

【織田調理師専門学校】2025年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理技術経営学科(2年制)

授 業 科 目	シラバスNo.	必・選 の別	1年次		2年次		合計授業 時間数	うち 実務教員 による授 業	左記の 授業 時間数	うち シラバス 添付	左記の授 業 時間数
			講義授業 時間数	実習授業 時間数	講義授業 時間数	実習授業 時間数					
食生活と健康	c-01	必	50		70		120	○	120		
食品と栄養の特性	c-02	必	110		110		220	○	220		
食品の安全と衛生	c-03	必	80		50	30	160	○	160		
調理理論と食文化概論	c-04	必	180		30		210	○	210		
調理実習	c-05	必		300			300	○	300		
総合調理実習	c-06	必	60	40	40	60	200	○	200		
高度調理技術実習	c-07	必		30		300	330	○	330	☆	330
フードサービス実習	c-08	必	10			105	115	○	115		
調理に関する国際コミュニケーション	c-09	必	20	30	20		70	○	70		
特殊調理実習	c-10	必		120			120	○	120		
総授業時数			510	520	320	495	1,845		1,845		330
卒業に必要な授業時数							1845				

【織田調理師専門学校】2025年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理製菓製パン科(2年制)

授 業 科 目	シラバスNo.	必・選 の 別	1年次		2年次		合計授業 時間数	うち 実務教員 による授 業	左記の 授業 時間数	うち シラバス 添付	左記の授 業 時間数
			講義授業 時間数	実習授業 時間数	講義授業 時間数	実習授業 時間数					
食生活と健康	c-01	必	50		70		120	○	120		
食品と栄養の特性	c-02	必	110		110		220	○	220		
食品の安全と衛生	c-03	必	80		50	30	160	○	160		
調理理論と食文化概論	c-04	必	180				180	○	180		
調理実習	c-05	必		300			300	○	300		
総合調理実習	c-06	必	30	70	60	40	200	○	200	☆	200
高度調理技術実習	c-07	必			30	300	330	○	330		
フードサービス実習	c-08	必	30		60	45	135	○	135		
調理に関する国際コミュニケーション	c-09	必	20	30	20		70	○	70		
特殊調理実習	c-10	必		130			130	○	130		
総授業時数			500	530	400	415	1,845		1,845		200
卒業に必要な授業時数							1845				

【織田調理師専門学校】2025年度 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理師科(1年制)

授 業 科 目	シラバスNo.	必・選 の 別	講義授業 時間数	実習授業 時間数	合計授業 時間数	うち 実務教員 による授 業	左記の 授業 時間数	うち シラバス 添付	左記の授 業 時間数
食生活と健康	c-01	必	90		90	○	90		
食品と栄養の特性	c-02	必	150		150	○	150		
食品の安全と衛生	c-03	必	120	30	150	○	180		
調理理論と食文化概論	c-04	必	180		180	○	150		
調理実習	c-05	必		300	300	○	300	☆	300
総合調理実習	c-06	必	30	60	90	○	90		
総授業時数			570	390	960		960		300
卒業に必要な授業時数					960				