

授業科目一覧表

調理師科

規定教科科目	授業時間数	1年制	2年制
食生活と健康	90	○	○
食品と栄養の特性	150	○	○
食品の安全と衛生	150	○	○
調理理論と食文化概論（日本料理）	180	○	○
調理理論と食文化概論（西洋料理）			
調理理論と食文化概論（中国料理）			
調理理論と食文化概論Ⅱ	60		○
調理実習（日本・西洋・中国料理） （実務経験のある教員等による授業科目）	300	○	○
調理実習Ⅱ （実務経験のある教員等による授業科目）	90		○
総合調理実習	90	○	○
国際コミュニケーション	180		○
フードサービス実習	210		○
高度調理技術実習	210		○

製菓技術科

教科科目	授業時間数	1年制	2年制
衛生法規	30	○	○
公衆衛生学	60	○	○
食品学	60	○	○
食品衛生学	120	○	○
栄養学	60	○	○
社会	30	○	○
製菓理論	90	○	○
製菓実習 （実務経験のある教員等による授業科目）	480	○	○
特別製菓実習	690		○
創作研究	270		○
経営学	30		○
ラッピング技術	30		○
フランス語	30		○
製菓衛生師受験対策	30		○