

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

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	経験者単位数
	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	○	3
	調 理 実 習	西 洋 料 理 I	30	調理師・専門調理師・集団調理経験者	○	1
	合 計		120			4

調理師科2年コース【1年次】

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	経験者単位数
	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	○	3
	調 理 実 習	西 洋 料 理 I	30	調理師・専門調理師・集団調理経験者	○	1
	1 年 次 計		120			4

調理師科2年コース【2年次】

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	経験者単位数
	高度調理技術実習	西 洋 料 理 応 用 I	30	専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者	○	1
		西 洋 料 理 応 用 II	30	専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者	○	1
		西 洋 料 理 発 展	30	専門調理師・調理師・店舗経験者・ホテル調理従事者	○	1
	2 年 次 計		90			3

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	経験者単位数
製 菓 理 論	製 菓 理 論 I	30	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	○	1
製 菓 実 習	洋 菓 子 基 礎 I	90	製菓衛生師・元ホテル製菓料理長等・製菓店オーナー	○	3
合 計		120			4