実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科：食健康テクノロジー科　パティシエ＆ショコラティエコース【３年制】2010時間（総時間数）

授業科目名	授業時間数	授業科目名	授業時間数
ホームルーム＆キャリア講座	120	ホームルーム	60
フードペアリング	30	製菓業界研究	30
衛生学&栄養学	30	製菓理論	30
製菓実習トレーニング	30	製菓実習Ⅰ	120
製菓実習Ⅱ	120	製菓基礎Ⅰ	30
製菓基礎Ⅱ	30	製菓基礎Ⅲ	30
製菓基礎Ⅳ	30	工芸菓子実習　基礎	30
工芸菓子実習 応用	60	製菓実習応用Ⅲ	60
製菓実習応用Ⅱ	120	製菓実習応用Ⅰ	120
製菓販売実習	60	ボンボンショコラ実習	60
チョコレート工芸	60	校内プロジェクト	30
食材研究	60	食品加工実習	60
商品開発プロジェクト＆ショップ演習	60	企業プロジェクト	60
We areショップ演習＆運営	60	We areショップ運営	30
サロン・ド・テ実習	30	チョコレート理論	30
調理実習（和食）	60	コンテストゼミ	60
製菓高度技術練習	60	ドリンク実習	30
		西洋料理実習	60
		製パン実習	60