実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科：食健康テクノロジー科　寿司和食調理コース【3年制】2730時間（総時間数）

授業科目名	授業時間数	授業科目名	授業時間数
ホームルーム	60	日本和菓子実習	60
コミュニケーション就職講座	60	陶器・かいしき講義研究	30
アソシエイトホスピタリティ講座	30	調理実習（仏・伊）	60
ホームルーム＆キャリア講座	30	調理実習（中）	60
衛生学＆栄養学	60	製菓実習	60
寿司・和食理論実習	60	製パン実習	60
日本料理の文化と歴史	30	Weareショップ演習＆運営	60
食材研究	60	業界研究	60
タブレット演習＆ITリテラシー	30	カウンターサービス＆店舗マネージメント	30
写真撮影＆SNS	30	校内開発プロジェクト	60
ショップマネージメント	30	商品開発プロジェクト＆ショップ演習	60
映像＆SNS	30	企業プロジェクト	60
プレゼンテーション（パーポイント演習）	30	企業プロジェクト＆卒業制作	60
ネットショップ検定	30	研究発表＆プレゼンテーション	30
マネジメント概論	30	会席料理・精進料理実習	60
ECサイト＆食品加工販売	60	創作調理実習Ⅰ	60
和食実習基礎	120	寿司調理実習Ⅰ	120
寿司実習基礎	120	寿司調理実習Ⅱ	120
和包丁基礎	60	和食調理実習Ⅰ	60
日本料理現場実習	60	和食調理実習Ⅱ	60
実践現場加工調理実習	90	寿司・和食コンテスト	30
基礎技術実習	120	カウンター実践実習	60
基礎技術実習Ⅱ	120	ペン習字・お品書き	30
		ペン習字・お品書き（応用）	30