

別表(教育課程及び授業時数)

衛生専門課程 高度調理学科

授業科目	必修・選択の別	授業種類	実務経験のある教員の授業	総授業時間数	2022年度1年次		2022年度2年次	
					前期	後期	前期	後期
食生活と健康	必修	講義		90	60	30		
食品の安全と衛生	必修	講義	○	150	60	90		
調理理論と食文化概論	必修	講義		180	90	90		
調理実習(西洋料理)	必修	実習	○	120	60	60		
調理実習(日本料理)	必修	実習		120	60	60		
調理実習(中国料理)	必修	実習		60		60		
総合調理実習	必修	実習		90	30	60		
社会人基礎講座	必修	講義		46		30	16	
就職実務	必修	演習		30			30	
食品と栄養の特性	必修	講義		150			60	90
高度調理技術実習(西洋料理)	必修	実習		240			120	120
高度調理技術実習(日本料理)	必修	実習		120			60	60
高度調理技術実習(中国料理)	必修	実習		120			60	60
高度総合調理実習	必修	実習		120			60	60
レストランサービス実習	必修	実習		60			60	
フードデザイン	必修	講義		60			30	30
国際コミュニケーション	必修	講義		30				30
					360	480	496	450
			合計	270				