

## 2023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 390 時間

※1. 300 時間のうち 104 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

## 2023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 ★※2	300
	特別 (応用) 調理実習	特別 (応用) 調理実習 ★※3	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 ★※4	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 ★※5	30
	就職対策	就職対策 ★	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 985 時間

- ※1. 300 時間のうち 104 時間を実務教員が担当
- ※2. 30 時間のうち 225 時間を実務教員が担当
- ※3. 50 時間のうち 16 時間を実務教員が担当
- ※4. 48 時間のうち 42 時間を実務教員が担当
- ※5. 30 時間のうち 16 時間を実務教員が担当

## 2023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 : 500 時間、 選択必修 B : 500 時間

## 2023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	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 1,078 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