

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	実務教 員による授業	シラバ ス添付
							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	1		○	
	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		○	
						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		○	
						食品衛生学Ⅱ			30	1					30	1		○	
						食品衛生学Ⅲ					30	1			30	1		○	
						食の法律Ⅰ	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			コラボレーション実習					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		○	
		必修	演習			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			調理スキル実習	90	3							90	3		○	
		必修	実習			製菓スキル実習			90	3					90	3		○	
		必修	講義			資格演習							30	1	30	1			
		必修	演習			コミュニケーションスキル	30	1							30	1			
		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	150	5	120	4	30	1	60	2	360	12			
				960	32	合 計	450	15	450	15	420	14	390	13	1710	57			