

令和5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	実務経験の有無	資格・経歴等	経験者時間数	授業時間数
食生活と健康	公衆衛生学	—		90	90
食品と栄養の特性	食品学	—		—	90
	栄養学	—		60	60
食の安全と衛生	食品衛生学	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	120	120
	食品衛生学実習	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	30	30
調理理論と食文化概論	調理理論	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)	—	150
	食文化概論	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)	—	30
調理実習	日本料理	○	日本料理専門調理師(飲食店料理長兼代表)他	300	300
	西洋料理	○	西洋料理専門調理師(ホテル料理長)他		
	中国料理	○	中国料理専門調理師(元飲食店料理長)他		
	製菓	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
	基本調理	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
	校外実習	○	専門調理師もしくは調理師として5年以上の調理実務経験者		
総合調理実習	総合調理実習	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	90	90
合計				690	960

製菓衛生師科

教科科目	実務経験の有無	資格・経歴等	経験者時間数	授業時間数	
衛生法規	—		30	30	
公衆衛生学	—		60	60	
食品学	—		—	60	
食品衛生学	○	管理栄養士(元食品会社品質管理)	120	120	
栄養学	—		60	60	
社会	—		30	30	
製菓理論	○	製菓衛生師(元製パン・洋菓子製造)	90	90	
製菓実習	洋菓子	○	元ホテル料理長他	480	480
	和菓子	○	製菓衛生師(製菓店経営者)他		
	製パン	○	製パン店経営者他		
	校外実習	○	製菓・製パン製造業に10年以上の実務経験者等		
合計				870	930