

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(パティシエ・カフェ科)

学年	授業形態	科目区分	授 業 科 目	授業 単位数	うち 実務教員による 授業
1	講義	選択	栄養学A	1	○
1	講義	選択	栄養学B	1	○
1	講義	選択	食の原材料・材料学A	1	○
1	講義	選択	食の原材料・材料学B	1	○
1	講義	選択	食の安全A(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)	1	○
1	講義	選択	食の安全B(衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)	1	○
1	演習	選択	Tablet演習A	1	
1	演習	選択	Tablet演習B	1	
1	講義	選択	サービス知識と実践A	1	
1	演習	選択	サービス知識と実践B	1	
1	講義	選択	カラーコーディネートA	1	
1	講義	選択	カラーコーディネートB	1	
1	演習	選択	未来デザインプログラムA	1	
1	演習	選択	未来デザインプログラムB	1	
1	講義	選択	製菓・製パン理論A	2	○
1	講義	選択	製菓・製パン理論B	2	○
1	実技	必修	製菓・製パン実習Ⅰ	2	○
1	実技	選択必修	製菓・製パン実習Ⅱ	2	○
1	実技	選択必修	製菓・製パン実習Ⅲ	2	○
1	実技	選択必修	製菓・製パン実習Ⅳ	2	○
1	講義	選択	カフェ・ドリンク理論A	2	○
1	講義	選択	カフェ・ドリンク理論B	2	○
1	実技	必修	カフェ・ドリンク実習Ⅰ	2	○
1	実技	選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅱ	2	○
1	実技	選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅲ	2	○
1	実技	選択必修	カフェ・ドリンク実習Ⅳ	2	○
1	実習	選択	施設実習	2	

学年	授業形態	科目区分	授 業 科 目	授業 単位数	うち 実務教員による 授業
2	演習	選択	SNSマーケティングA	1	
2	演習	選択	SNSマーケティングB	1	
2	演習	選択	店舗・空間プロデュースA	1	○
2	演習	選択	店舗・空間プロデュースB	1	○
2	演習	選択	接客・サービス演習A	1	○
2	演習	選択	接客・サービス演習B	1	○
2	演習	選択	ディスプレイA	1	
2	演習	選択	ディスプレイB	1	
2	演習	選択	ラッピング演習A	2	○
2	演習	選択	ラッピング演習B	2	○
2	講義	選択	フードコーディネートA	1	○
2	講義	選択	フードコーディネートB	1	○
2	実技	選択	学内店舗実習A	4	○
2	実技	選択	学内店舗実習B	4	○
2	実技	選択必修	製菓実習Ⅰ	2	○
2	実技	選択必修	製菓実習Ⅱ	2	○
2	実技	選択必修	製菓実習Ⅲ	2	○
2	実技	選択必修	製菓実習Ⅳ	2	○
2	実技	選択必修	製菓応用実習	2	○
2	実技	選択必修	製パン基礎実習	2	○
2	実技	選択必修	製パン実習Ⅰ	2	○
2	実技	選択必修	製パン実習Ⅱ	2	○
2	実技	選択必修	製パン実習Ⅲ	2	○
2	実技	選択必修	製パン実習Ⅳ	2	○
2	実技	選択必修	製菓実習A	2	○
2	実技	選択必修	製菓実習B	2	○
2	実技	選択必修	カフェ実習Ⅰ	2	
2	実技	選択必修	カフェ実習Ⅱ	2	
2	実技	選択必修	カフェ実習Ⅲ	2	
2	実技	選択必修	カフェ実習Ⅳ	2	

学年	授業形態	科目区分	授 業 科 目	授業 単位数	うち 実務教員による 授業
2	実技	選択必修	ドリンク実習A	2	○
2	実技	選択必修	ドリンク実習B	2	○
2	実技	選択必修	トレンド実習A	2	○
2	実技	選択必修	トレンド実習B	2	○
2	実技	選択必修	レシピ動画・フォト実習A	2	○
2	実技	選択必修	レシピ動画・フォト実習B	2	○
2	講義	選択必修	ショップ経営学A	1	○
2	講義	選択必修	ショップ経営学B	1	○
2	講義	選択必修	マネジメント	1	○
2	講義	選択必修	会計学	1	○
2	実習	選択	インターン実習	2	
総授業単位				112	
卒業に必要な単位数				62単位	