

| 調理師科            |                   |           |               |          |          |              |                |     |     |     |                |     |     |     |           |         |            |                   |      |   |
|-----------------|-------------------|-----------|---------------|----------|----------|--------------|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|-----------|---------|------------|-------------------|------|---|
|                 | 教育内容              | 必・選<br>の別 | 授業<br>形態      | 規定<br>時間 | 規定<br>単位 | 科目名          | 昼間部<br>専門課程 1年 |     |     |     | 昼間部<br>専門課程 2年 |     |     |     | 時間<br>数合計 | 単位<br>数 | 備考         | 実務教<br>員によ<br>る授業 |      |   |
|                 |                   |           |               |          |          |              | 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<br>／<br>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<br>／<br>実習 | 180      | 6        | 調理理論Ⅰ        | 30             | 1   |     |     |                |     |     |     | 30        | 1       |            | ○                 |      |   |
|                 |                   |           |               |          |          | 調理理論Ⅱ        |                |     | 60  | 2   |                |     | 30  | 1   |           |         | 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       | 2025年度開講なし |                   |      |   |
|                 |                   | 必修        | 演習            |          |          | P Cデザイン演習    |                |     |     |     |                |     | 30  | 1   | 30        | 1       |            | ○                 |      |   |
|                 |                   |           |               |          |          |              | 計              | 0   | 0   | 0   | 0              | 210 | 7   | 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          | 420            | 14  | 450 | 15  | 450            | 15  | 390 | 13  | 1710      | 57      |            |                   |      |   |