実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（第1部和菓子本科）

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
演習	模範実技	440	○	440	☆	240	※1年次分のみ添付
実習	製菓実習	1828	○	1828			
実習	創作研究	20	○	20			
実技	実技講習	80	○	80			
講義	製菓理論	32	○	32			
講義	原料・機械	68	○	68			
講義	菓業経営	72	○	72			
講義	衛生・栄養	52	○	52			
講義	菓業教養	72	○	72			
	校外研修	120					
	体育	16					
総授業時数		2,800		2,664		240	
卒業に必要な授業時数		2,800					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（第1部洋菓子本科）

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
演習	模範実技	504	○	504	☆	248	※1年次分のみ添付
実習	製菓実習	1812	○	1812			
実習	創作研究	40	○	40			
実技	実技講習	80	○	80			
講義	製菓理論	24	○	24			
講義	原料・機械	72	○	72			
講義	菓業経営	64	○	64			
講義	衛生・栄養	52	○	52			
講義	菓業教養	48	○	48			
	校外研修	88					
	体育	16					
総授業時数		2,800		2,696		248	
卒業に必要な授業時数		2,800					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
（第1部パン本科）

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
演習	模範実技	560	○	560	☆	260	※1年次分のみ添付
実技	実技講習	92	○	92			
実験	製パン実験	64	○	64			
実習	製パン実習	1404	○	1404			
実習	創作研究	24	○	24			
講義	製パン理論	56	○	56			
講義	原料・機械	64	○	64			
講義	パン業経営	40	○	40			
講義	衛生・栄養	52	○	52			
講義	パン業教養	20	○	20			
	校外研修	128					
	体育	16					
総授業時数		2,520		2,376		260	
卒業に必要な授業時数		2,520					