

実務経験のある教員による授業科目一覧

調理科

教科科目		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	食 と 健 康 学	90	90
	食 品 ・ 栄 養 学	150	150
	食 品 衛 生 学	150	150
	調理理論と食文化概論	180	180
	調 理 実 習	340	340
	総 合 調 理 実 習	90	90
合 計		1,000	1,000

実務経験のある教員による授業時数合計 1,000 時間

高度調理科

教科科目		1 年次		2 年次	
		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数	授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	食 と 健 康 学	90	90		
	食 品 ・ 栄 養 学	120	120	30	
	食 品 衛 生 学	150	150		
	調理理論と食文化概論	150	150	30	30
	調 理 実 習	360	360		
	総 合 調 理 実 習	90	90		
その他の必修科目	高 度 調 理 実 習			360	360
	レストラン実習			180	180
	国際コミュニケーション学			30	
	総 合 演 習			60	18
	経 営 学			30	30
	一 般 常 識			30	
	課 題 研 究			60	
計		960	960	810	618

実務経験のある教員による授業時数合計 1,578 時間

製菓衛生師科

教科科目		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	衛 生 法 規	30	30
	公 衆 衛 生 学	60	60
	食 品 学	60	60
	食 品 衛 生 学	120	120
	栄 養 学	60	
	社 会	30	30
	製 菓 理 論	90	90
	製 菓 実 習	480	480
合 計		930	870

実務経験のある教員による授業時数合計 870 時間

高度製菓衛生師科

		1 年次		2 年次	
教科科目		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数	授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	衛生法規	30	30		
	公衆衛生学	60	60		
	食品学	60	60		
	食品衛生学	120	120		
	栄養学	60			
	社会	30	30		
	製菓理論	90	90		
	製菓実習	480	480		
その他の必修の科目	高度製菓実習			600	480
	芸術			30	
	サービス論			30	30
	情報処理			30	
	総合演習			60	22
	課題研究			30	30
	一般常識			30	
合 計		930	870	810	562

実務経験のある教員による授業時数 合計 1,432 時間