

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

調理師科1年コース

教育内容	教科科目	授業時間数	資格・経歴等	実務経験のある教員による授業科目	経験者時間数
1年次	食生活と健康	食生活と健康 90	管理栄養士	—	—
	食品と栄養の特性	食品学 150	管理栄養士	—	—
		栄養学	管理栄養士	—	—
	食の安全と衛生	食品衛生学 150	管理栄養士	—	—
		食品衛生学実習	管理栄養士	—	—
	調理理論と食文化概論	調理理論 180	管理栄養士	—	—
		食文化概論	管理栄養士	—	—
	調理実習	日本料理	日本料理専門調理師(元日本料理店従業者・料理長)	○	300
		西洋料理	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)	○	
		中国料理	中国料理専門調理師(元中国料理店従業者・料理長)	○	
		製菓	調理師・パティシエ・製菓製造従事者他	○	
		基本調理	調理師(元ホテル料理長・元給食委託企業勤務)等	○	
		校外実習	調理師	○	
2年次	総合調理実習	総合調理実習 90	調理師・専門調理師・集団調理経験者	○	90
	1年次計	960			390

調理師科2年コース

教育内容	教科科目	授業時間数	資格・経歴等	実務経験のある教員による授業科目	経験者時間数
1年次	食生活と健康	食生活と健康 90	管理栄養士	—	—
	食品と栄養の特性	食品学 150	管理栄養士	—	—
		栄養学	管理栄養士	—	—
	食の安全と衛生	食品衛生学 120	管理栄養士	—	—
		食品衛生学実習	管理栄養士	—	—
	調理理論と食文化概論	調理理論 180	管理栄養士	—	—
		食文化概論	管理栄養士	—	—
	調理実習	日本料理	日本料理専門調理師(元日本料理店従業者・料理長)	○	300
		西洋料理	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)	○	
		中国料理	中国料理専門調理師(元中国料理店従業者・料理長)	○	
		製菓	調理師・パティシエ・製菓製造従事者他	○	
		基本調理	調理師(元ホテル料理長・元給食委託企業勤務)等	○	
		校外実習	調理師	○	
2年次	総合調理実習	総合調理実習 90	調理師・専門調理師・集団調理経験者	○	90
	フードサービス	フードビジネス基礎	経理・会計担当者	—	—
	1年次計	930			390

調理師科2年コース

教育内容	教科科目	授業時間数	資格・経歴等	実務経験のある教員による授業科目	経験者時間数
食の安全と衛生	食品衛生学	30	管理栄養士	—	—
	日本料理Ⅱ	420	専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者	○	420
	西洋料理Ⅱ		専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者	○	
	中国料理Ⅱ		専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者	○	
	製菓・製パンⅡ		調理師・パティシエ・製菓製造従事者他	○	
	多国籍料理		調理師・飲食店経営者等	○	
	基本調理Ⅱ		専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者・介護食士指導員・施設勤務経験者・管理栄養士・調理師等	○	
	校外実習		専門調理師・調理師	○	
	フードサービス※国際コミュニケーション含む	480	企業経理・会計・マーケティング等担当経験者、経営者等、調理師、元レストラン料理長、ホテル勤務者等、外国語教員・外国語者 ホテルサービス経験者等	—	
	フード実習		専門調理師・調理師・レストランサービス資格取得者・ホテル経験者	—	
	レストランサービス		調理師、元レストラン料理長、ホテル勤務者、レストランサービス技術検定資格取得者、管理栄養士等	—	
	2年次計	930			420

製菓衛生師科

教科科目	授業時間数	資格・経歴等	実務経験の有無	経験者時間数
衛生法規	30	法律学を修めた者または同等の経験を有するもの	—	—
公衆衛生学	60	管理栄養士または同等以上の経験を有する者	—	—
食品学	60	栄養士・管理栄養士または同等以上の経験を有する者	—	—
食品衛生学	120	栄養士・管理栄養士または同等以上の経験を有する者	—	—
栄養学	60	栄養士・管理栄養士または同等以上の経験を有する者	—	—
社会	30	社会学・法律学を修めた者	—	—
製菓理論	90	製菓衛生師取得後実地指導経験者または同等の経験を有するもの	○	90
製菓実習	洋菓子	製菓衛生師・元ホテル製菓料理長等・製菓店オーナー	○	480
	和菓子	製菓衛生師・製菓店オーナー等	○	
	製パン	製菓衛生師・ホテル製菓統括料理長等	○	
	校外実習	製菓衛生師又はそれと同等の知識や技能を有する者	○	
合計	930			570