

授業科目等の概要及び実務経験のある教員による授業科目一覧

分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・学期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	実務経験のある教員 による授業	シラバスページ
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任			
○			公衆衛生学	公衆衛生の基本的な概要を習得し、調理師として正しい衛生の知識を身に付ける	1通	90	3	○			○		△	○		○	1
○			食品学	食品の特徴と性質、加工・貯蔵・腐敗について学び、生産と消費の現状を理解する	1通	90	3	○			○		○	△		○	2
○			栄養学	食物の栄養素と働き、栄養と身体・健康との関係、生活習慣病と食生活の関係などを理解する	1通	60	2	○			○		○			○	3
○			食品衛生実習	簡易的な実習・実験を通して、衛生管理の重要性や正しい調理法を学ぶ	1通	30	1	○			○		○			○	4
○			食品衛生学	食品に由来する微生物や健康被害について、またHACCPの概念を導入した清潔で衛生的な食品の取り扱いについて学ぶ	1通	120	4	○			○		△	○		○	5
○			食文化概論	調理師の役割や使命、食文化の相違・食法・調理法の多様性、歴史や伝統を学ぶ	1通	30	1	○			○		○			○	6
○			調理理論	安全で健康に寄与する、そして美味しい料理を提供するための調理のコツとそこにある理論を学び、知識習得を目指す	1通	150	5	○			○		○			○	7
○			調理実習（日本）	日本料理及びすしに関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通	930	31			○	○	○	○	△	○	○	8 14
○			調理実習（洋食）	フランス料理及びイタリア料理に関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○	○	○	△	○	○	9 10 15 16
○			調理実習（中国）	中国料理に関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○	○	○	△	○	○	11 17
○			総合調理実習	衛生管理、献立、食事環境、接客サービス等の調理技術を含めた全般の実習を通して総合的な能力を養う	1通	90	3			○	○		○			○	12
	○		サービス実践学	料飲、接客サービスの理論と実践を業態の違う飲食店を想定し総合的に学習する	1通	30	1			○	○		○	△		○	13
	○		高度調理技術実習	業態等の種別に応じた高度な調理技術の習得と、顧客・対象別の提供スタイルまで学習する	2通	30	1			○	○		○			○	18
	○		フードサービス実習	フードビジネスの運営管理を理解し、メニュー開発や企画などをシミュレーションを通して身に付ける	2通	120	4	○			○		○			○	19
	○		外国語	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、接客に求められる国際コミュニケーション能力を養う	2通	60	2	○			○		○			○	20
	○		フードコーディネート学	食の歴史、文化や風土等の知識を習得した上で、フードマネジメント、食空間とフードコーディネート能力を養う	2通	60	2	○			○		○			○	21
	○		経営学	マーケティングから経済、財務、採算分析、予算立案といった店舗経営に必要な知識を習得する	2通	30	1	○			○			○		○	22
合計			17科目			1,920単位時間(64単位)											

授業科目等の概要及び実務経験のある教員による授業科目一覧

分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・学期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	実務経験のある教員による授業	シラバスページ
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任			
○			公衆衛生学	公衆衛生の基本的な概要を習得し、調理師として正しい衛生の知識を身に付ける	1通	90	3	○			○		△	○		○	1
○			食品学	食品の特徴と性質、加工・貯蔵・腐敗について学び、生産と消費の現状を理解する	1通	90	3	○			○		○	△		○	2
○			栄養学	食物の栄養素と働き、栄養と身体・健康との関係、生活習慣病と食生活の関係などを理解する	1通	60	2	○			○		○			○	3
○			食品衛生実習	簡易的な実習・実験を通して、衛生管理の重要性や正しい調理法を学ぶ	1通	30	1	○			○		○			○	4
○			食品衛生学	食品に由来する微生物や健康被害について、またHACCPの概念を導入した清潔で衛生的な食品の取り扱いについて学ぶ	1通	120	4	○			○		△	○		○	5
○			食文化概論	調理師の役割や使命、食文化の相違・食法・調理法の多様性、歴史や伝統を学ぶ	1通	30	1	○			○		○			○	6
○			調理理論	安全で健康に寄与する、そして美味しい料理を提供するための調理のコツとそこにある理論を学び、知識習得を目指す	1通	150	5	○			○		○			○	7
○			調理実習（日本）	日本料理及びすしに関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通	930	31			○	○	○	○	△	○	○	8 14
○			調理実習（洋食）	フランス料理及びイタリア料理に関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○	○	○	△	○	○	9 10 15 16
○			調理実習（中国）	中国料理に関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○	○	○	△	○	○	11 17
○			総合調理実習	衛生管理、献立、食事環境、接客サービス等の調理技術を含めた全般の実習を通して総合的な能力を養う	1通	90	3			○	○		○			○	12
	○		サービス実践学	料飲、接客サービスの理論と実践を業態の違う飲食店を想定し総合的に学習する	1通	30	1			○	○		○	△		○	13
	○		高度調理技術実習	業態等の種別に応じた高度な調理技術の習得と、顧客・対象別の提供スタイルまで学習する	2通	30	1			○	○		○			○	18
	○		フードサービス実習	フードビジネスの運営管理を理解し、メニュー開発や企画などをシミュレーションを通して身に付ける	2通	120	4	○			○		○			○	19
	○		外国語	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、接客に求められる国際コミュニケーション能力を養う	2通	60	2	○			○		○			○	20
	○		フードコーディネート学	食の歴史、文化や風土等の知識を習得した上で、フードマネジメント、食空間とフードコーディネート能力を養う	2通	60	2	○			○		○			○	21
	○		経営学	マーケティングから経済、財務、採算分析、予算立案といった店舗経営に必要な知識を習得する	2通	30	1	○			○			○		○	22
合計			17科目			1,920単位時間(64単位)											

授業科目等の概要及び実務経験のある教員による授業科目一覧

(衛生専門課程 上級調理技術科：ホテル・レストラン・サービスコース) 令和4年度																		
分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・学期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	実務経験のある教員 による授業	シラバスページ	
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任				
○			公衆衛生学	公衆衛生の基本的な概要を習得し、調理師として正しい衛生の知識を身に付ける	1通	90	3	○			○		△	○		○	1	
○			食品学	食品の特徴と性質、加工・貯蔵・腐敗について学び、生産と消費の現状を理解する	1通	90	3	○			○		○	△		○	2	
○			栄養学	食物の栄養素と働き、栄養と身体・健康との関係、生活習慣病と食生活の関係などを理解する	1通	60	2	○			○		○			○	3	
○			食品衛生実習	簡易的な実習・実験を通して、衛生管理の重要性や正しい調理法を学ぶ	1通	30	1	○			○		○			○	4	
○			食品衛生学	食品に由来する微生物や健康被害について、またHACCPの概念を導入した清潔で衛生的な食品の取り扱いについて学ぶ	1通	120	4	○			○		△	○		○	5	
○			食文化概論	調理師の役割や使命、食文化の相違・食法・調理法の多様性、歴史や伝統を学ぶ	1通	30	1	○			○		○			○	6	
○			調理理論	安全で健康に寄与する、そして美味しい料理を提供するための調理のコツとそこにある理論を学び、知識習得を目指す	1通	150	5	○			○		○			○	7	
○			調理実習（日本）	日本料理及びすしに関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通	780	26			○	○	○	○	△	○	○	8 13	
○			調理実習（洋食）	フランス料理及びイタリア料理に関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○	○	○	△	○	○	○	9 10 14 15
○			調理実習（中国）	中国料理に関する必須の基礎技術を1年次で習得し、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○	○	○	△	○	○	○	11 16
○			総合調理実習	衛生管理、献立、食事環境、接客サービス等の調理技術を含めた全般の実習を通して総合的な能力を養う	1通	90	3			○	○		○			○	17	
	○		サービス実践学	料飲、接客サービスの理論と実践を業態の違う飲食店を想定し総合的に学習する	1・2通	150	5			○	○		○	△		○	12 18	
	○		高度調理技術実習	業態等の種別に応じた高度な調理技術の習得と、顧客・対象別の提供スタイルまで学習する	2通	30	1			○	○		○			○	19	
	○		フードサービス実習	フードビジネスの運営管理を理解し、メニュー開発や企画などをシミュレーションを通して身に付ける	2通	60	2	○			○		○			○	20	
	○		外国語	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、接客に求められる国際コミュニケーション能力を養う	2通	60	2	○			○		○			○	21	
	○		フードコーディネート学	食の歴史、文化や風土等の知識を習得した上で、フードマネジメント、食空間とフードコーディネート能力を養う	2通	60	2	○			○		○			○	22	
	○		経営学	マーケティングから経済、財務、採算分析、予算立案といった店舗経営に必要な知識を習得する	2通	30	1	○			○			○		○	23	
	○		ブライダル実践学	ブライダルに関する基礎知識、衣装、装花などのプロデュースに必要な知識を実践を通して総合的に学習する	2通	90	3			○	○	○		△	○	○	24	
合計				18科目		1,920単位時間(64単位)												

授業科目等の概要及び実務経験のある教員による授業科目一覧

[illegible]

授業科目等の概要及び実務経験のある教員による授業科目一覧

分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	実務経験のある教員 による授業	シラバスページ
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任			
○			衛生法規	食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、消費者が安全・安心できる食品を提供するため製菓衛生師として法的な基礎知識を身に	1通	30	1	○			○		△	○		○	1
○			公衆衛生学	公衆衛生の基本的な概要を習得し、調理師として正しい衛生の知識を身に付ける	1通	60	2	○			○		△	○		○	2
○			栄養学	栄養学の基礎知識を習得し、食と健康が密接な関係にあることを正しく理解し、社会で活用する術を身に着ける	1通	60	2	○			○		○			○	3
○			食品学	食品の特徴と性質、加工・貯蔵・腐敗について学び、生産と消費の現状を理解する	1通	60	2	○			○		○			○	4
○			食品衛生学	食品に由来する微生物や健康被害について、またHACCPの概念を導入した清潔で衛生的な食品の取り扱いについて学ぶ	1通	120	4	○			○		△	○		○	5
○			製菓理論	講義を通じて菓子製造業に従事する者の資質向上と基礎的、普遍的な製菓材料知識の習得を図る	1通	90	3	○			○		○			○	7
○			製菓実習（洋菓子）	洋菓子に関する必須の基礎技術を学び、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通	1230	41			○	○		○	△		○	8 11
○			製菓実習（和菓子）	和菓子に関する必須の基礎技術を学び、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○		○	△		○	9 12
○			製菓実習（製パン）	製パンに関する必須の基礎技術を学び、2年次より高度な技術とメニューを学ぶ	1・2通					○	○		○	△		○	10 13
	○		選択必修	選択必修として実践学、外国語、経営学を学び、製菓衛生師として必要な資質の向上を図る	2通	180	6			○	○		○	△		○	14 15 16
合計				10科目	1830単位時間(61単位)												