

「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表

MCL菜園調理師専門学校 調理高度技術学科

	科 目 名	授業時間数	実務経験教員 担当時間
		1 年次	
規 定 科 目	食品の安全と衛生	60	60
	衛生実習	30	30
	調理理論と食文化概論	120	68
	調理実習	300	169
	総合調理実習	90	48
	小 計	600	375
そ の 他 の 科 目	フードサービス実習	30	30
	調理に関する国際コミュニケーション	30	6
	フードデザイン	60	28
	キャリアプランニング	30	10
	小 計	150	74
合 計		750	449

	科 目 名	授業時間数	実務経験教員 担当時間
		2 年次	
規 定 科 目	食品の安全と衛生	60	60
	調理理論と食文化概論	60	34
	小 計	120	94
そ の 他 の 科 目	高度調理技術実習	270	216
	フードサービス実習	150	150
	フードデザイン	30	30
	食育論	30	18
	キャリアプランニング	30	26
	小 計	510	440
合 計		630	534