

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

調理師科2年コース1年次

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
1 年 次	食生活と健康	公 衆 衛 生 学	—		—	90
	食品と栄養の特性	食 品 学	—		—	90
		栄 養 学	—		—	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	—		—	150
		食 文 化 概 論	—		—	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(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	
1 年 次 計					540	960
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
2 年 次	高 技 術 調 理 実 習	日 本 料 理	○	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他	280	300
		西 洋 料 理	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)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		
		臨 床 調 理 実 習	—			
		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		
	フーズサービス実習	レストランサービス	—		150	300
		レストラン実習	○	西洋料理専門調理師(ホテル料理長)他		
		フーズサービス	○	ホテル経営者他	180	180
		フーズサービス実習	○	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他		
		食 品 科 学 実 習	—		—	60
	調理に関する国際 コミュニケーション	コミュニケーション英語	—		—	30
		ビバリッジ論	○	ワインエキスパート他	30	30
	2 年 次 計					640
合 計					1,180	1,860

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
食 品 と 栄 養 の 特 性	食 品 学	—		—	90
	栄 養 学	—		—	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	—		—	150
	食 文 化 概 論	—		—	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(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				540	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
公 衆 衛 生 学		—		—	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
社 会		—		—	30
製 菓 理 論		○	製菓衛生師(和洋菓子製造)	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				690	930