

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		前期授業予定時間	後期授業予定時間	法定時間
食生活と健康		57 (12)	45 (0)	90
食品と栄養の特性		88 (13)	79 (4)	150
食品の安全と衛生－① (保科)		34 (4)	30 (0)	150
食品の安全と衛生－② (笠原)		32 (1)	29 (0)	
食品の安全と衛生－③ (木村)		16 (1)	16 (1)	
調理理論と食文化概論		115 (25)	96 (6)	180
調理実習	日本料理	57 (12)	45 (0)	300
	西洋料理	57 (12)	45 (0)	
	中国料理	48 (3)	51 (6)	
	そば・すし	34 (4)		
総合調理実習 (木村／齋藤)		34 (4)	32 (2)	90
総合調理実習 (佐藤／加藤)		19 (4)	16 (1)	
合 計		591	484	
年間合計		1075		

◇ 調理高度技術科 (1年次)		前期授業予定時間	後期授業予定時間	法定時間
食生活と健康		54 (12)	48 (0)	90
食品と栄養の特性		50 (5)	49 (4)	90
食品の安全と衛生－① (保科)		34 (4)	30 (0)	90
食品の安全と衛生－③ (木村)		16 (1)	16 (1)	
調理理論と食文化概論		70 (10)	60 (0)	120
調理実習	日本料理	48 (3)	51 (6)	360
	西洋料理	57 (12)	45 (0)	
	中国料理	57 (12)	45 (0)	
	すし	54 (9)	48 (3)	
総合調理実習 (木村／木村)		34 (4)	32 (2)	90
総合調理実習 (佐藤／加藤)		19 (4)	16 (1)	
合 計		493	440	
年間合計		933		

◆ 調理高度技術科 (2年次)		前期授業予定時間	後期授業予定時間	法定時間
食品と栄養の特性		34 (4)	30 (0)	60
食品の安全と衛生		36 (6)	30 (0)	60
調理理論と食文化概論		35 (5)	32 (2)	60
高度調理実習	日本料理	48 (3)	51 (6)	630
	西洋料理	54 (4)	45 (5)	
	中国料理	57 (7)	45 (5)	
	めん	54 (9)	48 (3)	
	製菓	48 (3)	48 (3)	
	集団調理	57 (9)	42 (0)	
	選択	51 (6)	45 (0)	
フードサービス		34 (4)	30 (0)	60
合 計		508	446	
年間合計		954		

上記の時間には、前期・後期試験の時間は、含まない。

() の時間を超えて欠席した場合は、補充授業を受けなければならない。