実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（調理師本科（昼間部）:1年制）

科目区分	授　業　科　目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	食生活と健康	94					
講義	食品学	80					
講義	栄養学	70					
講義	食品の安全と衛生	150					
講義	調理理論	150					
講義	食文化概論	30					
実習	調理実習	350					
実習	総合調理実習	92	○	92	☆	92	
総授業時数		1,016		92		92	
卒業に必要な授業時数		1,016					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（調理応用技術マネジメント学科（昼間部）：2年制）

科目区分	授　業　科　目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	食生活と健康	92					
講義	食品学	80					
講義	栄養学	70					
講義	食品の安全と衛生	150					
講義	調理理論	150					
講義	食文化概論	30					
実習	調理実習	350					
実習	総合調理実習	92	○	92	☆	92	
講義	キャリアマネジメント	36					
講義	英語	36					
講義	飲食店HACCP	40					
実習	応用調理実習	490					
実習	応用総合調理実習	140	○	140	☆	140	
講義	応用調理理論	274					
講義	食文化産業概論	70					
総授業時数		2,100		232		232	
卒業に必要な授業時数		2,100					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（製菓衛生師本科（昼間部）:1年制）

科目区分	授　業　科　目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	衛生法規	30					
講義	公衆衛生学	60					
講義	食品学	60					
講義	食品衛生学	120					
講義	栄養学	60					
講義	社会	30					
講義	製菓理論	90					
実習	製菓実習	480					
講義	専門製菓演習	80	○	80	☆	80	
総授業時数		1,010		80		80	
卒業に必要な授業時数		1,010					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（製菓応用技術マネジメント学科（昼間部）：2年制）

科目区分	授　業　科　目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	衛生法規	30					
講義	公衆衛生学	60					
講義	食品学	60					
講義	食品衛生学	120					
講義	栄養学	60					
講義	社会	30					
講義	製菓理論	90					
実習	製菓実習	480					
講義	専門製菓演習	80	○	80	☆	80	
講義	キャリアマネジメント	40					
講義	実践栄養学	40					
講義	製菓店HACCP	40					
講義	応用製菓理論	80					
実習	応用製菓実習	760					
実習	応用製菓演習	80	○	80	☆	80	
総授業時数		2,050		160		160	
卒業に必要な授業時数		2,050					