

授業科目一覧(「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表)

製菓技術学科

担当者区分※	授業科目	担当教員名	開校学年	時間数
○	衛生法規	小林 賢二	1	30
○	公衆衛生学	小林 賢二	1	60
○	食品学	神津 美由紀	1	60
○	食品衛生学	山川 文子	1	90
○	食品衛生学実習	神津 美由紀	1	30
	栄養学	篠原 公代	1	60
	社会	青木 和男	1	30
○	製菓理論	松森 雅彦	1	60
○	製菓基礎実習(和菓子)	川窪 一男	1	80
○	製菓基礎実習(洋菓子)	桐原 美絵	1	70
	製菓基礎実習(製パン)	下條 雅子	1	60
○	製菓専門実習(和菓子)	川窪 一男	1	40
○	製菓専門実習(洋菓子)	桐原 美絵	1	140
	製菓専門実習(製パン)	下條 雅子	1	120
	校外実習	齋藤 正利	1	90
○	フランス語	小泉 朱美	2	60
○	サービス論	上松 英美子	2	30
	英会話	山東 愛	2	60
○	カフェ・スイーツ実習	桐原 美絵	2	90
○	洋菓子実習	特別講師・桐原美絵	2	180
○	和菓子・製パン実習	三枝守和・酒井弘明	2	180
○	調理実習	酒井 崇充	2	90
○	製菓実習(卒業制作)	桐原美絵、酒井弘明、三枝守和	2	30
	インターシップ	齋藤 正利	2	140
		計		1,880

※担当者区分

○=実務経験のある教員の担当授業

全設置授業時数	1,880
実務経験のある教員等による授業時数	1,320
シラバス提出授業時数	180