

令和6年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表-1
(調理師科/1年制)

No.	授業科目名	授業時数
1	食生活と健康	90時間
2	食品の栄養と特性	150時間
3	食品の安全と衛生	150時間
4	調理理論と食文化概論	180時間
5	調理実習	339時間
6	総合調理実習	90時間
調理師科 (1年課程)		上記計 999時間

令和6年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表-2
(調理専門士科/2年制)

No.	授業科目名	授業時数
1	食生活と健康	90時間
2	食品の栄養と特性	150時間
3	食品の安全と衛生	150時間
4	調理理論と食文化概論	180時間
5	調理実習	666時間
6	総合調理実習	120時間
7	専門講義	234時間
8	専門実習	270時間
調理専門士科 (2年課程)		上記計 1,860時間

令和6年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表-3
 (製菓製パン専門士科/2年制)

No.	授 業 科 目 名	授 業 時 数
1	衛生法規	30時間
2	公衆衛生学	60時間
3	食品学	60時間
4	食品衛生学	120時間
5	栄養学	60時間
6	社 会	30時間
7	製菓理論	180時間
8	製菓実習	810時間
9	専門講義	270時間
10	専門実習	240時間
製菓製パン専門士科 (2年課程)		上記計 1,860時間