

実務経験のある教員による授業科目一覧
(令和8年4月1日施行)

調理科

教科科目		単位数	実務経験のある教員による単位数
必修科目	食と健康学	3	3
	食品・栄養学	5	5
	食品衛生学	5	5
	調理理論と食文化概論	6	6
	調理実習	11	11
	総合調理実習	3	3
合計		33	33

実務経験のある教員による単位数合計 33単位

製菓衛生師科

教科科目		単位数	実務経験のある教員による単位数
必修科目	衛生法規	1	1
	公衆衛生学	2	2
	食品学	2	2
	食品衛生学	4	4
	栄養学	2	2
	社会	1	1
	製菓理論	3	3
	製菓実習	16	16
合計		31	31

実務経験のある教員による単位数合計 31単位

高度調理科

教科科目		1年次		2年次	
		単位数	実務経験のある教員による単位数	単位数	実務経験のある教員による単位数
必修科目	食と健康学	3	3		
	食品・栄養学	5	5		
	食品衛生学	5	5		
	調理理論と食文化概論	6	6		
	調理実習	12	12		
	総合調理実習	3	3		
その他の必修科目	高度調理実習			12	12
	レストラン実習			6	6
	国際コミュニケーション学			1	1
	総合演習			2	2
	経営学			1	
	一般常識			1	1
	課題研究			2	2
計		34	34	25	24

実務経験のある教員による単位数合計 58単位

高度製菓衛生師科

教科科目		1年次		2年次	
		単位数	実務経験のある教員による単位数	単位数	実務経験のある教員による単位数
必修科目	衛生法規	1	1		
	公衆衛生学	2	2		
	食品学	2	2		
	食品衛生学	4	4		
	栄養学	2	2		
	社会	1	1		
	製菓理論	3	3		
	製菓実習	16	16		
その他の必修の科目	高度製菓実習			20	18
	芸術			1	1
	サービス論			1	1
	情報処理			1	
	総合演習			2	2
	課題研究			1	1
	一般常識			1	1
合計	31	31	27	24	

実務経験のある教員による単位数 合計 55 単位