

2022年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) 調理ベーシック科(昼間部) (1単位時間 45分)

教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数
食生活と健康	公衆衛生学 (健康増進関連法規含む)	公衆衛生学 A ★	60
		公衆衛生学 B ★	30
食品と栄養の特性	食品学	食品学 A	60
		食品学 B	30
	栄養学	栄養学	60
食品の安全と衛生	食品衛生学 (衛生関連法規含む)	食品衛生学 A	60
		食品衛生学 B ★	60
	食品衛生実習	食品衛生実習	30
調理理論と食文化概論	調理基本・調理科学	調理基本・調理科学 ★	60
	集団調理	集団調理	60
	食文化概論	食文化概論 ★	60
調理実習	調理実習	調理実習 ★※1	300
総合調理実習	総合調理実習	総合調理実習	90
その他の科目	一般常識	一般常識 ★※2	30
	就職対策	就職対策 ★	30
	外国語コミュニケーション	外国語	30
必修科目授業時数			1,050
総授業時数			1,050
卒業に必要な総授業時数			1,050

総授業時数 1,050 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 416 時間

※1. 300 時間のうち 100 時間を実務教員が担当

※2. 30 時間のうち 16 時間を実務教員が担当

2022年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) 調理テクニカル科(昼間部) (1単位時間 45分)

教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数
食生活と健康	公衆衛生学 (健康増進関連法規含む)	公衆衛生学 A ★	60
		公衆衛生学 B ★	30
食品と栄養の特性	食品学	食品学 A	60
		食品学 B	30
	栄養学	栄養学	60
食品の安全と衛生	食品衛生学 (衛生関連法規含む)	食品衛生学 A	60
		食品衛生学 B ★	60
	食品衛生実習	食品衛生実習	30
調理理論と食文化概論	調理基本・調理科学	調理基本・調理科学 ★	60
	集団調理	集団調理	60
	食文化概論	食文化概論 ★	60
調理実習	調理実習	調理実習★※1	300
総合調理実習	総合調理実習	総合調理実習	90
高度調理技術実習	専攻調理実習	専攻調理実習★	300
	特別(応用)調理実習	特別(応用)調理実習★※2	50
	特別給食実習	特別給食実習	16
フードサービス実習	フードマナー(作法)実習	フードマナー(作法)実習★※3	48
調理に関する国際コミュニケーション	外国語	外国語	30
校外実習	校外実習	校外実習★	150
小 計			1,554
その他の科目	一般常識 I	一般常識 I	30
	一般常識 II	一般常識 II ★	30
	就職対策	就職対策 ★ ※4	30
	店舗経営	店舗経営 ★	26
	マーケティング	マーケティング ★	26
	料飲サービス(接遇含む)	料飲サービス(接遇含む)★	30
	献立計画	献立計画	42
	フードデザイン	フードデザイン	16
	食事と彩り	食事と彩り	30
	特別講義	特別講義★	20
小 計			280
必修科目授業時数			1,834
総授業時数			1,834
卒業に必要な総授業時数			1,834

総授業時数 1,834 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 1,020 時間

※1. 300時間のうち100時間を実務教員が担当

※2. 50時間のうち16時間を実務教員が担当

※3. 48時間のうち36時間を実務教員が担当

※4. 30時間のうち16時間を実務教員が担当

2022年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) スイーツ・カフェ科(昼間部) (1単位時間 45分)

教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数	
必修科目	製菓理論	製菓理論★	60	
	社会	社会	30	
	衛生法規	衛生法規★	30	
	一般常識	一般常識	30	
	就職対策	就職対策★	30	
	製菓・製パン実習	製菓・製パン実習★	600	
	カフェ実習	カフェ実習	60	
小計			840	
選択必修	公衆衛生学	(選択必修A)	公衆衛生学★	30
	食品衛生学		食品衛生学★	30
	食品学		食品学	30
	栄養学		栄養学	30
	製菓・製パン実習	(選択必修B)	製菓・製パン実習★	120
	小計			120
総授業時数(選択必修A)			960	
総授業時数(選択必修B)			960	
卒業に必要な総授業時数(選択必修A)			960	
卒業に必要な総授業時数(選択必修B)			960	
選択必修科目の中から120単位時間以上(AまたはBの中から選択)を履修するものとする。				

総授業時数 選択必修 A : 960 時間、 選択必修 B : 960 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 選択必修 A : 780 時間、 選択必修 B : 840 時間

2022年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) パティシエテクニカル科 (昼間部) (1 単位時間 45 分)

教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数
必修科目	製菓理論	製菓理論★	60
	社会	社会	30
	食品学	食品学	30
	栄養学	栄養学	30
	食品衛生学	食品衛生学	30
	衛生法規	衛生法規 ★	30
	公衆衛生学	公衆衛生学 ★	30
	外国語	外国語 ★	30
	健康づくり	健康づくり	30
	色彩デザイン演習	色彩デザイン演習	30
	ディスプレイ及びラッピング演習	ディスプレイ及びラッピング演習 ★※1	30
	製菓・製パン実習	製菓・製パン実習★	1,040
	カフェ実習	カフェ実習	180
	校外実習	校外実習★	150
	一般常識 I	一般常識 I	30
	一般常識 II	一般常識 II ★※2	30
就職対策	就職対策 ★	30	
必修科目授業時数			1,820
総授業時間数			1,820
卒業に必要な総授業時数			1,820

総授業時数 1,820 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 1,404 時間

※1. 30 時間のうち 18 時間を実務教員が担当

※2. 30 時間のうち 16 時間を実務教員が担当