

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科名	実務経験のある教員等による授業科目名	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は事業時数
製菓・製パン科(昼間Ⅰ部、Ⅱ部)	食品と栄養の特性	30
	食品衛生学	30
	製菓理論	60
	製パン理論	30
	接客・サービス	90
	ベーカリー実習	510
	製菓実習	360
	店舗演習	120
	デザイン論	60
	業界研修	30
	進級・卒業制作	60
	情報処理	60
	コーヒー実習	60
	ビバレッジ	60
	WEBデザイン	90
	業界特別ゼミ	60
	アントルメゼミ	60
	ブーランジェゼミ	120
	ピエスモンテゼミ	60
	食育ゼミ	30
	開業ゼミ	30
	製菓・製パン科(昼間Ⅰ部、Ⅱ部) 計	2010
カフェ総合科(昼間Ⅰ部)	食品と栄養の特性	30
	食品衛生学	30
	接客・サービス	90
	調理理論	60
	調理実習	480
	製菓・製パン実習	180
	コーヒー実習	180
	ビバレッジ	60
	店舗運営	60
	外国語	60
	店舗演出	150
	業界研修	60
	企業課題	30
	進級・卒業制作	60
	情報処理	30
	開業ゼミ	30
	デザイン論	30
	WEBデザイン	60
	パリスタゼミ	90
	業界特別ゼミ	90
	キュイジニエゼミ	60
	食育ゼミ	30
	カフェ総合科(昼間Ⅰ部) 計	1950

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

設置者名

学校名

学科名	実務経験のある教員等による授業科目名	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は事業時数
製菓・調理科(昼間Ⅰ部)	食品と栄養の特性	30
	食品衛生学	30
	接客・サービス	90
	調理理論	90
	調理実習	180
	製菓実習	300
	創作料理実習	240
	ビバレッジ	60
	店舗運営	30
	外国語	60
	店舗演出	90
	業界研修	90
	企業課題	60
	進級・卒業制作	60
	情報処理	60
	コーヒー実習	60
	デザイン論	60
	WEBデザイン	30
	業界特別ゼミ	30
	ピエスモンテゼミ	60
	アントルメゼミ	60
	グルメピックゼミ	120
	キュージニエゼミ	60
	食育ゼミ	30
	開業ゼミ	30
	製菓・調理科(昼間Ⅰ部) 計	2010

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科名	実務経験のある教員等による授業科目名	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は事業時数
調理師科(昼間部)	食生活と健康	90
	食品と栄養の特性	150
	食品の安全と衛生	150
	調理理論と食文化概論	180
	調理実習	300
	総合調理実習	90
	高度調理技術実習	390
	フードサービス実習	30
	業界研修	120
	企業課題	60
	進級・卒業制作	120
	調理に関する国際コミュニケーション	60
	デザイン全般	60
	コンピュータ実習	60
	調理師科(昼間部) 計	1860
食&マネジメント科(昼間Ⅱ部)	食品と栄養の特性	30
	食品衛生学	30
	接客・サービス	150
	調理理論	60
	調理実習	840
	製菓・製パン実習	180
	コーヒー実習	300
	ビバレッジ	120
	店舗運営	120
	外国語	60
	店舗演出	120
	業界研修	30
	企業課題	30
	マーケティング	60
	進級・卒業制作	150
	情報処理	30
	開業ゼミ	60
	デザイン論	30
	WEBデザイン	60
	パリストタ演習	120
	パリストタマスター	60
	業界特別ゼミ	210
	プロモーションゼミ	60
	商品開発ゼミ	120
	食&マネジメント科(昼間Ⅱ部) 計	3030