

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 農業＆創作料理コース【3年制】2340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
フランス文化	30		
衛生学&栄養学	60		
調理業界研究Ⅰ	30		
タブレット演習 & ITリテラシー	30		
写真撮影 & SNS	30		
ショップマネジメント	30		
映像制作 & SNS	30		
マネジメント概論	30		
農業実習Ⅰ	120		
農業実習Ⅱ	120		
食品加工 & 品質管理講座	30		
校内開発プロジェクト	30		
商品開発プロジェクト & ショップ演習	60		
We areショップ運営	30		
企業プロジェクト	60		
企業プロジェクト & 卒業制作	60		
研究発表 & プレゼンテーション	30		
調理理論と食文化概論	60		
調理実習	120		
調理技術実習	120		
高度調理技術実習	120		
調理実習トレーニング	30		
調理基礎実習Ⅰ	120		
調理基礎実習Ⅱ	60		
調理基礎実習Ⅲ	60		
ドリンク実習	30		
レストランサービス実習	30		
レストラン運営・準備	240		
レストラン運営・販売	240		
製パン実習	60		
製菓実習	60		
業界研修Ⅰ	60		
業界研修Ⅱ	120		