

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
							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			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		○
		選択	実習			日本文化食実習					60	2			60	2		○
						計	150	5	120	4	90	3	60	2	420	14		
					必修科目計	420	14	450	15	450	15	390	13	1710	57			
					選択科目					60	2			60	2			
				960	32	合 計	420	14	450	15	510	17	390	13	1770	59		