実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科:食健康テクロノジー科製パン&ベーカリーコース【3年制】2700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
製菓理論	30	製パン実習トレーニング	30
衛生学&栄養学	30	製パン実習1	60
食品学	30	製パン実習2	180
製パン理論(基礎)	30	製パン実習3	180
製パン理論(応用)	30	製パン高度技術実習	180
製パン業界研究	30	製パン販売実習	90
食材研究	60	総合実習	90
製パン材料研究	60	製パンコンテスト基礎	90
製菓実習	60	ドリンク実習	30
調理実習(和食)	60	サロン・ド・テ実習	30
調理実習(洋食)	60	フードペアリング	30
ホームルーム	60	ハーブスパイス講義	30
ホームルーム&キャリア講座	120	コミュニケーション就職講座	60
ホスピタリティ講座	30	Weareショップ演習&運営	120
フランス文化	30	校内プロジェクト	30
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
企業プロジェクト&卒業制作	60	チョコレート理論	30
研究発表&プレゼンテーション	30	パンの歴史とフランス食文化	30
タブレット演習&ITリテラシー	30	ショップマネジメント	30
プレゼンテーション演習	30	マネジメント概論	30
ベーシックデザイン	30	ネットショップ検定	30
写真撮影&SNS	30	HACCP・表示義務	30
映像制作&SNS	30	ラッピング実習	30
SNS応用	30	ディスプレイ	30
接客サービス実習	30	ブライダルホテル講義	30