

衛生専門課程 1年 こども・集団調理科

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	90 時間	90 時間	
		食品衛生学(実習)	60 時間	60 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	360 時間
総合調理実習	90 時間	総合調理実習	90 時間	90 時間	90 時間
小 計	960 時間	小 計	960 時間	960 時間	450 時間
その他		外国語			60 時間
		社会学			60 時間
		食品加工学			30 時間
		ラッピング			30 時間
		経営学			30 時間
		色彩学			60 時間
		接客サービス			30 時間
		製菓実習			120 時間
		調理ビジネス			30 時間
		給食調理理論			30 時間
		進路指導			30 時間
小 計				510 時間	
合 計			960 時間	960 時間	960 時間