

令和5年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理師科2年コース

教育内容		教科科目	授業時間数	資格・経歴等	実務経験のある教員による授業科目	経験者時間数
1年次	食生活と健康	食生活と健康	90	管理栄養士	—	—
	食品と栄養の特性	食品学	150	管理栄養士	—	—
		栄養学		管理栄養士	—	—
	食の安全と衛生	食品衛生学	150	管理栄養士	—	—
		食品衛生学実習		管理栄養士	—	—
	調理理論と食文化概論	調理理論	180	管理栄養士	—	—
		食文化概論		管理栄養士	—	—
	調理実習	日本料理	300	日本料理専門調理師(飲食店料理長)他	○	300
		西洋料理		西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他	○	
		中国料理		中国料理専門調理師(元飲食店料理長)他	○	
製菓		調理師(元パティシエ)他		○		
基本調理		調理師(元ホテル料理長・元給食委託企業勤務)他		○		
校外実習		調理師(専門調理師)飲食店料理長他	○			
総合調理実習	総合調理実習	90	調理師(元給食委託企業勤務)他	○	90	
1年次計			960			390
2年次	高度調理実習	日本料理	900	日本料理専門調理師(飲食店料理長)他	○	900
		西洋料理		西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他	○	
		中国料理		中国料理専門調理師(元飲食店料理長)他	○	
		製菓		調理師(元製菓店経営)他	○	
		介護食実習		調理師(元給食施設勤務)他	○	
		校外実習		調理師(専門調理師)飲食店料理長他	○	
	フードサービス実習 ※国際コミュニケーション含む	レストランサービス		レストランサービス検定検定委員資格(ホテル勤務サービス担当)他	○	
		レストラン実習		調理師(元レストラン料理長)他	○	
		フードサービス		調理師(元飲食店経営者・従事者)他	○	
		フードサービス実習		調理師(元レストラン料理長)他	○	
ビバリッジ論		調理師(元飲食店経営者・ホテル従事者)他	○			
2年次計			900			900
合計			1,860			1,290

令和5年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理師科1年コース

教育内容		教科科目	授業時間数	資格・経歴等	実務経験のある教員による授業科目	経験者時間数
1 年 次	食生活と健康	食生活と健康	90	管理栄養士	—	—
	食品と栄養の特性	食品学	150	管理栄養士	—	—
		栄養学		管理栄養士	—	—
	食の安全と衛生	食品衛生学	150	管理栄養士	—	—
		食品衛生学実習		管理栄養士	—	—
	調理理論と食文化概論	調理理論	180	管理栄養士	—	—
		食文化概論		管理栄養士	—	—
	調理実習	日本料理	300	日本料理専門調理師(飲食店料理長)他	○	300
		西洋料理		西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他	○	
		中国料理		中国料理専門調理師(元飲食店料理長)他	○	
製菓		調理師(元パティシエ)他		○		
基本調理		調理師(元ホテル料理長・元給食委託企業勤務)等		○		
校外実習		調理師(専門調理師)飲食店料理長他		○		
総合調理実習	総合調理実習	90	調理師(元給食委託企業勤務)他	○	90	
1年次計			960			390

製菓衛生師科

教科科目		授業時間数	資格・経歴等	実務経験の有無	経験者時間数
衛生法規		30		—	—
公衆衛生学		60	管理栄養士	—	—
食品学		60	管理栄養士	—	—
食品衛生学		120	管理栄養士	—	—
栄養学		60	管理栄養士(元病院栄養士)等	○	60
社 会		30		—	—
製菓理論		90	製菓衛生師(製菓店経営者)他	○	90
製菓実習	洋菓子	480	製菓衛生師(製菓店経営者)他	○	480
	和菓子		製菓衛生師(製菓店経営者)他	○	
	製パン		製菓衛生師(ホテル製菓統括料理長)他	○	
	校外実習		製菓衛生師(菓子・製パン店従事者・経営者)他	○	
合 計		930			630