

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
	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
	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	◎
食の法律Ⅰ						30	1							30	1	◎	30	
調理理論と食文化概論	必	講義 / 実習	180	6	食品衛生学実践			30	1					30	1	実習	◎	30
					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	
調理実習	必	実習	300	10	調理理論Ⅳ					30	1			30	1	◎	30	
					食文化概論						30	1	30	1	◎	30		
					調理基礎実習Ⅰ	90	3							90	3	◎	90	
					調理基礎実習Ⅱ			90	3					90	3	◎	90	
総合調理実習	必	実習	90	3	調理応用実習Ⅰ					90	3			90	3	◎	90	
					調理応用実習Ⅱ						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	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		
			60	2	30	1	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	