

2019年度・実務経験のある教員等による授業科目の一覧表－1

琉球調理師専修学校 調理科

(2019年4月1日現在)

実務経験のある教員等による授業	担当する 課程・科目	授業時数
○	食品と栄養の特性 調理理論と食文化概論	食品と栄養の特性 75 食文化概論 30
○	食生活と健康	90
	食品と栄養の特性	75
○	食品の安全と衛生	150
○	調理理論と食文化概論	調理理論 150
	調理実習	114
	総合調理実習	90
○	調理実習(日本料理)	12
	調理実習(日本料理)	36
○	調理実習(西洋料理)	36
	調理実習(西洋料理)	12
	調理実習(中国料理)	48
	調理実習(琉球料理)	42
○	調理実習(製菓)	39

2019年度・実務経験のある教員等による授業科目の一覧表－2

琉球調理師専修学校 製菓衛生師科

(2019年4月1日現在)

実務経験のある教員等による授業	担当する課程・科目	授業時数
○	衛生法規	30
	公衆衛生学	90
○	食品学	60
○	食品衛生学	150
○	栄養学	60
	社会	60
○	製菓理論(和菓子)	45
	製菓理論(洋菓子)	60
	製菓理論(製パン)	45
○	製菓実習(洋菓子)	90
	製菓実習(洋菓子)	90
○	製菓実習(和菓子)	30
	製菓実習(和菓子)	90
○	製菓実習(製パン)	30
	製菓実習(製パン)	90