2024年度　**高度調理学科**　**2年制**

カリキュラム

科目区分		科　目	実務経験教員	授業の種類	単位数	時間数	1年		2年		3年	
							前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門科目	必修	食生活と健康	○	講義	6	90	60	30				
		食品と栄養の特性	○	講義	10	150			60	90		
		食品の安全と衛生	○	講義	10	150	60	90				
		調理理論と食文化概論	○	講義	12	180	90	90				
		調理実習	○	実習	10	300	148	152				
		総合調理実習	○	実習	3	90		90				
		高度調理実習	○	実習	10	300			148	152		
		サービス実習	○	実習	6	180			90	90		
		国際コミュニケーション		講義	2	30				30		
		高度総合実習	○	実習	3	90			90			
		フードサービス論	○	講義	2	30	30					
		フードデザイン	○	演習	2	30			30			
		ドリンク実践	○	演習	2	30			30			
一般科目	必修	社会人基礎講座		講義	4	60		30	30			
	選択											
専門科目	必修科目授業時間数			―	78	1650	388	452	448	362	0	0
	選択科目授業時間数			―	0	0	0	0	0	0	0	0
一般科目	必修科目授業時間数			―	4	60	0	30	30	0	0	0
	選択科目授業時間数			―	0	0	0	0	0	0	0	0
合　計				―	82	1710	388	482	478	362	0	0

2024年度　パティシエ・ベーカリー学科　2年制

カリキュラム

科目区分		科　目	実務経験教員	授業の種類	単位数	時間数	1年		2年		3年	
							前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門科目	必修	衛生法規		講義	2	30		30				
		公衆衛生学	○	講義	4	60	30	30				
		食品学	○	講義	4	60	30	30				
		食品衛生学	○	講義	8	120	60	60				
		栄養学	○	講義	4	60	30	30				
		社会		講義	2	30	30					
		製菓理論		講義	6	90	30	60				
		製菓実習	○	実習	32	960	240	240	240	240		
		フードビジネス		講義	2	30				30		
		サービス論	○	講義	2	30				30		
		接客マナー		演習	1	20			20			
		製菓実践	○	演習	4	60			30	30		
		カフェ実習	○	実習	4	120			30	90		
		国際コミュニケーション		講義	2	30			30			
一般科目	必修	社会人基礎講座		講義	4	60		30	30			
	選択											
専門科目		必修科目授業時間数		ー	77	1700	450	480	350	420	0	0
		選択科目授業時間数		ー	0	0	0	0	0	0	0	0
一般科目		必修科目授業時間数		ー	4	60	0	30	30	0	0	0
		選択科目授業時間数		ー	0	0	0	0	0	0	0	0
合　計				ー	81	1760	450	510	380	420	0	0