

実務経験のある教員等授業科目、担当者及び時間数の一覧

2024 年度

2年制

単位時間

学校名	スーパースイーツ製菓専門学校
学科名	パティシエ・ブーランジェ

区分	科目名	教員名	実務経験の有無	1年次		2年次		合計			
				前期	後期	前期	後期				
授業科目及び授業時間数表	規定教科科目	衛生法規	中山 吉宣	○		30			30		
		公衆衛生学	中山 吉宣	○	30	30			60		
		食品学	高信 雅子	○	30	30			60		
		栄養学	高信 雅子	○	30	30			60		
		食品衛生学	西 正人	○	60	60			120		
		社会	小川 友紀	○		30			30		
		製菓理論	小川 友紀	○	60	30			90		
		製菓実習									
		基礎実習：洋菓子	松隈 俊輔	○	60	30			90		
		基礎実習：和菓子	高田 敦司	○	60				60		
		基礎実習：製パン	萬田 孝行	○	60				60		
		専門実習：製パン	萬田 孝行	○		30			30		
		専門実習：製菓	近藤 彩衣	○	90	60			150		
		専門実習：学外	土居 千恵美	○		30			30		
		専門実習：細工	福島 緑	○		60			60		
		小 計（単位時間）				480	450			930	
		授業科目及び授業時間数表	専門科目	キャリアガイダンス							
				就職指導	土居 千恵美	○		30	30		60
				製菓衛生師試験対策	小川 友紀	○			30		30
フランス語	村田 幸子				30			30	60		
カラー	西出 悦子			○				30	30		
ラッピング・ディスプレイ	西出 悦子			○				30	30		
製菓専門実習Ⅱ	毛利 祥之			○			120	120	240		
卒業作品制作	村田 直樹			○				60	60		
小 計（単位時間）				30	30	180	270	510			
授業科目及び授業時間数表	コース科目	■パティシエコース									
		基礎技術実習	佐藤 誠	○			30	30	60		
		商品開発	永田 欣也	○			90		90		
		販売実習	村田 直樹	○				90	90		
		プライダル実習	前根 可奈	○			60		60		
		製菓専門実習Ⅲ	前根 可奈	○			30	30	60		
		細工専門実習Ⅱ	近藤 彩衣	○			30	60	90		
		■ブーランジェコース									
		製パン専門実習	萬田 孝行	○			90	90	180		
		実践実習（学生のパン屋さん）※カフェ実習	萬田 孝行	○			120	90	210		
		商品開発	萬田 孝行	○			30	30	60		
		■カフェバリスタコース									
		バリスタ基礎実習	土居 千恵美	○			90	90	180		
		店舗・サービス	土居 千恵美	○			60	30	90		
カフェバリスタ専門実習	土居 千恵美	○			90	60	150				
商品開発	土居 千恵美	○				30	30				
実務経験のある教員の時間数（単位時間）				480	480	420	450	1830			