

令和4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
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	300	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	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
		基本調理	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
		臨床調理実習	○	調理師		
		校外実習	○	専門調理師もしくは調理師として5年以上の調理実務経験者		
	フードサービス実習	レストランサービス	○	調理師(元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	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
		食品科学実習	—		—	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

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	—		—	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	—		—	150
		食文化概論	—		—	30
調理実習		日本料理	○	日本料理専門調理師(飲食店料理長兼代表)他	300	300
		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	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
		校外実習	○	専門調理師もしくは調理師として5年以上の調理実務経験者		
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(元衛生行政勤務)	60	60
食品学		—		—	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	○	製菓・製パン製造業に10年以上の実務経験者等		
合計				870	930