

令和7年度 後期授業時間割

		18:40~21:00		FL	L	FP	F	P
第1回	9月3日(水)	栄養学	摂取	●	●			
第2回	9月4日(木)	製菓理論	風味・種実類	●	●			
第3回	9月9日(火)	カクテル	シェーク・ビルド	●		●	●	
第4回	9月10日(水)	製菓理論	酵母・補助材料	●	●			
第5回	9月11日(木)	洋菓子	マカロン	●	●	●		●
第6回	9月16日(火)	専門実習	マフィン	●	●	●		●
第7回	9月17日(水)	公衆衛生学	生活習慣	●	●			
第8回	9月18日(木)	製菓理論	選択・和菓子	●	●			
第9回	9月24日(水)	製パン	スイートルール クロワッサン	●	●	●		●
第10回	9月25日(木)	製パン	スイートルール クロワッサン	●	●	●		●
第11回	10月1日(水)	公衆衛生学	環境衛生	●	●			
第12回	10月2日(木)	和菓子	東雲羹 月見団子	●	●	●		●
第13回	10月7日(火)	製菓理論	水・モルト・安定剤	●	●			
第14回	10月8日(水)	社会	SNS社会と付き合い方	●	●			
第15回	10月9日(木)	西洋料理	パエリア	●		●	●	
第16回	10月14日(火)	食品学	変質	●	●			
第17回	10月15日(水)	食品衛生学	光線による方法	●	●			
第18回	10月21日(火)	調理実習	中国薬膳	●		●	●	
第19回	10月22日(水)	専門実習	コンフィズリー フィューチャージュラビッド	●	●	●		●
第20回	10月23日(木)	洋菓子	ミルフィユ	●	●	●		●
第21回	10月29日(水)	衛生法規	法学大意他	●	●			
第22回	11月5日(水)	公衆衛生学	公害・感染症予防	●	●			
第23回	11月12日(水)	食品衛生学	細菌・自然毒	●	●			
第24回	11月13日(木)	日本料理	甘鯛変わり蒸し他	●		●	●	
第25回	11月18日(火)	西洋料理	サバのトマト煮・ スパゲッティベロンチーノ	●		●	●	
第26回	11月19日(水)	社会	社会②	●	●			
第27回	11月20日(木)	中国料理	海鮮おこげ・ホイコーロー	●		●	●	
第28回	11月26日(水)	和菓子	どら焼き 煉りきり	●	●	●		●
第29回	11月27日(木)	製菓理論	選択・洋菓子	●	●			
第30回	12月2日(火)	専門実習	シュトーレン	●	●	●		●
第31回	12月3日(水)	専門実習	チョコレート	●	●	●		●
第32回	12月4日(木)	衛生法規	食品衛生法	●	●			
第33回	12月9日(火)	製菓理論	選択・パン	●	●			
第34回	12月10日(水)	食品衛生学	衛生管理・洗浄	●	●			
第35回	12月11日(木)	専門実習	ナッペ ジェノワーズ	●	●	●		●
第36回	12月16日(火)	専門実習	クリスマスケーキ	●	●	●		●
第37回	12月17日(水)	食品衛生学	衛生管理・HACCP	●	●			
第38回	1月13日(火)	食品学	生産と消費	●	●			
第39回	1月15日(木)	西洋料理	豚ロースのソテー・ 野菜のエチューベ	●		●	●	
第40回	1月20日(火)	社会	杉山デザイン	●	●			
第41回	1月21日(水)	専門実習	フレジエ	●	●	●		●
第42回	1月22日(木)	日本料理	太巻き・赤出汁	●		●	●	
第43回	1月27日(火)	専門実習	カレーパン	●	●	●		●
第44回	1月28日(水)	専門実習	デセール	●	●	●		●
第45回	1月29日(木)	栄養学	消化	●	●			
	3月3日(火)	修了式						
		後期小計		45	37	23	8	15
		合計		90	72	50	20	32

FL=フルライセンスコース  
L=ライセンスコース  
FP=フードパティシエコース  
F=フードコース  
P=パティシエコース