

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8年度以降入学者に適用

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	1	30			
講義	公衆衛生学	2	60	○	2	60
講義	食品学	2	60			
講義	食品衛生学	4	120	○	4	120
講義	栄養学	2	60	○	2	60
講義	社会学	1	30	○	1	30
講義・実習	製菓理論	3	90	○	3	90
実習	製菓実習	38	1140	○	38	1140
実習	校外実習	4	120			
講義	フランス語	5	75			
実習	カフェ調理実習	1	45	○	1	45
講義・演習	オリエンテーション・ 宿泊研修	6	90			
演習	海外研修	4	60			
講義・演習	フードコーディネートⅠ	3	45	○	2	30
講義・演習	フードコーディネートⅡ	2	30	○	2	30
講義・演習	フードコーディネートⅢ	2	30	○	2	30
講義・演習	卒業課題・製菓衛生師試験対策	3	45	○	3	45
演習	LHR	4	60			
演習	進路(キャリア)	4	60			
実習	海外インターンシップ					
総単位数/総授業時数		91	2,250		60	1,680