

(別表1)

衛生専門課程 1年 調理師科

衛生専門課程 2年 調理技術科

規則等規定 教育内容	規則等規定 授業時間数	学則規定 教科科目	昼間部 専門課程1年 授業時間数	昼間部 専門課程2年 授業時間数	
				1年次	2年次
食生活と健康	90時間	公衆衛生学	60時間	60時間	
		衛生法規	30時間	30時間	
食品と栄養の特性	150時間	食品学	60時間	60時間	
		栄養学	90時間	90時間	
食品の安全と衛生	150時間	食品衛生学	120時間	120時間	
		食品衛生学(実習)	30時間	30時間	
調理理論と 食文化概論	180時間	調理理論	150時間	150時間	
		食文化概論	30時間	30時間	
調理実習	300時間	調理実習	300時間	300時間	270時間
総合調理実習	90時間	総合調理実習	90時間	90時間	
		インターンシップ	60時間	60時間	60時間
小 計	960時間	小 計	1020時間	1020時間	330時間
その他		外国語			30時間
		食品加工学			30時間
		カービング			30時間
		アートデザイン			30時間
		総合販売実習			180時間
		総合応用実習			90時間
		製菓実習			90時間
		フードビジネス			30時間
		食育活動			60時間
		異文化交流			30時間
		進路指導			30時間
小 計					630時間
合 計			1020時間	1020時間	960時間