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菓&製パンコース【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
キャリアプログラム	30	製菓基礎	60
ホスピタリティ講座	30	製菓実習	120
コミュニケーション講座	30	製菓実習(応用)	120
就職講座	30	製菓&ベーカリー実習	120
衛生学&栄養学	30	製パン理論(基礎)	60
食品学	30	製パン理論(応用)	60
ハーブ&スパイス講義	30	製パン実習トレーニング	30
素材・食材研究	30	製パン実習1	60
製菓&製パン材料研究	60	製パン実習2	180
タブレット演習&ITリテラシー	30	製パン実習3	180
写真撮影&SNS	30	製パン高度技術実習	180
映像制作&SNS	30	カフェ&ベーカリー販売実習	180
プレゼンテーション演習	30	総合実習	90
SNS応用	30	製パンコンテスト基礎	90
ECサイト・ネットショップ検定資格	30	Weareショップ演習&運営	60
We areショップ運営	30	企業プロジェクト&卒業制作	60
校内プロジェクト	30	研究発表&プレゼンテーション	30
企業プロジェクト	60	パンの歴史とフランス食文化	30
商品開発プロジェクト&ショップ演習	90	接客サービス演習	30
POP·販促物作成演習	30	ショップマネジメント基礎	30
ラッピング実習	30	マネジメント概論	30
調理基礎・応用実習	60	紅茶概論&検定	30