

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 製パン&ベーカリーコース【3年制】2460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	60	商品開発プロジェクト&ショップ演習	90
ホスピタリティ講座	30	企業プロジェクト&卒業制作	60
コミュニケーション就職講座	30	研究発表&プレゼンテーション	30
ホームルーム&キャリア講座	120	製菓実習	60
衛生学&栄養学	30	調理実習（和食）	60
接客サービス実習	30	調理実習（洋食）	60
食材研究	60	チョコレート理論	30
ハーブ&スパイス講義	30	フードペアリング	30
タブレット演習&ITリテラシー	30	パンの歴史とフランス食文化	30
写真撮影&SNS	30	ベーシックデザイン	30
映像制作&SNS	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
SNS応用	30	HACCAP・表示義務（アレルギー等）	30
ネットショップ検定	30	ラッピング実習	30
ドリンク実習	30	ディスプレイ	30
サロン・ド・テ実習	30	ブライダル&ホテル講義	30
フランス文化	30		
製菓理論	30		
食品学	30		
製パン理論基礎	60		
製パン理論応用	60		
製パン材料研究	60		
製パン実習トレーニング	30		
製パン実習1	60		
製パン実習2	180		
製パン実習3	180		
製パン高度技術実習	180		
製パン販売実習	90		
総合実習	90		
製パンコンテスト基礎	90		
We are ショップ演習	60		
We are ショップ運営	60		
校内プロジェクト	30		
企業プロジェクト	60		