

実務経験のある教員等による授業科目

衛生専門課程 製菓技術科

科目 区分	必修 選択	授業科目	授業 形態	第一学年	第二学年	授業単位 合計	実務経験
				授業単位	授業単位		
専 科 門 目	必修	製菓理論	講義	3		3	有
	必修	製菓実習	講義	16		16	有
	必修	衛生法規	講義	1		1	
	必修	公衆衛生学	講義	2		2	
	必修	食品学	講義	2		2	
	必修	食品衛生学	講義	4		4	
	必修	栄養学	講義	2		2	
	必修	社会学	講義	1		1	
	必修	製菓実習	実習		22	22	有
	必修	調理実習	実習		3	3	有
	必修	製菓衛生師対策	講義		1	1	
	必修	ヴァンドゥーズ	講義		1	1	
	必修	アートデザイン	講義		1	1	
	必修	外国語	講義		1	1	
	必修	進路指導	講義		1	1	
一 般 科 目	必修	食育活動Ⅰ	実習	1		1	
	必修	インターンシップⅠ	実習	2		2	
	必修	食育活動Ⅱ	実習		1	1	
	必修	異文化交流	実習・講義		1	1	
	必修	インターンシップⅡ	実習		2	2	
必修科目授業時数合計				34	34	68	

実務経験のある教員等による授業数合計 44単位

実務経験のある教員等による授業科目

衛生専門課程 調理師科

区分	必修 選択		授業 形態	第一学年	授業単位 合計	実務経験
				授業単位		
指定科目	必修	食生活と健康（公衆衛生学）	講義	2	2	
	必修	食生活と健康（衛生法規）	講義	1	1	
	必修	食品と栄養の特性（食品学）	講義	2	2	
	必修	食品と栄養の特性（栄養学）	講義	3	3	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学講義）	講義	4	4	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学実習）	実習	1	1	
	必修	調理理論と食文化概論（調理理論）	講義	5	5	
	必修	調理理論と食文化概論（食文化概論）	講義	1	1	
	必修	調理実習	実習	10	10	有
	必修	総合調理実習	実習	3	3	有
指定外 科目	必修	インターンシップⅠ	実習	2	2	
必修科目時間数合計				34	34	

実務経験のある教員等による授業数合計 13単位

実務経験のある教員等による授業科目

衛生専門課程 調理技術科

区分	必修 選択		授業 形態	第一学年	第二学年	授業単位 合計	実務経験
				授業単位	授業単位		
指定科目	必修	食生活と健康（公衆衛生学）	講義	2		2	
	必修	食生活と健康（衛生法規）	講義	1		1	
	必修	食品と栄養の特性（食品学）	講義	2		2	
	必修	食品と栄養の特性（栄養学）	講義	3		3	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学講義）	講義	4		4	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学実習）	実習	1		1	
	必修	調理理論と食文化概論（調理理論）	講義	5		5	
	必修	調理理論と食文化概論（食文化概論）	講義	1		1	
	必修	調理実習	実習	10		10	有
	必修	総合調理実習	実習	3		3	有
指定外 科目	必修	インターンシップⅠ	実習	2		2	
	必修	調理実習	実習		9	9	有
	必修	総合応用実習	実習		3	3	有
	必修	インターンシップⅡ	実習		2	2	
	必修	外国語	講義		1	1	
	必修	食品加工学	講義		1	1	
	必修	カービング	実習		1	1	
	必修	アートデザイン	実習		1	1	
	必修	総合販売実習	実習		6	6	有
	必修	製菓実習	実習		3	3	有
	必修	フードビジネス	講義		1	1	
	必修	食育活動	実習		2	2	
	必修	異文化交流	実習・講義		1	1	
	必修	進路指導	講義		1	1	
必修科目時間数合計				34	32	66	

実務経験のある教員等による授業数合計 34単位

成績評価の指標

< 成績評価の方法 >

- ①年間2回、定期試験を行い、各教科合計100点満点で評価する。
- ②100点の内訳は試験の得点（素点）に平常点を加えた得点（評点）である。
- ③平常点は学習意欲や態度、提出物、出欠などを含めた得点である。
- ④各科目で必要時間数に出席時間数が満たない場合は試験を受けることができない。

< 成績評価の基準 >

80点以上の得点	秀
70～79点の得点	優
60～69点の得点	良
59点以下の得点	不可

※不可の場合は追試験を実施し合格点に達した場合は良として評価する。