

教科課程及び授業時間数

パティシエ・調理師Wライセンス科																						
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				昼間部 専門課程 3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		前期		後期						
						時数	単位	時数	単位	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	210	7	調理理論Ⅰ	30	1									30	1		○		
						調理理論Ⅱ			30	1							30	1		○		
						調理理論Ⅲ					30	1					30	1		○		
						調理理論Ⅳ					90	3					90	3	実習科目	○		
						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	120	4									120	4		○	☆	
						調理基礎実習Ⅱ			120	4							120	4		○		
						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		○		
				990	33	計	270	9	270	9	240	8	0	0	180	6	150	5	1110	37		
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									90	3	90	3		○		
		必修	実習			現場実習Ⅰ					270	9					270	9				
	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			レストランサービス	30	1									30	1		○	
	必修		演習			サービスマインド			30	1								30	1		○	
					計	30	1	30	1	0	0	270	9	90	3	90	3	510	17			
その他	その他	必修	実習			製菓実習Ⅰ			120	4							120	4		○	☆	
		必修	実習			製菓実習Ⅱ					90	3					90	3		○		
		必修	実習			製菓実習Ⅲ							90	3			90	3		○		
		必修	実習			製菓実習Ⅳ								90	3	90	3		○			
		必修	実習			現場実習Ⅱ					270	9										
		必修	講義			資格演習				30	1			30	1			60	2			
		必修	演習			総合演習									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				
		必修	講義			キャリア教育講座Ⅴ									30	1	30	1				
					計	30	1	150	5	150	5	270	9	150	5	150	5	630	21			
			990	33	合 計	330	11	450	15	390	13	540	18	420	14	390	13	2520	84			

製菓衛生師通信課程	必修	講義	6		衛生法規	6												6	0		
	必修	講義	18		公衆衛生学	18												18	0		
	必修	講義	24		食品衛生学	24												24	0		
	必修	講義	12		食品学	12												12	0		
	必修	講義	12		栄養学	12												12	0		
	必修	講義	12		社会	12												12	0		
	必修	講義	36		製菓理論	6		30										36	0	実習6時間+座学30時間	
	必修	実習	84		製菓実習	84												84	0	基礎実習54時間 (和菓子18・洋菓子18・製パン18) 専門実習30時間 (洋菓子)	
					合 計	174	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	0		