

【織田製菓専門学校】実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）

授 業 科 目	シラバス No,	必・選 の別	1年次		2年次		合計授業 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
			講義授業 時間数	実習授業 時間数	講義授業 時間数	実習授業 時間数						
洋菓子実習	s-01	必		600		396	996	○	996			
製パン実習	s-02	必				30	30	○	30			
製造販売実習	s-03	必				80	80	○	80	☆	80	
製造販売準備実習	s-04	必				100	100	○	100	☆	100	
メニュープラン・創作実習	s-05	必				40	40	○	40			
選択実習 ※	s-06	選		144		58	202	○	178			
食品衛生	s-07	必	28				28	○	28			
製菓理論	s-08	必	28				28	○	28			
製菓材料学	s-09	必	28				28	○	28			
カラー	s-10	必	20				20	○	20			
フランス語	s-11	必			60		60	○	60			
校外授業	s-12	必		30		18	48					
就職セミナー	s-13	必	16		30		46					
体育	s-14	必		36		36	72					
国内研修	s-15	必				46	46					
製菓トレンド研究	s-16	必				32	32					
経営学	s-17	必			30		30					
総授業時数			120	810	120	836	1,886		1,588		180	
卒業に必要な授業時数							1,756					

※選択実習のうち、必修選択72時間、自由選択130時間

【織田製菓専門学校】 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース）

授 業 科 目	シラバス No.	必・選 の別	講義授業 時間数	実習授業 時間数	合計授業 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
洋菓子実習	s-01	必		600	600	○	600	☆	600	
選択実習 ※	s-06	選		156	156	○	144			
食品衛生	s-07	必	28		28	○	28			
製菓理論	s-08	必	28		28	○	28			
製菓材料学	s-09	必	28		28	○	28			
カラー	s-10	必	20		20	○	20			
校外授業	s-12	必		30	30					
就職セミナー	s-13	必	28		28					
体育	s-14	必		36	36					
総授業時数			132	822	954		848		600	
卒業に必要な授業時数					846					

※選択実習のうち、必修選択48時間、自由選択108時間

【織田製菓専門学校】実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

製菓学科 1年コース（ベーカリー&スイーツコース）

授 業 科 目	シラバス No.	必・選の別	講義授業時間数	実習授業時間数	合計授業時間数	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
洋菓子実習	s-01	必		224	224	○	224			
製パン実習	s-02	必		504	504	○	504	☆	504	
選択実習 ※	s-06	選		136	136	○	80			
食品衛生	s-07	必	28		28	○	28			
校外授業	s-12	必		30	30					
就職セミナー	s-13	必	28		28					
体育	s-14	必		36	36					
総授業時数			56	930	986		836		504	
卒業に必要な授業時数					850					

※選択実習のうち、自由選択136時間