

【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	必・選 の別	講義 時間数 (単位)	実習 時間数 (単位)	合計 時間数 (単位)	実務教員 による 授業	授業 時間数 (単位)
洋菓子実習	必		512(17)	512(17)	○	512(17)
製造販売実習	必		40(1)	40(1)	○	40(1)
選択実習 ※	選		150(5)	150(5)	○	150(5)
食品衛生	必	30(2)		30(2)	○	30(2)
製菓理論	必	30(2)		30(2)	○	30(2)
製菓材料学	必	30(2)		30(2)	○	30(2)
カラー	必	20(1)		20(1)	○	20(1)
校外授業	必		30(1)	30(1)		
就職セミナー	必	30(2)		30(2)		
体育	必		36(1)	36(1)		
カフェ実習	必		108(3)	108(3)	○	108(3)
マーケティング	必		30(1)	30(1)		
総授業時数		140(9)	906(29)	1046(38)		920(33)
卒業に必要な授業時数				956(35)		

※選択実習のうち、必修選択60時間、自由選択90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	必・選 の別	1年次		2年次		合計 時間数 (単位)	実務教員 による 授業	授業 時間数 (単位)
		講義 時間数 (単位)	実習 時間数 (単位)	講義 時間数 (単位)	実習 時間数 (単位)			
洋菓子実習	必		512(17)		408(13)	920(30)	○	920(30)
製造販売実習	必		40(1)		90(3)	130(4)	○	130(4)
製造販売準備実習	必				90(3)	90(3)	○	90(3)
メニュープラン・創作実習	必				40(1)	40(1)	○	40(1)
選択実習 ※	選		150(5)		90(3)	240(8)	○	240(8)
食品衛生	必	30(2)				30(2)	○	30(2)
製菓理論	必	30(2)				30(2)	○	30(2)
製菓材料学	必	30(2)				30(2)	○	30(2)
カラー	必	20(1)				20(1)	○	20(1)
フランス語	必			60(4)		60(4)	○	60(4)
校外授業	必		30(1)		18(0)	48(1)		
就職セミナー	必	16(1)		30(2)		46(3)		
体育	必		36(1)		36(1)	72(2)		
国内研修	必				45(1)	45(1)		
製菓トレンド研究	必				32(1)	32(1)		
経営学	必			30(2)		30(2)		
カフェ実習	必		108(3)			108(3)	○	108(3)
マーケティング	必		30(1)			30(1)		
総授業時数		126(8)	906(29)	120(8)	849(26)	2001(71)		1698(60)
卒業に必要な授業時数						1881(67)		

※選択実習のうち、必修選択120時間、自由選択120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）

*単位制になる以前の課程(2年生のみ在籍)

授 業 科 目	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
		講義 時間数	実習 時間数	講義 時間数	実習 時間数			
洋菓子実習	必		512		428	940	○	940
製造販売実習	必		40		80	120	○	120
製造販売準備実習	必				100	100	○	100
食品衛生	必	28				28	○	28
製菓理論	必	28				28	○	28
製菓材料学	必	28				28	○	28
カラー	必	20				20	○	20
校外授業	必		30		18	48		
就職セミナー	必	16		30		46		
体育	必		36		36	72		
国内研修	必				45	45		
カフェ実習	必		108			108	○	108
製菓研究	必				32	32		
総授業時数		120	726	30	739	1,615		1,372
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（製菓カフェ調理コース）

*2026年新設課程(1年生のみ在籍)

授 業 科 目	必・選 の別	1年次		2年次		合計 時間数 (単位)	実務教員 による 授業	授業 時間数 (単位)
		講義 時間数 (単位)	実習 時間数 (単位)	講義 時間数 (単位)	実習 時間数 (単位)			
洋菓子実習	必		340(11)		270(9)	610(20)	○	610(20)
製造販売実習	必		40(1)		48(1)	88(2)	○	88(2)
製造販売準備実習	必		32(1)		60(2)	92(3)	○	92(3)
カフェ調理実習	必		236(7)		270(9)	506(16)	○	506(16)
製菓理論	必	30(2)				30(2)	○	30(2)
製菓材料学	必	30(2)				30(2)	○	30(2)
カラー	必	20(1)				20(1)	○	20(1)
フランス語	必			60(4)		60(4)	○	60(4)
校外授業	必		30(1)		18(0)	48(1)		
就職セミナー	必	16(1)		30(2)		46(3)		
体育	必		36(1)		36(1)	72(2)		
国内研修	必				45(1)	45(1)		
食の安全	必	30(2)				30(2)	○	30(2)
経営学	必			30(2)		30(2)		
マーケティング	必		30(1)			30(1)		
総授業時数		126(8)	744(23)	120(8)	747(23)	1737(62)		1466(52)
卒業に必要な授業時数						1737(62)		