

2019年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) 調理ベーシック科 (昼間部) (1単位時間45分)			
教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数
食生活と健康	公衆衛生学 (健康増進関連法規含む)	公衆衛生学 A	60
		公衆衛生学 B	30
食品と栄養の特性	食品学	食品学 A	60
		食品学 B	30
	栄養学	栄養学	60
食品の安全と衛生	食品衛生学 (衛生関連法規含む)	食品衛生学 A	60
		食品衛生学 B	60
	食品衛生実習	食品衛生学実習	30
調理理論と食文化概論	調理基本・調理科学	調理基本・調理科学	60
	集団調理	集団調理	60
	食文化概論	食文化概論	60
調理実習	調理実習	調理実習★	300
総合調理実習	総合調理実習	総合調理実習★	90
その他の科目	一般常識	一般常識	30
	就職対策	就職対策	30
	外国語コミュニケーション	外国語	30
必修科目授業時数			1,050
総授業時数			1,050
卒業に必要な総授業時数			1,050
★印は実務経験のある教員による授業科目			

※実務経験のある教員による授業科目(抜粋)

調理専門課程(衛生分野) 調理ベーシック科 (昼間部・1年制)				
科目分類	科目名	時間数	担当教員	授業内容
調理実習	調理実習	100※	高野 富博 (西洋)	調理師として専門店等にて勤務経験のある教員により、調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境について学ぶ。 ※調理実習全300時間のうち、100時間を高野が担当する。
総合調理実習	総合調理実習	90	恩田 政廣 (山崎 大輔)	仕出し・ケータリングサービス事業を展開する教員(調理師)により、衛生管理、献立、調理、食事環境、接客などを総合的に学ぶ。 ※総合調理実習の全90時間を恩田と山崎の2名で担当する。
合計		190		

総授業時数 1,050 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 190 時間

2019年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) 調理テクニカル科 (昼間部) (1単位時間45分)			
教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数
食生活と健康	公衆衛生学 (健康増進関連法規含む)	公衆衛生学 A	60
		公衆衛生学 B	30
食品と栄養の特性	食品学	食品学 A	60
		食品学 B	30
	栄養学	栄養学	60
食品の安全と衛生	食品衛生学 (衛生関連法規含む)	食品衛生学 A	60
		食品衛生学 B	60
	食品衛生実習	食品衛生学実習	30
調理理論と食文化概論	調理基本・調理科学	調理基本・調理科学	60
	集団調理	集団調理	60
	食文化概論	食文化概論	60
調理実習	調理実習	調理実習★	300
総合調理実習	総合調理実習	総合調理実習★	90
高度調理技術実習	専攻調理実習	専攻調理実習★	300
	特別 (応用) 調理実習	特別 (応用) 調理実習★	50
	特別給食実習	特別給食実習	16
フードサービス実習	フードマナー (作法) 実習	フードマナー (作法) 実習	48
調理に関する国際コミュニケーション	外国語	外国語	30
校外実習	校外実習	校外実習★	150
小 計			1,554
その他の科目	一般常識 I	一般常識 I	30
	一般常識 II	一般常識 II	30
	就職対策	就職対策	30
	店舗経営	店舗経営	26
	マーケティング	マーケティング	26
	料飲サービス (接遇含む)	料飲サービス (接遇含む)	30
	献立計画	献立計画	42
	フードデザイン	フードデザイン	16
	食事と彩り	食事と彩り	30
	特別講義	特別講義★	20
小 計			280
必修科目授業時数			1,834
総授業時数			1,834
卒業に必要な総授業時数			1,834

★印は実務経験のある教員による授業科目

※実務経験のある教員による授業科目(抜粋)

調理専門課程(衛生分野) 調理テクニカル科 (昼間部・2年制)				
科目分類	科目名	時間数	担当教員	授業内容
調理実習	調理実習	100※	高野 富博 (西洋)	調理師として専門店等にて、勤務経験のある教員により、調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境について学ぶ。 ※調理実習全300時間のうち、100時間を高野が担当する。
総合調理実習	総合調理実習	90	恩田 政廣 (山崎 大輔)	仕出し・ケータリングサービス事業を展開する教員(調理師)により、衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇などを総合的に学ぶ。 ※総合調理実習の全90時間を恩田と山崎の2名で担当する。
高度調理技術実習	専攻調理実習	300	小寺 稔 (西洋) 秋葉 文夫 (日本) 駒塚 登志男 (中国)	調理師としてホテルや専門店等にて、勤務経験のある教員により、日本料理、西洋料理、中国料理の専攻別調理の基本技術、高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得する。
	特別(応用)調理実習	50	小寺 稔 (西洋) 西野 茂 (日本) 駒塚 登志男 (中国)	調理師としてホテルや専門店等にて勤務経験のある教員により、高度な調理技術を学ぶ。また各料理に使用される食材の旬についての理解を深める。
校外実習	校外実習	150	秋葉 文夫ほか	[インターンシップ] ホテル・専門店・結婚式場・給食施設(集団調理)等において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。
その他の科目	特別講義	20	秋葉 文夫ほか	[オムニバス講義] ○第一線で活躍している著名な料理人を招いて、スペシャリテを紹介していただく。○ホテルや専門店にて勤務経験のある教員より、特殊食材の扱いや高度技術を学ぶ。○専門家より社会人として必要な労働や租税に関する知識、飲食業界で求められる下水処理の重要性などを学ぶ。
合 計		710		

総授業時数 1,834 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 710 時間

2019年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) スイーツ・カフェ科 (昼間部) (1単位時間45分)				
教育内容	規定教科科目		授業科目名	時間数
必修科目	製菓理論		製菓理論★	60
	社 会		社 会	30
	衛生法規		衛生法規	30
	一般常識		一般常識	30
	就職対策		就職対策	30
	製菓・製パン実習		製菓・製パン実習★	600
	カフェ実習		カフェ実習	60
小 計				840
選択必修	公衆衛生学	(選択必修A)	公衆衛生学	30
	食品衛生学		食品衛生学	30
	食 品 学		食 品 学	30
	栄 養 学		栄 養 学	30
	製菓・製パン実習	(選択必修B)	製菓・製パン実習★	120
	小 計			
総授業時数(選択必修A)				960
総授業時数(選択必修B)				960
卒業に必要な総授業時数(選択必修A)				960
卒業に必要な総授業時数(選択必修B)				960
選択必修科目の中から120単位時間以上(AまたはBの中から選択)を履修するものとする。				
★印は実務経験のある教員による授業科目				

※実務経験のある教員による授業科目(抜粋)

科目分類	科目名	時間数	担当教員	授業内容
必修科目	製菓理論	60	山下 英明	ホテルのパティシエとして勤務経験のある教員(製菓衛生師)により、菓子の原材料(甘味料、小麦粉、でん粉、米粉、牛乳及び乳製品、チョコレート類、調味料)、補助材料(パン酵母、膨脹材等)について学ぶ。
	製菓・製パン実習	600	安田 高士 (製菓) 大塚 聡 (製菓) 本澤 誠 (製パン) 野澤 兼 (製パン)	ホテルのペストリー部門にて勤務経験のある教員により、洋菓子・和菓子の種類と特性、基礎から応用までを学び、創造性・芸術性を身につける。パンの意義、分類、製パン工程、製パン法、パンの製造を学ぶ。
合 計		660		

総授業時数 960 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 660 時間

2019年度 授業科目一覧(実務経験のある教員による授業を含む)

調理専門課程(衛生分野) パティシエテクニカル科 (昼間部) (1単位時間45分)			
教育内容	規定教科科目	授業科目名	時間数
必修科目	製理理論	製理理論★	60
	社会	社会	30
	食品学	食品学	30
	栄養学	栄養学	30
	食品衛生学	食品衛生学	30
	衛生法規	衛生法規	30
	公衆衛生学	公衆衛生学	30
	外国語	外国語	30
	健康づくり	健康づくり	30
	色彩デザイン演習	色彩デザイン演習	30
	ディスプレイ及びラッピング演習	ディスプレイ及びラッピング演習	30
	製菓・製パン実習	製菓・製パン実習★	1,040
	カフェ実習	カフェ実習	180
	校外実習	校外実習★	150
	一般常識Ⅰ	一般常識Ⅰ	30
	一般常識Ⅱ	一般常識Ⅱ	30
就職対策	就職対策	30	
必修科目授業時数			1,820
総授業時間数			1,820
卒業に必要な総授業時数			1,820

★印は実務経験のある教員による授業科目

※実務経験のある教員による授業科目(抜粋)

調理専門課程(衛生分野) パティシエテクニカル科 (昼間部・2年制)				
科目分類	科目名	時間数	担当教員	授業内容
必修科目	製菓理論	60	山下 英明	ホテルのパティシエとして勤務経験のある教員(製菓衛生師)により、菓子の原材料(甘味料、小麦粉、でん粉、米粉、牛乳及び乳製品、チョコレート類、調味料)、補助材料(パン酵母、膨脹材等)について学ぶ。
	製菓・製パン実習	1,040	山下 英明(製菓) 安田 高士(製菓) 大塚 聡(製菓) 本澤 誠(製パン) 野澤 兼(製パン)	ホテルのペストリー部門にて勤務経験のある教員により、洋菓子・和菓子の種類と特性、基礎から応用までを学び、創造性・芸術性を身につける。パンの意義、分類、製パン工程、製パン法、パンの製造を学ぶ。
	校外実習	150	本澤 誠ほか	[インターンシップ] ホテル・専門店・結婚式場等において実際の業務(菓子・パンの製造・接客)を経験する。
合計		1,250		

総授業時数 1,820 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 1,250 時間