

別表(教育課程及び授業時数)

衛生専門課程 高度調理学科

授業科目	必修・選択の別	授業種類	実務経験のある教員の授業	総授業時間数	2020年度1年次		2020年度2年次	
					前期	後期	前期	後期
食生活と健康	必修	講義	○	90	90			
食品の安全と衛生	必修	講義	○	150	60	90		
調理理論と食文化概論	必修	講義	○	180	90	90		
調理実習(西洋料理)	必修	実習	○	120	60	60		
調理実習(日本料理)	必修	実習	○	120	60	60		
調理実習(中国料理)	必修	実習	○	60		60		
総合調理実習	必修	実習	○	90	30	60		
社会人基礎講座	必修	講義		30		30		
食品と栄養の特性	必修	講義	○	150			60	90
高度調理技術実習(西洋料理)	必修	実習	○	240			120	120
高度調理技術実習(日本料理)	必修	実習	○	120			60	60
高度調理技術実習(中国料理)	必修	実習	○	120			60	60
高度総合調理実習	必修	実習	○	120			60	60
レストランサービス実習	必修	実習		60			60	
フードデザイン	必修	講義	○	60			30	30
国際コミュニケーション	必修	講義		30				30
					390	450	450	450
			合計	1620				

※卒業に必要な総授業時数 = 1790