

2020年度

衛生専門課程 高度調理学科 2年制

授業科目	実務経験 教員	必須 選択	授業 形態	時間数	1年		2年		単位数
					前期	後期	前期	後期	
規定教科科目									
食生活と健康		必須	講義	90	60	30			3
食品と栄養	○	必須	講義	150			90	60	5
食と安全と衛生	○	必須	講義	150	60	90			5
調理理論と食文化		必須	講義	180	90	90			6
調理実習		必須	実習	300	150	150			10
総合調理実習		必須	実習	90		90			3
分野計				960	360	450	90	60	32
選択必修教科科目									
高度調理実習		必須	実習	300			150	150	10
サービス実習		必須	実習	180			90	90	6
国際フード論		必須	講義	30				30	1
高度総合実習		必須	実習	90			90		3
フードサービス論		必須	講義	30	30				1
フードデザイン		必須	講義	30			30		1
ドリンク実践		必須	実習	60			30	30	2
校外実習		必須	実習	60		60			2
分野計				780	30	60	390	300	26
実務経験のある教員等による授業時間数				300	60	90	90	60	10
総合計				1740	390	510	480	360	58

2020年度

衛生専門課程 パティシエ・ベーカリー学科 2年制

授業科目	実務経験 教員	必須 選択	授業 形態	時間数	1年		2年		単位数
					前期	後期	前期	後期	
規定教科科目									
製菓理論	○	必須	講義	90	30	60			3
衛生法規		必須	講義	30	30				1
公衆衛生学		必須	講義	60	30	30			2
食品学		必須	講義	60		60			2
食品衛生学	○	必須	講義	120	60	60			4
栄養学		必須	講義	60	30	30			2
社会		必須	講義	30	30				1
製菓実習		必須	実習	960	240	240	240	240	32
分野計				1410	450	480	240	240	47
選択必修教科科目									
フードビジネス		必須	講義	30				30	1
サービス論		必須	講義	60			30	30	2
製菓実践		必須	講義	60			30	30	2
カフェ実習		必須	実習	180			90	90	6
校外実習		必須	実習	60				60	2
分野計				390	0	0	150	240	13
実務経験のある教員等による授業時間数				210	90	120	0	0	7
総合計				1800	450	480	390	480	60

2020年度

衛生専門課程 調理学科 1年制

授業科目	実務経験 教員	必須 選択	授業 形態	時間数	1年		単位数
					前期	後期	
規定教科科目							
食生活と健康		必須	講義	90	90		3
食品と栄養		必須	講義	150	60	90	5
食の安全と衛生	○	必須	講義	150	90	60	5
調理理論と食文化		必須	講義	180	90	90	6
調理実習		必須	実習	300	150	150	10
総合調理実習		必須	実習	90	90		3
分野計				960	570	390	32
選択必須科目							
ドリンク実践		必須	実習	30		30	1
分野計				30	0	30	1
実務経験のある教員等による授業時間数				150	90	60	5
総合計				990	570	420	33

2020年度

衛生専門課程 製菓学科 1年制

授業科目	実務経験 教員	必須 選択	授業 形態	時間数	1年		単位数
					前期	後期	
規定教科科目							
衛生法規		必須	講義	30	30		1
公衆衛生学		必須	講義	60	30	30	2
食品学		必須	講義	60		60	2
食品衛生学		必須	講義	120	60	60	4
栄養学		必須	講義	60	30	30	2
社会		必須	講義	30	30		1
製菓理論	○	必須	講義	90	60	30	3
製菓実習		必須	実習	480	240	240	16
分野計				930	480	450	31
選択必修教科科目							
パティスリー・ラッピング		必須	講義	30	30		1
分野計				30	30	0	1
実務経験のある教員等による授業時間数				90	60	30	3
総合計				960	510	450	32