

## 実務経験のある教員等による授業科目

| シェフ学科       |                   |                 |      | 履修時間 |     |             |             | 実務経験の有無の別 |
|-------------|-------------------|-----------------|------|------|-----|-------------|-------------|-----------|
| 区分          |                   | 教科科目            | 履修方法 | 1年次  | 2年次 | 合計          | 備考          |           |
| 指定科目        | 食生活と健康            | 公衆衛生学           | 講義   | 90   | 0   | 90          | 必修          | 有         |
|             | 食品と栄養の特性          | 栄養学             | 講義   | 90   | 0   | 90          | 必修          | 有         |
|             |                   | 食品学             | 講義   | 60   | 0   | 60          | 必修          | 有         |
|             | 食品の安全と衛生          | 食品衛生学(講義)       | 講義   | 90   | 0   | 90          | 必修          |           |
|             |                   | 食品衛生学(実習)       | 実習   | 30   | 0   | 30          | 必修          | 有         |
|             |                   | 衛生法規            | 講義   | 30   | 0   | 30          | 必修          | 有         |
|             | 調理理論と食文化概論        | 調理理論Ⅰ           | 講義   | 90   | 0   | 90          | 必修          | 有         |
|             |                   | 調理理論Ⅱ           | 講義   | 0    | 60  | 60          | 必修          | 有         |
|             |                   | 食文化概論           | 講義   | 0    | 30  | 30          | 必修          | 有         |
|             | 調理実習              | 調理実習(日本)        | 実習   | 100  | 0   | 100         | 必修          | 有         |
|             |                   | 調理実習(西洋)        | 実習   | 100  | 0   | 100         | 必修          | 有         |
| 調理実習(中国)    |                   | 実習              | 100  | 0    | 100 | 必修          | 有           |           |
| 総合調理実習      | 総合調理実習            | 実習              | 90   | 0    | 90  | 必修          | 有           |           |
| 指定外専門科目     | 高度調理技術実習          | イタリア・フランス料理専門実習 | 実習   | 0    | 300 | 300         | 1科目<br>選択必修 | 有         |
|             |                   | 日本料理専門実習        | 実習   | 0    |     |             |             | 有         |
|             |                   | 中国料理専門実習        | 実習   | 0    |     |             |             | 有         |
|             |                   | 創作料理実習          | 実習   | 0    | 30  | 30          | 必修          | 有         |
|             |                   | レストランサービス実習     | 実習   | 0    | 30  | 30          | 必修          | 有         |
|             |                   | ドリンク論           | 講義   | 0    | 30  | 30          | 必修          |           |
|             |                   | 食育              | 講義   | 0    | 30  | 30          | 必修          |           |
|             | 調理に関する国際コミュニケーション | 英語              | 講義   | 0    | 30  | 30          | 必修          |           |
|             | その他の科目            | 料理・作品制作実習       | 実習   | 0    | 30  | 30          | 必修          |           |
|             |                   | インターンシップⅠ(校外実習) | 実習   | 60   | 0   | 60          | 必修          |           |
|             |                   | インターンシップⅡ(校外実習) | 実習   | 0    | 120 | 120         | 必修          |           |
|             |                   | 食育実習            | 実習   | 0    | 30  | 30          | 必修          |           |
|             |                   | キャリアアップ講座       | 講義   | 30   | 0   | 30          | 必修          |           |
|             |                   | 就職実務            | 講義   | 0    | 60  | 60          | 必修          |           |
| 異文化研究(海外研修) |                   | 実習              | 0    | 42   | 42  | 1科目<br>選択必修 |             |           |
| 異文化研究(研究)   | 講義                | 0               |      |      |     |             |             |           |
| 合計          |                   |                 |      | 960  | 822 | 1782        | 有の合計<br>時間数 | 1,230     |
| 課程の修了に必要な時数 |                   |                 |      | 960  | 822 | 1782        |             |           |

## 実務経験のある教員等による授業科目

| 健康給食学科      |                   |                 | 履修時間 |     |     | 備考   | 実務経験の有無の別   |       |
|-------------|-------------------|-----------------|------|-----|-----|------|-------------|-------|
| 区分          | 教科科目              | 履修方法            | 1年次  | 2年次 | 合計  |      |             |       |
| 指定科目        | 食生活と健康            | 公衆衛生学           | 講義   | 90  | 0   | 90   | 必修          | 有     |
|             | 食品と栄養の特性          | 栄養学             | 講義   | 90  | 0   | 90   | 必修          | 有     |
|             |                   | 食品学             | 講義   | 60  | 0   | 60   | 必修          | 有     |
|             | 食品の安全と衛生          | 食品衛生学(講義)       | 講義   | 90  | 0   | 90   | 必修          |       |
|             |                   | 食品衛生学(実習)       | 実習   | 30  | 0   | 30   | 必修          | 有     |
|             |                   | 衛生法規            | 講義   | 30  | 0   | 30   | 必修          | 有     |
|             | 調理理論と食文化概論        | 調理理論Ⅰ           | 講義   | 90  | 0   | 90   | 必修          | 有     |
|             |                   | 調理理論Ⅱ           | 講義   | 0   | 60  | 60   | 必修          | 有     |
|             |                   | 食文化概論           | 講義   | 0   | 30  | 30   | 必修          | 有     |
|             | 調理実習              | 調理実習(日本)        | 実習   | 100 | 0   | 100  | 必修          | 有     |
|             |                   | 調理実習(西洋)        | 実習   | 100 | 0   | 100  | 必修          | 有     |
|             |                   | 調理実習(中国)        | 実習   | 100 | 0   | 100  | 必修          | 有     |
|             | 総合調理実習            | 総合調理実習          | 実習   | 90  | 0   | 90   | 必修          | 有     |
| 指定外専門科目     | 高度調理技術実習          | 健康福祉料理実習        | 実習   | 0   | 300 | 300  | 必修          | 有     |
|             |                   | 創作料理実習          | 実習   | 0   | 30  | 30   | 必修          | 有     |
|             | フードサービス実習         | 栄養学Ⅱ            | 講義   | 0   | 30  | 30   | 必修          |       |
|             |                   | 給食経営管理論         | 実習   | 0   | 30  | 30   | 必修          | 有     |
|             |                   | 食育              | 講義   | 0   | 30  | 30   | 必修          |       |
|             | 調理に関する国際コミュニケーション | 英語              | 講義   | 0   | 30  | 30   | 必修          |       |
|             | その他の科目            | 料理・作品制作実習       | 実習   | 0   | 30  | 30   | 必修          |       |
|             |                   | インターンシップⅠ(校外実習) | 実習   | 60  | 0   | 60   | 必修          |       |
|             |                   | インターンシップⅡ(校外実習) | 実習   | 0   | 120 | 120  | 必修          |       |
|             |                   | 食育実習            | 実習   | 0   | 30  | 30   | 必修          |       |
|             |                   | 福祉総論            | 講義   | 0   | 30  | 30   | 必修          |       |
|             |                   | キャリアアップ講座       | 講義   | 30  | 0   | 30   | 必修          |       |
|             |                   | 就職実務            | 講義   | 0   | 60  | 60   | 必修          |       |
|             |                   | 異文化研究(海外研修)     | 実習   | 0   | 42  | 42   | 1科目<br>選択必修 |       |
|             |                   | 異文化研究(研究)       | 講義   | 0   |     |      |             |       |
| 合計          |                   |                 |      | 960 | 852 | 1812 | 有の合計<br>時間数 | 1,230 |
| 課程の修了に必要な時数 |                   |                 |      | 960 | 852 | 1812 |             |       |

## 実務経験のある教員等による授業科目

| カフェ学科       |                   |                 | 履修時間  |     |     | 備考          | 実務経験の有無の別   |       |
|-------------|-------------------|-----------------|-------|-----|-----|-------------|-------------|-------|
| 区分          | 教科科目              | 履修方法            | 1年次   | 2年次 | 合計  |             |             |       |
| 指定科目        | 食生活と健康            | 公衆衛生学           | 講義    | 90  | 0   | 90          | 必修          | 有     |
|             | 食品と栄養の特性          | 栄養学             | 講義    | 90  | 0   | 90          | 必修          | 有     |
|             |                   | 食品学             | 講義    | 60  | 0   | 60          | 必修          | 有     |
|             | 食品の安全と衛生          | 食品衛生学(講義)       | 講義    | 90  | 0   | 90          | 必修          |       |
|             |                   | 食品衛生学(実習)       | 実習    | 30  | 0   | 30          | 必修          | 有     |
|             |                   | 衛生法規            | 講義    | 30  | 0   | 30          | 必修          | 有     |
|             | 調理理論と食文化概論        | 調理理論Ⅰ           | 講義    | 90  | 0   | 90          | 必修          | 有     |
|             |                   | 調理理論Ⅱ           | 講義    | 0   | 60  | 60          | 必修          | 有     |
|             |                   | 食文化概論           | 講義    | 0   | 30  | 30          | 必修          | 有     |
|             | 調理実習              | 調理実習(日本)        | 実習    | 100 | 0   | 100         | 必修          | 有     |
|             |                   | 調理実習(西洋)        | 実習    | 100 | 0   | 100         | 必修          | 有     |
| 調理実習(中国)    |                   | 実習              | 100   | 0   | 100 | 必修          | 有           |       |
| 総合調理実習      | 総合調理実習            | 実習              | 90    | 0   | 90  | 必修          | 有           |       |
| 指定外専門科目     | 高度調理技術実習          | 専門料理実習          | 実習    | 0   | 300 | 300         | 必修          | 有     |
|             | フードサービス実習         | 経済・経営論          | 講義    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             |                   | カラーコーディネート      | 講義    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             |                   | デザインアート         | 講義・実習 | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             |                   | レストランサービス実習     | 実習    | 0   | 30  | 30          | 必修          | 有     |
|             |                   | ドリンク論           | 講義    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             |                   | 食育              | 講義    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             | 調理に関する国際コミュニケーション | 英語              | 講義    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             | その他の科目            | 料理・作品制作実習       | 実習    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             |                   | インターンシップⅠ(校外実習) | 実習    | 60  | 0   | 60          | 必修          |       |
|             |                   | インターンシップⅡ(校外実習) | 実習    | 0   | 120 | 120         | 必修          |       |
|             |                   | 食育実習            | 実習    | 0   | 30  | 30          | 必修          |       |
|             |                   | キャリアアップ講座       | 講義    | 30  | 0   | 30          | 必修          |       |
| 就職実務        |                   | 講義              | 0     | 60  | 60  | 必修          |             |       |
| 異文化研究(海外研修) |                   | 実習              | 0     | 42  | 42  | 1科目<br>選択必修 |             |       |
|             | 異文化研究(研究)         | 講義              | 0     |     |     |             |             |       |
| 合計          |                   |                 |       | 960 | 882 | 1842        | 有の合計<br>時間数 | 1,200 |
| 課程の修了に必要な時数 |                   |                 |       | 960 | 882 | 1842        |             |       |

## 実務経験のある教員等による授業科目

| 栄養士学科       |          |           | 履修時間 |      |      |       |      |      | 備考 | 実務経験の有無の別 |                  |
|-------------|----------|-----------|------|------|------|-------|------|------|----|-----------|------------------|
| 区分          | 分野名      | 教科科目      | 履修方法 | 1年次  |      | 2年次   |      | 合計時間 |    |           | 合計単位             |
|             |          |           |      | 履修時間 | 履修単位 | 履修時間  | 履修単位 |      |    |           |                  |
| 基礎分野        | 人文科学     | 心理学       | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        | 有                |
|             | 社会科学     | 食料経済      | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | システム演習Ⅰ   | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | システム演習Ⅱ   | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | システム演習Ⅲ   | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | キャリアアップ講座 | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 自然科学     | 化学        | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 外国語      | 英語Ⅰ       | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 英語Ⅱ       | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 保健体育     | トレーニング論   | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
| トレーニング実技    |          | 実習        | 45   | 1    |      |       | 45   | 1    | 必修 |           |                  |
| 専門分野        | 社会生活と健康  | 公衆衛生学     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        | 有                |
|             |          | 社会福祉概論    | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 人体の構造と機能 | 解剖生理学     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 解剖生理学実験   | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 病理学       | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 生化学       | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 生化学実験     | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 運動生理学     | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 食品と衛生    | 食品学総論     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 食品学各論     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 食品学実験Ⅰ    | 実習   | 45   | 1    |       |      | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 食品学実験Ⅱ    | 実習   | 45   | 1    |       |      | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 食品衛生学     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 食品衛生学実験   | 実習   | 45   | 1    |       |      | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 食品加工学実習   | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 基礎栄養学     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 栄養と健康    | 応用栄養学     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | スポーツ栄養学   | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 栄養学実習     | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 臨床栄養学総論   | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 臨床栄養学各論   | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 臨床栄養学実習   | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 公衆栄養学     | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 栄養の指導    | 栄養指導論Ⅰ    | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        | 有<br>有<br>有<br>有 |
|             |          | 栄養指導論Ⅱ    | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 栄養指導論実習   | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 公衆栄養学     | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             | 給食の運営    | 調理学概論     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 給食計画論     | 講義   | 30   | 2    |       |      | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 給食実務論     | 講義   |      |      | 30    | 2    | 30   | 2  | 必修        |                  |
|             |          | 給食管理実習校内Ⅰ | 実習   | 45   | 1    |       |      | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 給食管理実習校内Ⅱ | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
|             |          | 給食管理実習校内Ⅲ | 実習   |      |      | 45    | 1    | 45   | 1  | 必修        |                  |
| 給食管理実習校外    |          | 実習        |      |      | 45   | 1     | 45   | 1    | 必修 |           |                  |
| 基礎調理実習Ⅰ     |          | 実習        | 45   | 1    |      |       | 45   | 1    | 必修 |           |                  |
| 基礎調理実習Ⅱ     |          | 実習        | 45   | 1    |      |       | 45   | 1    | 必修 |           |                  |
| 基礎調理実習Ⅲ     |          | 実習        | 45   | 1    |      |       | 45   | 1    | 必修 |           |                  |
| 応用調理実習Ⅰ     |          | 実習        |      |      | 45   | 1     | 45   | 1    | 必修 |           |                  |
| 応用調理実習Ⅱ     | 実習       |           |      | 45   | 1    | 45    | 1    | 必修   |    |           |                  |
| 合計          |          |           |      | 870  | 42   | 885   | 37   | 1755 | 79 |           |                  |
| 課程の修了に必要な時数 |          |           |      | 870  |      | 885   |      | 1755 |    |           |                  |
| 規定単位数       |          |           |      | 64単位 |      | 卒業単位数 |      |      |    | 79単位      |                  |
| 講義          |          |           |      | 50単位 |      | 講義    |      |      |    | 60単位      |                  |
| 実習          |          |           |      | 14単位 |      | 実習    |      |      |    | 19単位      |                  |

## 実務経験のある教員等による授業科目

| パティシエ学科     |           |                 | 履修時間  |     |      | 備考          | 実務経験の有無の別   |   |
|-------------|-----------|-----------------|-------|-----|------|-------------|-------------|---|
| 区分          | 教科科目      | 履修方法            | 1年次   | 2年次 | 合計   |             |             |   |
| 指定科目        | 衛生法規      | 講義              | 30    | 0   | 30   | 必修          | 有           |   |
|             | 公衆衛生学     | 講義              | 60    | 0   | 60   | 必修          | 有           |   |
|             | 食品学       | 講義              | 60    | 0   | 60   | 必修          |             |   |
|             | 食品衛生学(講義) | 講義              | 96    | 0   | 96   | 必修          |             |   |
|             | 食品衛生学(実習) | 実習              | 0     | 24  | 24   |             |             |   |
|             | 栄養学       | 講義              | 60    | 0   | 60   | 必修          |             |   |
|             | 社会        | 講義              | 30    | 0   | 30   | 必修          |             |   |
|             | 製菓理論      | 講義              | 90    | 0   | 90   | 必修          | 有           |   |
|             | 基礎実習(和菓子) | 実習              | 60    | 0   | 60   | 必修          |             |   |
|             | 基礎実習(洋菓子) | 実習              | 60    | 0   | 60   |             | 有           |   |
|             | 基礎実習(製パン) | 実習              | 60    | 0   | 60   |             | 有           |   |
|             | 専門実習(洋菓子) | 実習              | 150   | 0   | 150  |             | 有           |   |
|             | 専門実習(製パン) | 実習              | 150   | 0   | 150  |             | 有           |   |
| 指定外専門科目     | 選択必修科目    | 製菓衛生師試験対策       | 講義・実習 | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | 製菓実習(専門)        | 実習    | 0   | 300  | 300         | 1科目<br>必修選択 | 有 |
|             |           | 製パン実習(専門)       |       | 0   |      |             |             | 有 |
|             |           | 店舗経営論           | 講義    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | フランス語           | 講義    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | ビバリッジ論          | 講義    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | カラーコーディネート      | 講義    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | ラッピング           | 講義    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | デッサン            | 講義    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | インターンシップⅠ(校外実習) | 実習    | 60  | 0    | 60          | 必修          |   |
|             |           | インターンシップⅡ(校外実習) | 実習    | 0   | 120  | 120         | 必修          |   |
|             |           | 卒業制作実習          | 実習    | 0   | 30   | 30          | 必修          |   |
|             |           | 就職実務            | 講義    | 0   | 60   | 60          | 必修          |   |
|             | その他の科目    | 異文化研究(海外研修)     | 実習    | 0   | 42   | 42          | 1科目<br>必修選択 |   |
|             |           | 異文化研究(研究)       | 講義    | 0   |      |             |             |   |
|             |           | キャリアアップ講座       | 講義    | 30  | 0    | 30          | 必修          |   |
|             |           | 食育Ⅰ             | 実習    | 30  | 0    | 30          | 必修          |   |
| 食育Ⅱ         |           | 実習              | 0     | 30  | 30   | 必修          |             |   |
| 合計          |           |                 | 1026  | 816 | 1842 | 有の合計<br>時間数 | 900         |   |
| 課程の修了に必要な時数 |           |                 | 1026  | 816 | 1842 |             |             |   |

実務経験のある教員等による授業科目

| 調理師学科       |            |                 | 履修時間 |      |             | 備考          | 実務経験の有無の別 |
|-------------|------------|-----------------|------|------|-------------|-------------|-----------|
| 区分          | 教科科目       | 履修方法            | 1年次  | 合計   |             |             |           |
| 指定科目        | 食生活と健康     | 公衆衛生学           | 講義   | 90   | 90          | 必修          | 有         |
|             | 食品と栄養の特性   | 栄養学             | 講義   | 90   | 90          | 必修          |           |
|             | 食品と栄養の特性   | 食品学             | 講義   | 60   | 60          | 必修          | 有         |
|             | 食品の安全と衛生   | 食品衛生学(講義)       | 講義   | 90   | 90          | 必修          |           |
|             | 食品の安全と衛生   | 食品衛生学(実習)       | 実習   | 30   | 30          | 必修          |           |
|             | 食品の安全と衛生   | 衛生法規            | 講義   | 30   | 30          | 必修          | 有         |
|             | 調理理論と食文化概論 | 調理理論            | 講義   | 150  | 150         | 必修          | 有         |
|             | 調理理論と食文化概論 | 食文化概論           | 講義   | 30   | 30          | 必修          |           |
|             | 調理実習       | 調理実習(日本)        | 実習   | 75   | 75          | 必修          | 有         |
|             |            | 調理実習(西洋)        | 実習   | 75   | 75          | 必修          | 有         |
|             |            | 調理実習(中国)        | 実習   | 75   | 75          | 必修          | 有         |
| 調理実習(日本料理Ⅱ) |            | 実習              | 75   | 75   | 一科目<br>選択必修 |             |           |
| 調理実習(多国籍料理) |            | 実習              |      |      |             |             |           |
| 総合調理実習      | 総合調理実習     | 実習              | 90   | 90   | 必修          |             |           |
| 指定外専門科目     | その他の科目     | インターンシップⅠ(校外実習) | 実習   | 30   | 30          | 必修          |           |
|             |            | 食育              | 講義   | 30   | 30          | 必修          |           |
|             |            | 英語              | 講義   | 30   | 30          | 一科目<br>選択必修 |           |
|             |            | 国語              |      |      |             |             |           |
| 合計          |            |                 | 1050 | 1050 | 有の合計時間数     | 555         |           |
| 課程の修了に必要な時数 |            |                 | 1050 | 1050 |             |             |           |