

令和3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	実務経験の有無	資格・経歴等	経験者時間数	授業時間数
1年次	食生活と健康	公衆衛生学	○	管理栄養士(元衛生行政勤務)	90	90
	食品と栄養の特性	食品学	—	管理栄養士	—	90
		栄養学	○	管理栄養士(元病院栄養士)	60	60
	食の安全と衛生	食品衛生学	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	120	120
		食品衛生学実習	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	30	30
	調理理論と食文化概論	調理理論	—	管理栄養士	—	150
		食文化概論	—	管理栄養士	—	30
	調理実習	日本料理	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	240	240
		西洋料理	○	西洋料理専門調理師(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		○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他			
基本調理		○	日本料理専門調理師他			
校外実習		○		60	60	
総合調理実習	総合調理実習	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	90	90	
1年次計					690	960
2年次	高度調理実習	日本料理	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	150	150
		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	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
		基本調理	○	日本料理専門調理師他		
		臨床調理実習	○	調理師		
	校外実習	○		150	150	
	フードサービス実	レストランサービス	○	調理師(ホテル勤務サービス担当)他	300	300
		レストラン実習	○	西洋料理専門調理師(ホテル料理長)他		
		フードサービス	○	ホテル経営者他	180	180
フードサービス実習		○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他			
食品科学実習		—	管理栄養士	—	60	
調理に関する国際コミュニケーション	コミュニケーション英語	—		—	30	
	ビバリッジ論	○	ティーアドバイザー他	30	30	
2年次計					810	900
合計					1,500	1,860

調理師科1年コース

教育内容	教科科目	実務経験の有無	資格・経歴等	経験者時間数	授業時間数
食生活と健康	公衆衛生学	○	管理栄養士(元衛生行政勤務)	90	90
食品と栄養の特性	食品学	—	管理栄養士	—	90
	栄養学	○	管理栄養士(元病院栄養士)	60	60
食の安全と衛生	食品衛生学	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	120	120
	食品衛生学実習	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	30	30
調理理論と 食文化概論	調理理論	—	管理栄養士	—	150
	食文化概論	—	管理栄養士	—	30
調理実習	日本料理	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	240	240
	西洋料理	○	西洋料理専門調理師(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	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
	基本調理	○	日本料理専門調理師他		
	校外実習	○		60	60
総合調理実習	総合調理実習	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	90	90
合計				690	960

製菓衛生師科

教科科目	実務経験の有無	資格・経歴等	経験者時間数	授業時間数	
衛生法規	○	管理栄養士(元衛生行政勤務)	30	30	
公衆衛生学	—	管理栄養士	—	60	
食品学	—	管理栄養士	—	60	
食品衛生学	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	120	120	
栄養学	○	管理栄養士(元病院栄養士)	60	60	
社 会	○	ホテル経営者他	30	30	
製菓理論	○	製菓衛生師	90	90	
製菓実習	洋菓子	○	元ホテル料理長他	480	480
	和菓子	○	製菓衛生師(製菓店経営者)他		
	製パン	○	製パン店経営者他		
	校外実習	○			
合計				810	930