

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(製菓総合専門士科:2年制) ※令和7年度以前入学者に適用

科目 区分	授 業 科 目	単位数	授業 時間数	うち 実務教員 による授 業	単位数	授業 時間数
講義	衛生法規		30			
講義	公衆衛生学		60	○		60
講義	食品学		60			
講義	食品衛生学		120	○		120
講義	栄養学		60	○		60
講義	社会学		30	○		30
講義・実習	製菓理論		90	○		90
実習	製菓実習		1140	○		1140
実習	校外実習		120			
講義	フランス語		80			
実習	カフェ調理実習		48	○		48
講義	オリエンテーション		40			
演習	宿泊研修		48			
演習	海外研修		64			
演習	フードコーディネート		120	○		120
演習	茶道		20	○		20
演習	陶芸		8	○		8
演習	校外学習		8			
講義・演習	卒業課題・製菓衛生師試験対策		36	○		36
演習	LHR		60			
演習	進路(キャリア)		60			
実習	販売実習		随時	○		
演習	茶会席		3	○		3
演習	海外インターンシップ					
総単位数/総授業時数		0	2,305		0	1,735