

調理師科																		
	教育内容	必・選 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				
調理師養成課程科目（別表第1）	食生活と健康	必	講義	90	3	公衆衛生学Ⅰ	30	1							30	1		
						公衆衛生学Ⅱ			30	1					30	1		
						公衆衛生学Ⅲ							30	1				30
	食品と栄養の特性	必	講義	150	5	食品学Ⅰ	30	1							30	1		
						食品学Ⅱ			30	1					30	1		
						栄養学Ⅰ	30	1							30	1		
						栄養学Ⅱ			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		
						食品衛生学Ⅱ			30	1					30	1		
						食品衛生学Ⅲ					30	1				30	1	
						食の法律	30	1							30	1		
						食品衛生学実践			30	1					30	1	実習科目	
	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		
						調理理論Ⅱ			60	2					60	2	実習科目	
						調理理論Ⅲ			30	1					30	1		
						調理理論Ⅳ					30	1			30	1		
						食文化概論							30	1	30	1		
	調理実習	必	実習	300	10	調理基礎実習Ⅰ	90	3							90	3		
						調理基礎実習Ⅱ			90	3					90	3		
						調理応用実習Ⅰ					90	3			90	3		
						調理応用実習Ⅱ							90	3	90	3		
総合調理実習	必	実習	90	3	総合調理実習							90	3	90	3			
			960	32	計	270	9	330	11	210	7	210	7	1020	34			
望ましい教育内容	高度調理技術実習	必修	実習			高度調理技術実習Ⅰ					90	3		90	3			
						高度調理技術実習Ⅱ					90	3		90	3			
	フードサービス実習	必修	実習						90	3			90	3				
	調理に関する国際コミュニケーション	必修	演習				レストラントレーニング	30	1						30	1		
グローバルワークスキル												30	1	30	1			
						計	30	1	0	0	180	6	120	4	330	11		
その他	その他	必修	実習			製菓実習Ⅰ	90	3						90	3			
						製菓実習Ⅱ			90	3				90	3			
						資格演習						30	1	30	1			
						コミュニケーションスキル	30	1						30	1			
						キャリア教育講座Ⅰ	30	1						30	1			
						キャリア教育講座Ⅱ			30	1				30	1			
						キャリア教育講座Ⅲ					30	1		30	1			
キャリア教育講座Ⅳ							30	1	30	1								
						計	150	5	120	4	30	1	60	2	360	12		
			960	32	合計	450	15	450	15	420	14	390	13	1710	57			