

調理師科													うち実務 教員による 授業	授業時間 数						
教育内容	必修 の別	授業 形態	規定 時間	規定 単位	科目名	昼間部 専門課程 1年				昼間部 専門課程 2年					時間 数合計	単 位 数	備考			
						前期		後期		前期		後期								
						時数	単位	時数	単位	時数	単位	時数						単位		
食生活と健康	必	講義	90	3	公衆衛生学Ⅰ	30	1							30	1		◎	30		
					公衆衛生学Ⅱ			30	1						30	1		◎	30	
					公衆衛生学Ⅲ						30	1				30	1		◎	30
	食品と栄養の特性	必	講義	150	5	食品学Ⅰ	30	1							30	1		◎	30	
						食品学Ⅱ			30	1						30	1		◎	30
						栄養学Ⅰ	30	1								30	1		◎	30
						栄養学Ⅱ			30	1						30	1		◎	30
						栄養学Ⅲ						30	1				30	1		◎
	食品の安全と衛生	必	講義 / 実習	150	5	食品衛生学Ⅰ	30	1							30	1		◎	30	
						食品衛生学Ⅱ			30	1						30	1		◎	30
食品衛生学Ⅲ										30	1				30	1		◎	30	
食の法律Ⅰ						30	1								30	1		◎	30	
食品衛生学実践								30	1						30	1	実習	◎	30	
調理理論と食文化概論	必	講義 / 実習	180	6	調理理論Ⅰ	30	1							30	1		◎	30		
					調理理論Ⅱ			60	2						60	2	実習	◎	60	
					調理理論Ⅲ			30	1						30	1		◎	30	
					調理理論Ⅳ						30	1				30	1		◎	30
					食文化概論								30	1	30	1		◎	30	
					調理基礎実習Ⅰ	90	3								90	3		◎	90	
調理実習	必	実習	300	10	調理基礎実習Ⅱ			90	3					90	3		◎	90		
					調理応用実習Ⅰ					90	3				90	3		◎	90	
					調理応用実習Ⅱ							90	3		90	3		◎	90	
					総合調理実習Ⅰ								90	3		90	3		◎	90
総合調理実習	必	実習	90	3							90	3		◎	90					
			960	32	計	270	9	330	11	210	7	210	7	1020	34					
実習科目	必修	実習			高度調理技術実習Ⅰ					90	3			90	3		◎	90		
					高度調理技術実習Ⅱ							90	3		90	3		◎	90	
	必修	実習			製菓実習Ⅰ	90	3							90	3		◎	90		
					製菓実習Ⅱ			90	3						90	3		◎	90	
	必修	実習							90	3				90	3		◎	90		
必修	演習				30	1							30	1		◎	30			
					120	4	90	3	180	6	90	3	480	16						
その他	必修	講義			資格演習						30	1	30	1		◎	30			
	必修	演習			グローバルワークスキル						30	1	30	1		◎	30			
	必修	演習			コミュニケーションスキル	30	1						30	1		◎	30			
	必修	講義			キャリア教育講座Ⅰ	30	1						30	1						
	必修	講義			キャリア教育講座Ⅱ			30	1					30	1					
	必修	講義			キャリア教育講座Ⅲ				30	1				30	1					
	必修	講義			キャリア教育講座Ⅳ					30	1			30	1					
					計	60	2	30	1	30	1	90	3	210	7					
			960	32	合計	450	15	450	15	420	14	390	13	1710	57		1,590			