

教科課程及び授業時間数

フードビジネス科															
	教科科目	必・選の別	授業形態	1 年				2 年				時間数合計	単位数	備 考	実務教員による授業
				前 期		後 期		前 期		後 期					
				時間数	単位	時間数	単位	時間数	単位	時間数	単位				
必修科目	衛生学	必修	講義			30	1					30	1		○
	食品学	必修	講義			30	1					30	1		○
	製菓・製パン理論	必修	講義	30	1							30	1		○
	衛生法規	必修	講義			30	1					30	1		
	開業プランニングⅠ	必修	講義	30	1							30	1		○
	開業プランニングⅡ	必修	講義			30	1					30	1		○
	ドリンク実習Ⅰ	必修	実習	90	3							90	3		○
	ドリンク実習Ⅱ	必修	実習			90	3					90	3		○
	ドリンク実習Ⅲ	必修	演習					60	2			60	2	2025年度開講なし	
	ドリンク実習Ⅳ	必修	演習						60	2		60	2	2025年度開講なし	
	スイーツ実習	必修	実習			90	3					90	3		○
	製パン実習Ⅰ	必修	実習	90	3							90	3		○
	製パン実習Ⅱ	必修	実習			90	3					90	3		○
	カフェフード実習Ⅰ	必修	実習	90	3							90	3		○
	キャリア教育講座Ⅰ	必修	講義	30	1							30	1		○
	キャリア教育講座Ⅱ	必修	講義			30	1					30	1		○
	キャリア教育講座Ⅲ	必修	講義					30	1			30	1	2025年度開講なし	
	キャリア教育講座Ⅳ	必修	講義						30	1		30	1	2025年度開講なし	
	スイーツ&フード実習Ⅰ	必修	実習					90	3			90	3	2025年度開講なし	
	スイーツ&フード実習Ⅱ	必修	実習						90	3		90	3	2025年度開講なし	
フードビジネス総合Ⅰ	選択必修	実習/演習					150	5			150	5	2025年度開講なし		
フードビジネス総合Ⅱ	選択必修	実習/演習						150	5		150	5	2025年度開講なし		
ビジネススキル演習Ⅰ	必修	講義/演習					30	1			30	1	2025年度開講なし		
ビジネススキル演習Ⅱ	必修	講義/演習						30	1		30	1	2025年度開講なし		
ショップワークⅠ	必修	実習/演習					120	4			120	4	2025年度開講なし		
ショップワークⅡ	必修	実習/演習						120	4		120	4	2025年度開講なし		
計				360	12	420	14	480	16	480	16	1,740	58		

製菓衛生師 通信課程	衛生法規	必修	講義	6							6		0
	公衆衛生学	必修	講義	18							18		0
	食品衛生学	必修	講義	24							24		0
	食品学	必修	講義	12							12		0
	栄養学	必修	講義	12							12		0
	社会	必修	講義	12							12		0
	製菓理論	必修	講義/実習	6	30						36	実習6時間 座学30時間	0
	製菓実習	必修	実習	84							84		0
計				174	0	30	0	0	0	0	204		0