習Ⅱ	必							6	180			6	180	6	180		180	
	カフェ・製菓実習	必	4	120			4	120	4	120			4	120	8	240		240	
	製菓実習	必	4	120			4	120	4	120			4	120	8	240		240	
	製パン実習	必	6	180			6	180	6	180			6	180	12	360		360	
	製菓・製パン理論Ⅰ	必	2	60	2	60									2	60	60		
	製菓・製パン理論Ⅱ	必	2	60	2	60									2	60	60		
	栄養学	必	2	60	2	60									2	60	60		
	食品学	必							2	60	2	60			2	60	60		
	ラッピング	必							2	60			2	60	2	60		60	
小 計		30	900	6	180	24	720	28	840	2	60	26	780	58	1740	240	1500		
一般 教科	(その他の科目)																		
	ビジネスマナー	必	2	60	2	60			2	60	2	60			4	120	120		
	カフェ教養	必							2	60	2	60			2	60	60		
	小 計		2	60	2	60			4	120	4	120			6	180	180		
合 計		32	960	8	240	24	720	32	960	6	180	26	780	64	1920	420	1500		