

【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（製菓本科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		512	512	○	512	☆	512	
製造販売実習	s-02	必		40	40	○	40			
選択実習 ※	s-05	選		120	120	○	120			
食品衛生	s-06	必	28		28	○	28			
製菓理論	s-07	必	28		28	○	28			
製菓材料学	s-08	必	28		28	○	28			
カラー	s-09	必	20		20	○	20			
校外授業	s-11	必		30	30					
就職セミナー	s-12	必	28		28					
体育	s-13	必		36	36					
カフェ実習	s-17	必		108	108	○	108			
マーケティング	s-18	必		24	24					
総授業時数			132	870	1,002		884		512	
卒業に必要な授業時数					930					

※選択実習のうち、必修選択48時間、自由選択72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 2年コース（製菓本科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		512		408	920	○	920			
製造販売実習	s-02	必		40		80	120	○	120	☆	120	
製造販売準備実習	s-03	必				100	100	○	100	☆	100	
メニュープラン・創作実習	s-04	必				40	40	○	40			
選択実習 ※	s-05	選		120		40	160	○	160			
食品衛生	s-06	必	28				28	○	28			
製菓理論	s-07	必	28				28	○	28			
製菓材料学	s-08	必	28				28	○	28			
カラー	s-09	必	20				20	○	20			
フランス語	s-10	必			60		60	○	60			
校外授業	s-11	必		30		18	48					
就職セミナー	s-12	必	16		30		46					
体育	s-13	必		36		36	72					
国内研修	s-14	必				45	45					
製菓トレンド研究	s-15	必				32	32					
経営学	s-16	必			30		30					
カフェ実習	s-17	必		108			108	○	108			
マーケティング	s-18	必		24			24					
総授業時数			120	870	120	799	1,909		1,612		220	
卒業に必要な授業時数							1,821					

※選択実習のうち、必修選択72時間、自由選択88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 2年コース（製菓専科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		512		428	940	○	940			
製造販売実習	s-02	必		40		80	120	○	120	☆	120	
製造販売準備実習	s-03	必				100	100	○	100	☆	100	
食品衛生	s-06	必	28				28	○	28			
製菓理論	s-07	必	28				28	○	28			
製菓材料学	s-08	必	28				28	○	28			
カラー	s-09	必	20				20	○	20			
校外授業	s-11	必		30		18	48					
就職セミナー	s-12	必	16		30		46					
体育	s-13	必		36		36	72					
国内研修	s-14	必				45	45					
カフェ実習	s-17	必		108			108	○	108			
製菓研究	s-19	必				32	32					
総授業時数			120	726	30	739	1,615		1,372		220	
卒業に必要な授業時数							1,615					

【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（製菓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		532		408	940	○	940			
製造販売実習	s-02	必				80	80	○	80	☆	80	
製造販売準備実習	s-03	必				100	100	○	100	☆	100	
メニュープラン・創作実習	s-04	必				40	40	○	40			
選択実習 ※	s-05	選		120		40	160	○	160			
食品衛生	s-06	必	28				28	○	28			
製菓理論	s-07	必	28				28	○	28			
製菓材料学	s-08	必	28				28	○	28			
カラー	s-09	必	20				20	○	20			
フランス語	s-10	必			60		60	○	60			
校外授業	s-11	必		30		18	48					
就職セミナー	s-12	必	16		30		46					
体育	s-13	必		36		36	72					
国内研修	s-14	必				45	45					
製菓トレンド研究	s-15	必				32	32					
経営学	s-16	必			30		30					
カフェ実習	s-17	必		124			124	○	124			
マーケティング	s-18	必		24			24					
総授業時数			120	866	120	799	1,905		1,608		180	
卒業に必要な授業時数							1,817					

※選択実習のうち、必修選択72時間、自由選択88時間