

授業科目一覧表

調理師科

規定教科科目	単位数	1 年制	2 年制
食生活と健康	3	○	○
食品と栄養の特性	5	○	○
食品の安全と衛生	5	○	○
調理理論と食文化概論（日本料理）	6	○	○
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	2		○
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）	10	○	○
調理実習Ⅱ （実務経験のある教員等による授業科目）	3		○
総合調理実習	3	○	○
国際コミュニケーション	12		○
フードサービス実習	7		○
高度調理技術実習	7		○

製菓技術科

教科科目	授業時間数	1 年制	2 年制
衛生法規	1	○	○
公衆衛生学	2	○	○
食品学	2	○	○
食品衛生学	4	○	○
栄養学	2	○	○
社会	1	○	○
製菓理論	3	○	○
製菓実習 （実務経験のある教員等による授業科目）	16	○	○
特別製菓実習	23		○
創作研究	9		○
経営学	1		○
ラッピング技術	1		○
フランス語	1		○
製菓衛生師受験対策	1		○