

実務経験のある教員による授業科目一覧

調理科

教科科目		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	食と健康学	90	90
	食品・栄養学	150	150
	食品衛生学	150	150
	調理理論と食文化概論	180	180
	調理実習	340	340
	総合調理実習	90	90
合計		1,000	1,000

実務経験のある教員による授業時数合計 1,000時間

高度調理科

教科科目		1年次		2年次	
		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数	授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	食と健康学	90	90		
	食品・栄養学	120	120	30	30
	食品衛生学	150	150		
	調理理論と食文化概論	150	150	30	30
	調理実習	360	360		
	総合調理実習	90	90		
その他の必修科目	高度調理実習			360	360
	レストラン実習			180	180
	国際コミュニケーション学			30	
	総合演習			60	48
	経営学			30	20
	一般常識			30	30
課題研究			60	60	
計		960	960	810	758

実務経験のある教員による授業時数合計 1,718時間

製菓衛生師科

教科科目		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	衛生法規	30	30
	公衆衛生学	60	60
	食品学	60	60
	食品衛生学	120	120
	栄養学	60	60
	社会	30	30
	製菓理論	90	90
	製菓実習	480	480
合計		930	930

実務経験のある教員による授業時数合計 930時間

高度製菓衛生師科

教科科目		1年次		2年次	
		授業時間数	実務経験のある教員による授業時数	授業時間数	実務経験のある教員による授業時数
必修科目	衛生法規	30	30		
	公衆衛生学	60	60		
	食品学	60	60		
	食品衛生学	120	120		
	栄養学	60	60		
	社会	30	30		
	製菓理論	90	90		
	製菓実習	480	480		
その他の必修の科目	高度製菓実習			600	565
	芸術			30	
	サービス論			30	30
	情報処理			30	30
	総合演習			60	48
	課題研究			30	30
	一般常識			30	30
合計	930	930	810	733	

実務経験のある教員による授業時数 合計 1,663 時間