

「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

	教育内容	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	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	調理理論と食文化概論	110	110
	調理実習	調理実習	330	214
	小計		530	414
その他の科目	高度調理技術実習	高度調理実習	150	56
	教養スキル	ペン字	20	20
	小計		170	76
		合計	700	490

	教育内容	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	食品の安全と衛生	60	60
	調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	70	70
	小計		130	130
その他の科目	高度調理技術実習	高度調理実習	360	153
	フードサービス実習	集団調理実習	120	111
	教養スキル	ペン字	10	10
	小計		490	274
		合計	620	404