

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	授業時数 合計	実務経験
				授業時数	授業時数		
専 科 門 目	必修	製菓理論	講義	90		90	有
	必修	製菓実習	講義	480		480	有
	必修	衛生法規	講義	30		30	
	必修	公衆衛生学	講義	60		60	
	必修	食品学	講義	60		60	
	必修	食品衛生学	講義	120		120	
	必修	栄養学	講義	60		60	
	必修	社会学	講義	30		30	
	必修	製菓実習	実習		660	660	有
	必修	調理実習	実習		90	90	有
	必修	製菓衛生師対策	講義		30	30	
	必修	ヴァンドゥーズ	講義		30	30	
	必修	アートデザイン	講義		30	30	
	必修	外国語	講義		30	30	
	必修	進路指導	講義		30	30	
	一 般 科 目	必修	食育活動Ⅰ	実習	30		30
必修		インターンシップⅠ	実習	60		60	
必修		食育活動Ⅱ	実習		30	30	
必修		異文化交流	実習・講義		30	30	
必修		インターンシップⅡ	実習		60	60	
必修科目授業時数合計				1020	1020	2040	

実務経験のある教員等による授業数合計 1320時間

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	授業時数 合計	実務経験
				授業時数	授業時数		
指定科目	必修	食生活と健康（公衆衛生学）	講義	60		60	
	必修	食生活と健康（衛生法規）	講義	30		30	
	必修	食品と栄養の特性（食品学）	講義	60		60	
	必修	食品と栄養の特性（栄養学）	講義	90		90	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学講義）	講義	120		120	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学実習）	実習	30		30	
	必修	調理理論と食文化概論（調理理論）	講義	150		150	
	必修	調理理論と食文化概論（食文化概論）	講義	30		30	
	必修	調理実習	実習	300		300	有
	必修	総合調理実習	実習	90		90	有
指定外 科目	必修	インターンシップⅠ	実習	60		60	
	必修	調理実習	実習		270	270	有
	必修	総合応用実習	実習		90	90	有
	必修	インターンシップⅡ	実習		60	60	
	必修	外国語	講義		30	30	
	必修	食品加工学	講義		30	30	
	必修	カービング	実習		30	30	
	必修	アートデザイン	実習		30	30	
	必修	総合販売実習	実習		180	180	有
	必修	製菓実習	実習		90	90	有
	必修	フードビジネス	講義		30	30	
	必修	食育活動	実習		60	60	
	必修	異文化交流	実習・講義		30	30	
	必修	進路指導	講義		30	30	
必修科目時間数合計				1020	960	1980	

実務経験のある教員等による授業数合計 1020時間

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	授業時数 合計	実務経験
				授業時数		
指定科目	必修	食生活と健康（公衆衛生学）	講義	60	60	
	必修	食生活と健康（衛生法規）	講義	30	30	
	必修	食品と栄養の特性（食品学）	講義	60	60	
	必修	食品と栄養の特性（栄養学）	講義	90	90	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学講義）	講義	120	120	
	必修	食品の安全と衛生（食品衛生学実習）	実習	30	30	
	必修	調理理論と食文化概論（調理理論）	講義	150	150	
	必修	調理理論と食文化概論（食文化概論）	講義	30	30	
	必修	調理実習	実習	300	300	有
	必修	総合調理実習	実習	90	90	有
指定外 科目	必修	インターンシップⅠ	実習	60	60	
必修科目時間数合計				1020	1020	

実務経験のある教員等による授業数合計 390時間