

令和8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	授業単位数
1	食生活と健康	3単位
2	食品の栄養と特性	5単位
3	食品の安全と衛生	5単位
4	調理理論と食文化概論	6単位
5	調理実習	11単位
6	総合調理実習	3単位
7	調理探究	2単位
8	社会教育	1単位
		上記計 36単位

令和8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	授業単位数
1	食生活と健康	3単位
2	食品の栄養と特性	5単位
3	食品の安全と衛生	5単位
4	調理理論と食文化概論	6単位
5	調理実習	22単位
6	総合調理実習	4単位
7	専門講義	3単位
8	特別講義	6単位
9	専門実習	8単位
10	社会教育	2単位
		上記計 64単位

令和7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 単 位 数
1	衛生法規	1単位
2	公衆衛生学	2単位
3	食品学	2単位
4	食品衛生学	4単位
5	栄養学	2単位
6	社 会	1単位
7	製菓理論	6単位
8	製菓実習	27単位
9	製菓探究 I	3単位
10	製菓探究 II	7単位
11	特別実習	3単位
12	特別講義	4単位
13	社会教育	2単位
		上記計 64単位