

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
 (製菓科 学科)

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数	うちシラバス添付	授業単位数	備考
講義	製菓理論	2					
講義	製パン理論Ⅰ	1	○	1			
講義	製パン理論Ⅱ	1	○	1			
講義	店舗経営論	1					
講義	製菓衛生学Ⅱ	1					
演習	色彩・デザイン	1					
実習	洋菓子Ⅰ(基礎)	5	○	5	☆	5	
実習	洋菓子Ⅱ(応用)	5	○	5			
実習	高度技能実習	2	○	2			
実習	製パン基礎	3	○	3			
実習	製パン応用	3	○	3			
実習	和菓子	1	○	1			
実習	カフェドリンク(理論・ラッピング技術含む)	1					
講義	栄養学・献立作成(四群点数法含む)	1					
講義	製菓衛生学Ⅰ	1					
講義	実用フランス語	1					
講義	レストランオペレーション	1					
講義	キャリアガイダンスⅠ	1					
実習	プランタン実習	1					
実習	カフェフード実習	2	○	2			
講義	製菓フランス語	1					
講義	キャリアガイダンスⅡ	1					
講義	キャリアデザイン	1					
実習	専門料理発展	2	○	2			
実習	インターンシップ(校外実習)	2					
演習	共通特論Ⅰ(栄養と料理技能検定3級)	1					
演習	共通特論Ⅱ(栄養と料理技能検定2級以上)	1					
演習	共通特論Ⅲ(ヨーロッパ研修)	1					
演習	共通特論Ⅳ	1					
演習	共通特論Ⅴ(日本料理研修)	1					
演習	共通特論Ⅵ	1					
演習	共通特論Ⅶ	1					
演習	共通特論Ⅷ	1					
演習	共通特論Ⅸ	1					
演習	共通特論Ⅹ(食品衛生責任者資格)	1					
演習	共通特論Ⅺ	1					
演習	共通特論Ⅻ(北海道十勝研修)	1					
総単位数		54		25		5	
卒業に必要な単位数		32					

※担当者区分

○＝実務経験のある教員の担当単位

☆＝上記のうち省令で定める単位数分についてシラバスを提出する授業