

製菓専門課程 昼間部 健康スイーツ研究科 1年制

授業区分	授業名	授業方法	授業時間	単位	実務経験の教員の授業	実務経験の教員の授業時間	実務経験の教員の授業単位	シラバス提出授業	シラバス提出授業時間	シラバス提出単位
専門科目	健康スイーツ概論	講義	30	2	○	30	2	☆	30	2
	健康スイーツと食品衛生	講義	30	2						
	健康スイーツとその食材Ⅰ	講義	30	2						
	健康スイーツとその食材Ⅱ	講義	30	2						
	健康スイーツと経営	講義	30	2	○	30	2	☆	30	2
	食物アレルギー概論	講義	15	1						
	疾病制限食概論	演習	15	1						
	健康スイーツのデザイン演習	演習	30	1	○	30	1	☆	30	1
	宗教食概論	講義	15	1	○	15	1	☆	15	1
	健康スイーツ各論	講義	15	1	○	15	1	☆	15	1
	食品表示演習	演習	30	1						
専門実習科目	基礎製菓実習Ⅰ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	基礎製菓実習Ⅱ	実習	90	2	○	90	2	☆	90	2
	基礎製菓実習Ⅲ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	基礎製菓実習Ⅳ	講義	45	1	○	45	1	☆	45	1
	健康製菓実習Ⅰ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	健康製菓実習Ⅱ	実習	90	2	○	90	2	☆	90	2
	健康製菓実習Ⅲ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	健康製菓実習Ⅳ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	創作健康スイーツ実習Ⅰ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	創作健康スイーツ実習Ⅱ	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	健康スイーツと経営実習	実習	45	1	○	45	1	☆	45	1
	学外製菓実習Ⅰ・Ⅱ	実習	45	1						
合計			900	30	16	705	20	16	705	20