実務経験のある教員等による授業科目

学科名	実務経験のある教員等による授業科目名	実務経験のある教員等による授業科目の単位数 ( )内は学校教育法施行規則改正の経過措置に基づく授業時数	省令で定める基準単位数 ( )内は学校教育法施行規則改正の経過措置に基づく授業時数
調理師本科 【1年制】	食生活と健康	3単位	4単位
	調理実習Ⅱ	2単位	
	飲食キャリア概論	1単位	
	調理師本科　計	6単位	
調理技術マネジメント学科 【2年制】【新】	飲食キャリア概論　【第1学年の科目】	1単位	7単位
	インターンシップ　【第1学年の科目】	2単位	
	高度調理実習　【第2学年の科目】	1単位	
	高度調理実習Ⅱ　【第2学年の科目】	2単位	
	食情報論　【第2学年の科目】	1単位	
	調理技術マネジメント学科　計	7単位	
調理技術マネジメント学科 【2年制】【旧】	インターンシップ　【第1学年の科目】	（64時間）	（160時間）
	高度調理実習Ⅱ　【第2学年の科目】	（80時間）	
	食情報論　【第2学年の科目】	（16時間）	
	調理技術マネジメント学科　計	（160時間）	
高度調理技術マネジメント学科 【3年制】【新】	飲食キャリア概論　【第1学年の科目】	1単位	10単位
	キャリア形成実習　【第2学年の科目】	16単位	
	高度調理技術マネジメント学科　計	17単位	
高度調理技術マネジメント学科 【3年制】【旧】	キャリア形成実習　【第2学年の科目】	（496時間）	（240時間）
	高度調理技術マネジメント学科　計	（496時間）	
日本料理本科 【1年制】	すし実習	4単位	4単位
	日本料理本科　計	4単位	
日本料理クリエイティブ経営学科 【2年制】【新】	すし実習　【第1学年の科目】	4単位	7単位
	食ビジネス概論　【第1学年の科目】	1単位	
	インターンシップ実習　【第2学年の科目】	7単位	
	日本食文化概論Ⅱ　【第2学年の科目】	2単位	
	日本料理クリエイティブ経営学科　計	14単位	
日本料理クリエイティブ経営学科 【2年制】【旧】	すし実習　【第1学年の科目】	（112時間）	（160時間）
	食ビジネス概論　【第1学年の科目】	（28時間）	
	日本食文化概論Ⅱ　【第2学年の科目】	（56時間）	
	日本料理クリエイティブ経営学科　計	（196時間）	
製菓衛生師本科 【1年制】	専門製菓理論	4単位	4単位
	製菓衛生師本科　計	4単位	
製菓技術マネジメント学科 【2年制】【新】	専門製菓理論　【第1学年の科目】	4単位	7単位
	専門製菓演習　【第2学年の科目】	4単位	
	製菓技術マネジメント学科　計	8単位	
製菓技術マネジメント学科 【2年制】【旧】	専門製菓理論　【第1学年の科目】	（80時間）	（160時間）
	専門製菓演習　【第2学年の科目】	（80時間）	
	製菓技術マネジメント学科　計	（160時間）	