

調理スイーツコース

※受講するためには、別途コース料が必要になります。

記号 種類	○	開講
	△	曜日開講、集中講義 月木・火金コース合同授業
	■	開講なし

学校設定科目

調理スイーツコースを申請すると以下の科目の受講が確定されます。
 以下の科目は学校設定科目での単位認定になります。 S:スクーリング
 卒業認定単位数に認められるのは20単位までです。 R:レポート
 21単位以上修得することは可能ですので、たくさん履修しましょう。

開講科目名	2026年度				単 位 数	法 定 S 数	授 業 総 数	減 免 後 S 数	R 数	科目概要	教科書	
	第1時間割		第2時間割									
	月木コース		火金コース									
	前期	後期	前期	後期								
調理スイーツ 実習Ⅰ	△	集	△	集	2	6	15	-	4	スイーツ作りの基本的な技術を体験を通して学ぶ。 アイシングとマジパンの造形を通してケーキデコレーションと絞りの技術を学ぶ。	講談社 ケーキデコレーション の教科書	
調理スイーツ 実習Ⅱ		△	集	△	集	2	6	15	-	4	スイーツ作りの基本的な技術を体験を通して学ぶ。 クリーム作り、ナッペと絞り技術修得を通してケーキデコレーションの技術を理解する。	地球の歩き方 世界のお菓子図鑑

※2026年度の調理スイーツコースは、製菓(スイーツ)の内容になります。

※調理スイーツ実習Ⅰを履修する条件として、クッキング・スイーツが修得済みか、履修中であることが必須です。

※調理スイーツ実習Ⅱを履修する条件として、調理スイーツ実習Ⅰが修得済みであることが必須です。

※調理スイーツコースは、前後期とも3日間の集中講義で行われます。
 2026年度は上級校の中部製菓専門学校にて行います。
 現地集合、現地解散となりますので、注意して履修してください。

※各科目ごとに、専門コース受講料が別途2,500円がかかります。