

2025 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 ★ ※1	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 ★ ※2	60
	食文化概論	食文化概論 ★	60
調理実習	調理実習	調理実習 ★ ※3	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 ★ ※4	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

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 536 時間

- ※1. 60 時間のうち 30 時間を実務教員が担当
- ※2. 60 時間のうち 20 時間を実務教員が担当
- ※3. 300 時間のうち 200 時間を実務教員が担当
- ※4. 30 時間のうち 16 時間を実務教員が担当

2025 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 ★ ※1	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 ★ ※2	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 ★ ※3	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 ★ ※4	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 ★ ※5	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

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 848 時間

※1. 300 時間のうち 200 時間を実務教員が担当

※2. 50 時間のうち 16 時間を実務教員が担当

※3. 48 時間のうち 16 時間を実務教員が担当

※4. 150 時間のうち 128 時間を実務家教員が担当

※5. 30 時間のうち 16 時間を実務家教員が担当

2025 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★※1	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			120
	総授業時数(選択必修A)			
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。				

総授業時数 選択必修 A : 960 時間、 選択必修 B : 960 時間

(★)実務経験のある教員による授業時数 選択必修 A : 800 時間、 選択必修 B : 860 時間

※1. 30 時間のうち 20 時間を実務教員が担当

2025 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	製菓理論	製菓理論★	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 ★※1	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★※2	180
	校外実習	校外実習★	150
	一般常識Ⅰ	一般常識Ⅰ★※3	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

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 1,498 時間

※1. 30 時間のうち 18 時間を実務教員が担当

※2. 180 時間のうち 60 時間を実務教員が担当

※3. 30 時間のうち 20 時間を実務教員が担当