

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 調理総合コース【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	和食基礎・調理実習Ⅰ	60
衛生学&栄養学	60	和食基礎・調理実習Ⅱ	60
マネジメント概論	30	寿司調理実習	60
タブレット演習&ITリテラシー	30	和食調理・創作実習Ⅰ	60
写真撮影&SNS	30	和食調理・創作実習Ⅱ	60
ショップマネジメント	30		
映像制作&SNS	30		
カクテル&ワイン基礎	30		
レストラン業界研究	30		
ホテル業界研究	30		
We areショップ演習&運営	60		
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	90		
研究発表&プレゼンテーション	30		
世界調理実習Ⅰ	90		
世界調理実習Ⅱ	90		
調理技術実習	120		
高度調理技術実習	60		
調理基礎実習Ⅰ	60		
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		
窪津ゼミ	30		
兵頭ゼミ	30		
日本料理ゼミ	30		
中華料理ゼミ	30		