

授業科目、担当者（実務経験のある教員等含む）及び単位数の一覧

2025 年度入学生

2年制

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

単位

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		
規定教科科目	衛生法規	中山 吉宣	○		1			1	
	公衆衛生学	中山 吉宣	○	1	1			2	
	食品学	高信 雅子	○	1	1			2	
	栄養学	高信 雅子	○	1	1			2	
	食品衛生学	坂井 良輔	○	2	2			4	
	社会	松隈 俊輔	○		1			1	
	製菓理論	小川 友紀	○	2	1			3	
	製菓実習								
	基礎実習：洋菓子	松隈 俊輔	○	2	1			3	
	基礎実習：和菓子	高田 敦司	○	2				2	
	基礎実習：製パン	萬田 孝行	○	2				2	
	専門実習：製パン	萬田 孝行	○		1			1	
	専門実習：製菓	近藤 彩衣	○	3	2			5	
	専門実習：学外	土居 千恵美	○		1			1	
	専門実習：細工	福島 緑	○		2			2	
	小 計（単位）				16	15			31
	専門科目	キャリアガイダンス							
		就職指導	土居 千恵美	○		1	1		2
		製菓衛生師試験対策	小川 友紀	○			1		1
フランス語		村田 幸子	○	1			1	2	
経営学		柏野 真吾				1		1	
カラー		宮口 しげみ	○				1	1	
ラッピング・ディスプレイ		宮口 しげみ	○				1	1	
製菓専門実習Ⅱ		毛利 祥之	○			4	4	8	
卒業作品制作		村田 直樹	○				2	2	
小 計（単位） ※各コース15単位				1	1	7	9	18	
コース科目	■パティシエコース								
	基礎技術実習	佐藤 誠	○			1	1	2	
	商品開発	永田 欣也	○			3		3	
	実践実習	村田 直樹	○				3	3	
	ブライダル実習	前根 可奈	○			2		2	
	製菓専門実習Ⅲ	前根 可奈	○			1	1	2	
	細工専門実習Ⅱ	近藤 彩衣	○			1	2	3	
	■ブーランジェコース								
	製パン専門実習	萬田 孝行	○			3	3	6	
	実践実習（学生のパン屋さん）	萬田 孝行	○			4	3	7	
	商品開発	萬田 孝行	○			1	1	2	
	■カフェバリスタコース								
	バリスタ基礎実習	土居 千恵美	○			3	3	6	
	店舗・サービス	土居 千恵美	○			2	1	3	
カフェバリスタ専門実習	土居 千恵美	○			3	2	5		
商品開発	近藤 彩衣	○				1	1		
小 計（単位）						8	7	15	
合 計（単位）				17	16	15	16	64	
うち、実務経験のある教員の単位数（単位）				17	16	14	16	63	

授業科目、担当者（実務経験のある教員等含む）及び時間数の一覧

2025 年度

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

2年制

単位時間

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	
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	0	0	930
専門科目及び授業時間数表	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
	経営学	柏野 真吾				30		30
	カラー	宮口 しげみ	○				30	30
	ラッピング・ディスプレイ	宮口 しげみ	○				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	210	270	540
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
	■カフェパリストコース							
	パリスト基礎実習	土居 千恵美	○			90	90	180
	店舗・サービス	土居 千恵美	○			60	30	90
カフェパリスト専門実習	土居 千恵美	○			90	60	150	
商品開発	土居 千恵美	○				30	30	
小 計（単位時間）				30	30	240	210	450
合 計（単位時間）				510	480	450	480	1920
うち、実務経験のある教員の時間数（単位時間）				510	480	420	480	1890