

実務経験のある教員等による授業科目一覧(2026)

(調理ベーシック科 1年制)

科目区分	授業科目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学Ⅰ(健康増進関連法規含む)	2	60	○	2	60	
講義	公衆衛生学Ⅱ(健康増進関連法規含む)	1	30	○	1	30	
講義	食品学Ⅰ	2	60				
講義	食品学Ⅱ	1	30	○	1	30	
講義	栄養学	2	60				
講義	食品衛生学Ⅰ(衛生関連法規含む)	2	60	○	2	60	
講義	食品衛生学Ⅱ(衛生関連法規含む)	2	60	○	2	60	
実習	食品衛生実習	1	30				
講義	調理基本論	1	30	○	1	30	
講義	調理科学	1	30	○	1	30	
講義	集団調理	2	60	○	1	46	※60時間のうち46時間を実務教員が担当
講義	食文化概論	2	60	○	2	60	
実習	基礎調理実習	1	30				
実習	調理実習Ⅰ	4	120	○	1	40	※120時間のうち40時間を実務教員が担当
実習	調理実習Ⅱ	6	180	○	2	60	※180時間のうち60時間を実務教員が担当
実習	総合調理実習	3	90				
講義	外国語	2	30				
講義	キャリア実践(一般常識・就職対策)	2	30				※選択科目
総単位数/総授業時数		37	1,050		16	506	
卒業に必要な単位数/授業時数		35	1,020				

(調理テクニカル科 2年制)

2026年度入学者

科目区分	授 業 科 目	単位数	授業時間数	うち 実務教 員による 授業	単位数	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学Ⅰ(健康増進関連法規含む)	2	60	○	2	60	
講義	公衆衛生学Ⅱ(健康増進関連法規含む)	1	30	○	1	30	
講義	食品学Ⅰ	2	60				
講義	食品学Ⅱ	1	30	○	1	30	
講義	栄養学	2	60	○	2	60	
講義	食品衛生学Ⅰ(衛生関連法規含む)	2	60	○	2	60	
講義	食品衛生学Ⅱ(衛生関連法規含む)	2	60	○	2	60	
実習	食品衛生実習	1	30				
講義	調理基本論	1	30	○	1	30	
講義	調理科学	1	30	○	1	30	
講義	集団調理	2	60				
講義	食文化概論	2	60	○	2	60	
実習	基礎調理実習	1	30				
実習	調理実習Ⅰ	4	120	○	1	40	※120時間のうち40時間を実務教員が担当
実習	調理実習Ⅱ	6	180	○	2	60	※180時間のうち60時間を実務教員が担当
実習	総合調理実習	3	90				
実習	高度専門実習(西洋料理)	10	300	○	10	300	※高度調理技術実習の選択必修科目より10単位〔300時間〕以上、履修するものとする。
実習	高度専門実習(日本料理)	10	300				
実習	高度専門実習(中国料理)	10	300	○	10	300	
実習	応用調理実習	1	30				
実習	専門実践実習	1	30				
実習	フードマナー(作法)実習	1	30	○	1	30	
講義	外国語	2	30				
実習	校外実習	5	150	○	5	150	
講義	店舗経営	2	30	○	2	30	
講義	フードマーケティング	2	30	○	2	30	
講義	料飲サービス(接遇含む)	2	30	○	2	30	
講義	メニュープランニング	2	30				
講義	フードデザイン	2	30	○	2	30	
講義	食と社会の特別講座	2	30				
講義	一般常識	2	30				※選択科目
講義	キャリア実践	2	30				※選択科目
総単位数/総授業時数		69	1,800		51	1,420	
卒業に必要な単位数/授業時数		65	1,740				

(調理テクニカル科 2年制)

2025年度入学者

科目区分	授業科目	単位数	授業時間数	うち 実務教員による 授業	単位数	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学A		60	○		60	
講義	公衆衛生学B		30	○		30	
講義	食品学A		60				
講義	食品学B		30	○		30	
講義	栄養学		60	○		60	
講義	食品衛生学A		60	○		60	
講義	食品衛生学B		60	○		60	
実習	食品衛生実習		30				
講義	調理基本・調理科学		60	○		60	
講義	集団調理		60	○		46	※60時間のうち46時間を実務教員が担当
講義	食文化概論		60	○		60	
実習	調理実習		300	○		100	※300時間のうち100時間を実務教員が担当
実習	総合調理実習		90				
実習	専攻調理実習		300				
実習	特別(応用)調理実習		50				
実習	特別給食実習		16				
実習	フードマナー(作法)実習		48	○		32	※48時間のうち32時間を実務教員が担当
実習	外国語		30				
実習	校外実習		150	○		150	
講義	一般常識Ⅰ		30				
講義	一般常識Ⅱ		30				
講義	就職対策		30				
講義	店舗経営		26	○		26	
講義	マーケティング		26	○		26	
講義	料飲サービス(接遇含む)		30	○		30	
講義	献立計画		42				
講義	フードデザイン		16				
講義	食事と彩り		30	○		30	
講義	特別講義		20				
総単位数/総授業時数			1,834			860	
卒業に必要な単位数/授業時数			1,834				

※2026年度より単位制へ移行。2025年度以前入学者は旧カリキュラム(時間制)適用

(スイーツ・カフェ科 1年制)

科目 区分	授 業 科 目	単位数	授業 時間数	うち 実務教 員による 授業	単位数	授業 時間数	備考
講義	製菓理論	2	60	○	2	60	
講義	社会	1	30	○	1	30	
講義	衛生法規	1	30	○	1	30	
講義	キャリア実践(一般常識・就職対策)	2	30	○	1	20	※30時間のうち20時間を実務教員が担当
実習	製菓実習Ⅰ	16	480	○	16	480	
実習	製パン実習Ⅰ	4	120	○	4	120	
実習	カフェ実習	2	60				
講義	公衆衛生学	1	30	○	1	30	※1 選択必修A
講義	食品衛生学	1	30	○	1	30	※1 選択必修A
講義	食品学	1	30				※1 選択必修A
講義	栄養学	1	30				※1 選択必修A
実習	製菓実習Ⅱ	3	90	○	3	90	※1 選択必修B
実習	製パン実習Ⅱ	1	30	○	1	30	※1 選択必修B
実習	校外実習	3	90	○	3	90	※選択科目
総単位数/総授業時数		35	1,020		27	800※2	
卒業に必要な単位数/授業時数		32	930				

※1. 選択必修科目の中から4単位〔120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。

※2. 実務経験のある教員による授業時数 選択必修A:770時間、 選択必修B:950時間

(パティシエテクニカル科 2年制)

2026年度入学者

科目区分	授業科目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
講義	製菓理論	2	60	○	2	60	
講義	社会	1	30	○	1	30	
講義	食品学	1	30				
講義	栄養学	1	30				
講義	食品衛生学	1	30	○	1	30	
講義	衛生法規	1	30	○	1	30	
講義	公衆衛生学	1	30	○	1	30	
講義	外国語	2	30	○	2	30	
講義	健康づくり	2	30				
講義	色彩デザイン演習	2	30				
講義	ディスプレイ及びラッピング演習	2	30	○	1	18	※30時間のうち18時間を実務教員が担当
実習	製菓実習Ⅰ(基礎)	14	420	○	14	420	
実習	製菓実習Ⅱ(応用・実践)	14	420	○	14	420	
実習	製パン実習Ⅰ(基礎)	4	120	○	4	120	
実習	製パン実習Ⅱ(応用・実践)	4	120	○	4	120	
実習	カフェ実習Ⅰ	4	120				
実習	カフェ実習Ⅱ	2	60	○	2	60	
実習	校外実習	5	150	○	5	150	
講義	スイーツ特別セミナー	1	15				
講義	一般常識	2	30				※選択科目
講義	キャリア実践	2	30	○	1	20	※選択科目 ※30時間のうち20時間を実務教員が担当
総単位数/総授業時数		68	1,845		53	1,538	
卒業に必要な単位数/授業時数		64	1,785				

(パティシエテクニカル科 2年制)

2025年度入学者

科目 区分	授 業 科 目	単位数	授業 時間数	うち 実務教 員による 授業	単位数	授業 時間数	備考
講義	製菓理論		60	○		60	
講義	社会		30	○		30	
講義	食品学		30				
講義	栄養学		30				
講義	食品衛生学		30	○		30	
講義	衛生法規		30	○		30	
講義	公衆衛生学		30	○		30	
講義	外国語		30	○		30	
講義	健康づくり		30				
講義	色彩デザイン演習		30				
講義	ディスプレイ及びラッピング演習		30	○		18	※30時間のうち18時間を実務教員が担当
実習	製菓・製パン実習		1,040	○		1,040	
実習	カフェ実習		180	○		60	※180時間のうち60時間を実務教員が担当
実習	校外実習		150	○		150	
講義	一般常識Ⅰ		30	○		20	※選択科目 ※30時間のうち20時間を実務教員が担当
講義	一般常識Ⅱ		30				
講義	就職対策		30				
総単位数/総授業時数		-	1,820		-	1,498	
卒業に必要な単位数/授業時数		-	1,820				

※2026年度より単位制へ移行。2025年度以前入学者は旧カリキュラム(時間制)適用