

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 調理・ホテル・レストランコース【3年制】2520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	調理販売実習Ⅰ	60
衛生学&栄養学	60	調理販売実習Ⅱ	60
農業実習Ⅰ	120	We areショップ演習&運営	60
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		
飲食業界研究	30		
レストラン業界研究	30		
ホテル業界研究	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	90		
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		
食品加工&品質管理講座	30		
調理実習	120		
調理技術実習	120		
高度調理技術実習Ⅰ	90		
高度調理技術実習Ⅱ	90		
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		
和食実習基礎	60		