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 前期 時数	昼間部 専門課程 1年 前期 単位	昼間部 専門課程 1年 後期 時数	昼間部 専門課程 1年 後期 単位	昼間部 専門課程 2年 前期 時数	昼間部 専門課程 2年 前期 単位	昼間部 専門課程 2年 後期 時数	昼間部 専門課程 2年 後期 単位	昼間部 専門課程 3年 前期 時数	昼間部 専門課程 3年 前期 単位	昼間部 専門課程 3年 後期 時数	昼間部 専門課程 3年 後期 単位	時間数合計	単位数	備考	実務教員による授業
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	0	0	30	1	30	1	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					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		○
		必修	講義			製菓衛生師関連学（講義）	90	3	30	1									120	4	製菓衛生師通信課程を含む	
		必修	実習			製菓衛生師関連学（実習）	120	4											120	4	製菓衛生師通信課程を含む	
						計	240	8	180	6	150	5	270	9	150	5	150	5	1140	38		
				990	33	合　計	510	17	480	16	420	14	540	18	420	14	390	13	2760	92		
	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	
						合　計	174	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	0		