

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/演習	30	1							30	1		○
	開業プランニングⅡ	必修	講義/演習			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		○
	ドリンク実習Ⅳ	必修	演習							60	2	60	2		○
	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		○
	キャリア教育講座Ⅳ	必修	講義							30	1	30	1		○
	スイーツ&フード実習Ⅰ	必修	実習					90	3			90	3		○
	スイーツ&フード実習Ⅱ	必修	実習							90	3	90	3		○
	フードビジネス総合Ⅰ	必修	実習/演習					60	2			60	2		○
	フードビジネス総合Ⅱ	必修	実習/演習							60	2	60	2		○
	商品開発プロジェクトⅠ	選択必修	実習/演習					90	3			90	3		○
	開業チャレンジプログラムⅠ	選択必修	実習/演習												○
	商品開発プロジェクトⅡ	選択必修	実習/演習							90	3	90	3		○
	開業チャレンジプログラムⅡ	選択必修	実習/演習												○
	ビジネススキル演習Ⅰ	必修	講義/演習					30	1			30	1		○
	ビジネススキル演習Ⅱ	必修	講義/演習							30	1	30	1		○
ショップワークⅠ	必修	実習/演習					120	4			120	4		○	
ショップワークⅡ	必修	実習/演習							120	4	120	4		○	
製菓衛生師関連学（講義）	必修	講義	90	3	30	1					120	4	製菓衛生師通信課程を含む	○	
製菓衛生師関連学（実習）	必修	実習	120	4							120	4	製菓衛生師通信課程を含む	○	
計				570	19	450	15	480	16	480	16	1,980	66		
製菓衛生師 通信課程	衛生法規	必修	講義	6								6			
	公衆衛生学	必修	講義	18								18			
	食品衛生学	必修	講義	24								24			
	食品学	必修	講義	12								12			
	栄養学	必修	講義	12								12			
	社会	必修	講義	12								12			
	製菓理論	必修	講義/実習	6		30						36		実習 6 時間 座学 3 0 時間	
	製菓実習	必修	実習	84								84			
計				174	0	30	0	0	0	0	0	204			