

平岡調理・製菓専門学校

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表□

調理師本科

科目名	1年次 時間数	-	実務経験のある教員等 による授業科目	授業時間
公衆衛生学	60	-		
保健体育	30	-		
食品栄養学Ⅰ	90	-		
食品栄養学Ⅱ	60	-		
食品衛生学	120	-		
食品衛生学実習	30	-		
調理理論Ⅰ	150	-	○調理師	150
食文化概論	30	-		
調理実習Ⅰ	300	-	○調理師	300
総合調理実習	90	-	○調理師	90
校外実習	60	-		
計	1020	-		540

調理師専修科

科目名	1年次 時間数	2年次 時間数	実務経験のある教員等 による授業科目	授業時間
公衆衛生学	60			
保健体育	30			
食品栄養学Ⅰ	90			
食品栄養学Ⅱ	60			
食品衛生学	120			
食品衛生学実習	30			
調理理論Ⅰ	150		○調理師	150
食文化概論	30			
調理実習Ⅰ	300		○調理師	300
総合調理実習	90			
食生活論		30		
調理理論Ⅱ		150	○調理師	150
調理実習Ⅱ		300	○調理師	300
カフェ実習		360	○調理師	360
調理学実験		60		
校外実習	60	60		
計	1,020	960	300	1,260

平岡調理・製菓専門学校

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表□

製菓衛生師本科

科目名	1年次 時間数	-	実務経験のある教員等 による授業科目	授業時間
衛生法規	30	-		
公衆衛生学	60	-		
食品学	60	-		
食品衛生学(講義)	96	-		
食品衛生学(実習)	24	-		
栄養学	60	-		
社会	30	-		
製菓理論	90	-	○製菓衛生師	90
製菓実習(基礎)	180	-	○製菓衛生師	180
製菓実習(専門)	300	-	○製菓衛生師	300
教育実習	60	-		
計	990	-		570

製菓衛生師専修科

科目名	1年次 時間数	2年次 時間数	実務経験のある教員等 による授業科目	授業時間
衛生法規	30			
公衆衛生学	60			
食品学	60			
食品衛生学(講義)	96			
食品衛生学(実習)	24			
栄養学	60			
社会	30			
製菓理論	90			
製菓実習(基礎)	180		○製菓衛生師	180
製菓実習(専門)	300		○製菓衛生師	300
製菓理論Ⅱ		240	○製菓衛生師	240
製菓実習専門Ⅱ		360	○製菓衛生師	360
フランス語		30		
デコレーション法		30		
店舗装飾法		30		
接客法		30		
材料製菓学		30		
国家試験対策		30		
PC講座		30		
保健体育		30		
教育実習	60	60		
計	990	900		1,080