

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 単位数	－	実務経験のある教員等 による授業科目	単位数
公衆衛生学	2	－		
保健体育	1	－		
食品栄養学Ⅰ	3	－		
食品栄養学Ⅱ	2	－		
食品衛生学	4	－		
食品衛生学実習	1	－		
調理理論Ⅰ	5	－		
食文化概論	1	－		
調理実習Ⅰ	10	－	○調理師	10
総合調理実習	3	－		
校外実習	2	－		
計	34	－		10

調理師専修科

科目名	1年次 単位数	2年次 単位数	実務経験のある教員等 による授業科目	単位数
公衆衛生学	2			
保健体育	1			
食品栄養学Ⅰ	3			
食品栄養学Ⅱ	2			
食品衛生学	4			
食品衛生学実習	1			
調理理論Ⅰ	5			
食文化概論	1			
調理実習Ⅰ	10		○調理師	10
総合調理実習	3			
食生活論		1		
調理理論Ⅱ		5		
調理実習Ⅱ		10		
カフェ実習		12		
調理学実験		2		
校外実習	2	2		
計	34	32		10

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 単位数	－	実務経験のある教員等 による授業科目	単位数
衛生法規	1			
公衆衛生学	2			
食品学	2			
食品衛生学	4			
栄養学	2			
社会	1			
製菓理論	3			
製菓実習(基礎)	6		○製菓衛生師	6
製菓実習(専門)	10		○製菓衛生師	10
教育実習	2			
計	33			16

製菓衛生師専修科

科目名	1年次 単位数	2年次 単位数	実務経験のある教員等 による授業科目	単位数
衛生法規	1			
公衆衛生学	2			
食品学	2			
食品衛生学	4			
栄養学	2			
社会	1			
製菓理論	3			
製菓実習(基礎)	6		○製菓衛生師	6
製菓実習(専門)	10		○製菓衛生師	10
製菓理論Ⅱ		8		
製菓実習専門Ⅱ		12		
フランス語		1		
デコレーション法		1		
店舗装飾法		1		
接客法		1		
材料製菓学		1		
国家試験対策		1		
PC講座		1		
保健体育		1		
教育実習	2	2		
計	33	30		16