

調理師科													うち実務 教員による 授業	授業時間 数							
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				
						前期		後期		前期		後期									
						時 数	単 位	時 数	単 位	時 数	単 位	時 数						単 位			
必 修 科 目	食生活と健康	必	講義	90	3	公衆衛生学Ⅰ	30	1						30	1	◎	30				
						公衆衛生学Ⅱ			30	1					30	1	◎	30			
						公衆衛生学Ⅲ							30	1				30	1	◎	30
	食品と栄養の特性	必	講義	150	5	食品学Ⅰ	30	1							30	1	◎	30			
						食品学Ⅱ			30	1							30	1	◎	30	
						栄養学Ⅰ	30	1										30	1	◎	30
						栄養学Ⅱ			30	1								30	1	◎	30
						栄養学Ⅲ					30	1						30	1	◎	30
	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	◎	30			
食品衛生学Ⅱ								30	1							30	1	◎	30		
食品衛生学Ⅲ										30	1						30	1	◎	30	
食の法律Ⅰ						30	1										30	1	◎	30	
食品衛生学実践								30	1								30	1	実習	◎	30
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	◎	30				
					調理理論Ⅱ			60	2							60	2	実習	◎	60	
					調理理論Ⅲ			30	1								30	1	◎	30	
					調理理論Ⅳ					30	1						30	1	◎	30	
					食文化概論							30	1				30	1	◎	30	
調理実習	必	実習	300	10	調理基礎実習Ⅰ	90	3							90	3	◎	90				
					調理基礎実習Ⅱ			90	3							90	3	◎	90		
					調理応用実習Ⅰ					90	3					90	3	◎	90		
					調理応用実習Ⅱ							90	3			90	3	◎	90		
総合調理実習	必	実習	90	3	総合調理実習Ⅰ						90	3	90	3	◎	90					
			960	32	計	270	9	330	11	210	7	210	7	1020	34						
実 習 科 目	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	◎	90				
					高度調理技術実習Ⅱ						90	3			90	3	◎	90			
	製菓実習	必修	実習		製菓実習Ⅰ	90	3							90	3	◎	90				
					製菓実習Ⅱ			90	3							90	3	◎	90		
	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	◎	90				
調理に関する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	◎	30				
					計	120	4	90	3	180	6	90	3	480	16						
そ の 他		必修	講義		資格演習						30	1			30	1	◎	30			
					グローバルワークスキル						30	1			30	1	◎	30			
					コミュニケーションスキル	30	1									30	1	◎	30		
					キャリア教育講座Ⅰ	30	1									30	1				
					キャリア教育講座Ⅱ			30	1							30	1				
					キャリア教育講座Ⅲ					30	1					30	1				
					キャリア教育講座Ⅳ							30	1			30	1				
				計	60	2	30	1	30	1	90	3	210	7							
			960	32	合 計	450	15	450	15	420	14	390	13	1,710	57		1,590				