

～入学までに知っておいてほしいこと～

本校で学ぶにあたっては、授業の出席と成績評価等も重要となります。
進級・卒業の認定要件を十分に理解して、学習に取り組んでください。

【進級・卒業認定の要件】 次の1)と2)の要件を満たすこと

- 1) 各科目において出席率が60%以上で、かつ学業成績の評価が100点満点中60点以上であること
- 2) 進級または卒業に必要な総授業時間数の80%以上出席すること

● 衛生専門課程 調理師本科

教育内容		教科科目	必選の別	規定時間数	年間授業時間数
規定	食生活と健康	食生活と健康	必修	90	94
	食品と栄養の特性	食品学		150	80
		栄養学			70
	食品の安全と衛生	食品の安全と衛生		150 (実習30時間を含む)	150 (実習30時間を含む)
	調理理論と食文化概論	調理理論		180	150
		食文化概論			30
	調理実習	調理実習		300	350
総合調理実習	総合調理実習	90	92		
規定科目授業時間数合計				960	1,016
卒業に必要な総授業時間数					1,016

● 衛生専門課程 調理応用技術マネジメント学科

教育内容		教科科目	必選の別	規定時間数	年間授業時間数	
					第1学年	第2学年
規定	食生活と健康	食生活と健康	必修	90	92	
	食品と栄養の特性	食品学		150	80	
		栄養学			70	
	食品の安全と衛生	食品の安全と衛生		150 (実習30時間を含む)	150 (実習30時間を含む)	
	調理理論と食文化概論	調理理論		180	150	
		食文化概論			30	
	調理実習	調理実習		300	350	
総合調理実習	総合調理実習	90	92			
その他	キャリアマネジメント				36	
	英語				36	
	飲食店HACCP				40	
	応用調理実習				490	
	応用総合調理実習				140	
	応用調理理論				274	
	食文化産業概論				70	
規定科目授業時間数合計				960	1,014	
年間授業時間数合計					1,014	1,086
卒業に必要な総授業時間数						2,100

● 衛生専門課程 製菓衛生師本科

教科科目		必選の別	規定時間数	年間授業時間数
規定	衛生法規	必修	30	30
	公衆衛生学		60	60
	食品学		60	60
	食品衛生学		120	120
	栄養学		60	60
	社会		30	30
	製菓理論		90	90
	製菓実習		480	480
その他	専門製菓演習			80
規定科目授業時間数合計			930	930
卒業に必要な総授業時間数				1,010

● 衛生専門課程 製菓応用技術マネジメント学科

教科科目		必選の別	規定時間数	年間授業時間数	
				第1学年	第2学年
規定	衛生法規	必修	30	30	
	公衆衛生学		60	60	
	食品学		60	60	
	食品衛生学		120	120	
	栄養学		60	60	
	社会		30	30	
	製菓理論		90	90	
	製菓実習		480	480	
その他	専門製菓演習				80
	キャリアマネジメント				40
	実践栄養学				40
	製菓店HACCP				40
	応用製菓理論				80
	応用製菓実習				760
	応用製菓演習				80
規定科目授業時間数合計			930	930	
年間授業時間数合計				1,010	1,040
卒業に必要な総授業時間数					2,050