

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

### 1 調理師科・調理技術科履修科目一覧

科目区分	教育内容	教科科目	調理師科	調理技術科		
				1年	2年	
規定科目	食生活と健康	公衆衛生学	90	90		
	食品の栄養と特性	栄養学	60		60	
		食品学	90	90		
	食品の安全と衛生	食品衛生学	150	150		
	調理理論と食文化概論	調理理論				
			調理理論Ⅰ	60	60	
			調理理論Ⅱ	90		90
		食文化概論	30		30	
	調理実習	調理実習	300	300		
	総合調理実習	総合調理実習				
		総合調理実習Ⅰ	30		30	
		総合調理実習Ⅱ	30	30		
		総合調理実習Ⅲ	30		30	
専門科目	高度調理技術実習	専門実習		90	240	
		レストラン実習		60	180	
		企業実習			90	
	フードサービス実習	サービス実習		30	90	
		カラーコーディネート				
学則規定履修時間数 小計			960	900	840	
学則規定履修時間数 合計			960	1740		
実務経験のある教員担当授業時間数			810	1560		
省令で定める授業時間数			80	160		

※ 一覧表のうち、塗つぶしの授業科目が実務経験のある教員による授業時間数である。

2 製菓技術科履修科目一覧

科目 区分	教科科目	製菓技術科	
		1年	2年
規定 科目	公衆衛生学	60	
	栄養学	60	
	食品学	60	
	食品衛生学	120	
	社会	30	
	衛生法規	30	
	製菓理論	90	
	製菓実習	480	
専門 科目	パティスリー研修	60	
	国家試験対策		60
	製菓デザイン		30
	外国語		30
	製菓材料学		30
	専門製菓実習		270
	企業実習		90
	パティスリー研修Ⅱ		300
学則規定履修時間数 小計		990	810
学則規定履修時間数 合計		1800	
実務経験のある教員担当授業時間数		1590	
省令で定める授業時間数		160	

※ 一覧表のうち、塗つぶしの授業科目が実務経験のある教員による授業時間数である。