

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 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 選択必修 | |
| 異文化研究(研究) | | 講義 | 0 | | | | | |
| 合計 | | | | 960 | 822 | 1782 | 有の合計 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 選択必修 | |
| 異文化研究(研究) | 講義 | 0 | | | | | | |
| 合計 | | | | 960 | 852 | 1812 | 有の合計 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 選択必修 | | |
| | 異文化研究(研究) | 講義 | 0 | | | | | |
| 合計 | | | | 960 | 882 | 1842 | 有の合計 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

| 調理師学科 | | | 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 | 合計 | 備考 | | |
| 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 | 有 |
| | 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 | 有 |
| | 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 | 有 |
| | 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 | 一科目選択必修 | |
| | | 国語 | | | | | |
| 合計 | | | | 1050 | 1050 | 有の合計時間数 | 705 |
| 課程の修了に必要な時数 | | | | 1050 | 1050 | | |

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 | | | | 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 | 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 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 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 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

| 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 |
| | | 食料経済 | 講義 | | | 30 | 2 | 30 | 2 | 必修 | |
| | 社会科学 | 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 | |
| | 栄養と健康 | 基礎栄養学 | 講義 | 30 | 2 | | | 30 | 2 | 必修 | |
| | | 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 | |
| | | 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 | | 585 |
| 課程の修了に必要な時数 | | | | 870 | | 885 | | 1755 | | | |
| 規定単位数 64単位 講義 50単位 実習 14単位 | | | | | | | | 卒業単位数 79単位 講義 60単位 実習 19単位 | | | |