

(1) 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 専門料理コース		調理技術科 カフェフードコース	
				1年	2年	1年	2年
規定科目	食生活と健康	公衆衛生学	90	90		90	
	食品の栄養と特性	栄養学	60		60		60
		食品学	90	90		90	
	食品の安全と衛生	食品衛生学	150	150		150	
	調理理論と食文化概論	調理理論					
		調理理論Ⅰ	調理理論Ⅰ	60	60		60
			調理理論Ⅱ	90		90	
		食文化概論	30		30		30
	調理実習	調理実習	300	300		300	
	総合調理実習	総合調理実習					
総合調理実習Ⅰ		総合調理実習Ⅰ	30		30		30
		総合調理実習Ⅱ	30	30			30
		総合調理実習Ⅲ	30		30		30
専門科目	高度調理技術実習	専門実習		120	330	60	450
		レストラン実習		30	120		60
		ドリンク実習		30		30	30
		企業実習			120		
	フードサービス実習	サービス実習			60		30
		カラーコーディネート					30
	職業理解	食材学		30		30	
		キャリアプランニング					30
	調理に関する国際コミュニケーション	語学			30		
学則規定履修時間数 小計			960	930	900	810	900
学則規定履修時間数 合計			960	1830		1710	
実務経験のある教員担当授業時間数			810	1410		1380	
省令で定める授業時間数			80	160		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。

(1) 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

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	
			洋菓子専攻 パン専攻	洋菓子・パン 専攻
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		30	30
	カラーコーディネート		30	30
	フランス語		30	30
	製菓材料学		30	30
	ラッピング		30	30
	ビジネスマナー		30	30
	専門製菓実習		360	360
	企業実習		90	90
	製菓製パン実習			180
	パティスリー研修Ⅰ		240	
	パティスリー研修Ⅱ			60
	学則規定履修時間数 小計	990	870	870
学則規定履修時間数 合計		1860	1860	
実務経験のある教員担当授業時間数		1410	1410	
省令で定める授業時間数		160	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。