実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

光塩学園調理製菓専門学校

［学科別授業科目と時間数］

専門課程									
調理科		調理技術専攻科			製菓衛生師科		製菓技術専攻科		
科目名	時間数	科目名	時間数（2024年入学生）1年生	時間数（2023年入学生）2年生	科目名	時間数	科目名	時間数（2024年入学生）1年生	時間数（2023年入学生）2年生
調理実習	300	調理実習	300		製菓実習	480	製菓実習	480	
総合調理実習	90	総合調理実習	90		総合演習	40	専門製菓実習		600
総合演習	40	専門実習	0	450			総合演習	40	40
		サービス演習	50	20					
		総合演習	40	60					
合計	430	合計	1010		合計	520	合計	1160	

［授業科目の概要］

科目名	学科	概　要
調理実習	調理科	調理師としての様々な現場における実務経験を持った教員が、調理師としての基本的な所作や技法、理論、思考を指導する科目である。日本、中国、西洋料理それぞれの基礎的な特性を理解し、調理師としての基礎を築くことを目指している。
	調理技術専攻科	
総合調理実習	調理科	調理師としての様々な現場における実務経験を持った教員が、集団調理や調理設備、飲食における接客サービスなど総合的に指導する科目である。
	調理技術専攻科	
専門実習	調理技術専攻科	調理師としての様々な現場における実務経験を持った教員が、調理師としてのより専門性の高い高度な技法、理論、思考を指導する科目である。より実践的な授業内容で即戦力となる人材の育成を目指している。
サービス演習	調理技術専攻科	ホテル等でレストランサービスの実務経験を持った教員が、飲食におけるテーブルマナーや接客サービスを指導する科目である。飲食に携わるものとしての姿勢や心構えも身につけることが期待される。
総合演習	調理科	飲食に関する様々なジャンル（カクテル、ワイン、コーヒーなど）において現場経験を持つ教員が、それらの知識、作法、技法を指導する科目である。調理や製菓の枠を超え、幅広い知識や思考を持つ人材の育成を目指している。
	調理技術専攻科	
	製菓衛生師科	
	製菓技術専攻科	
製菓実習	製菓衛生師科	パティシエ、ブーランジェとしての様々な現場における実務経験を持った教員が、製菓衛生師としての基本的な所作や技法、理論、思考を指導する科目である。製菓衛生師として技術、衛生管理を身につけることを目指している。
	製菓技術専攻科	
専門製菓実習	製菓技術専攻科	パティシエ、ブーランジェとしての様々な現場における実務経験を持った教員が、製菓衛生師としてのより専門性の高い高度な技法、理論、思考を指導する科目である。より実践的な授業内容で即戦力となる人材の育成を目指している。