

教科課程及び授業時間数

製菓調理師科													実務教員が 担当する 授業	省令で定める 基準単位数 分のシラバス								
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	食生活と健康Ⅰ	30	1						30	1		◎					
						食生活と健康Ⅱ			30	1					30	1		◎				
						食生活と健康Ⅲ	30	1									30	1		◎		
	食品と栄養の特性	必	講義	150	5	材料学Ⅰ			30	1					30	1		◎				
						材料学Ⅱ	30	1								30	1		◎			
						食品栄養学Ⅰ			30	1							30	1		◎		
						食品栄養学Ⅱ					30	1					30	1		◎		
	食品の安全と衛生	必	講義 / 実習	150	5	フードリスクマネジメントⅠ	30	1							30	1		◎				
						フードリスクマネジメントⅡ			30	1						30	1		◎			
						フードリスクマネジメントⅢ					30	1					30	1		◎		
						食の法律Ⅰ					30	1					30	1		◎		
						フードリスクマネジメント実習Ⅰ								30	1			30	1		◎	
	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			30	1						30	1		◎			
						調理理論Ⅲ					30	1					30	1		◎		
						調理理論Ⅳ							60	2		60	2		60	2		◎
						世界の食文化Ⅰ									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		◎		
						調理基礎実習Ⅲ							90	3			90	3		◎		
調理応用実習Ⅰ						60	2									60	2		◎			
調理応用実習Ⅱ								90	3							90	3		◎			
総合調理実習	必	実習	90	3							90	3		90	3		◎					
			960	32	計	300	10	240	8	210	7	330	11	1080	36							
実習科目	高度調理技術実習	必修	実習							90	3			90	3		◎					
	製菓実習	必修	実習						90	3				90	3		◎					
		必修	実習						60	2				60	2		◎					
	フードサービス実習	必修	実習					60	2					60	2		◎					
	調理に関するコミュニケーション	必修	演習			30	1							30	1		◎					
					30	1	150	5	210	7	0	0	390	13								
その他	その他	必修	講義			資格演習				30	1	30	1	60	2		◎					
		必修	演習			メニューデザイン技術 (PC)						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	60	2	30	1	60	2	90	3	240	8								
			960	32	合 計	390	13	420	14	480	16	420	14	1710	57							
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			36						36	0							
	必修	実習	84		製菓実習Ⅰ	48	36							84	0		基礎実習36時間 (和菓子12・洋菓子12・製パン12) 専門実習48時間 (洋菓子)					
					合 計	108	0	96	0	0	0	0	0	204	0							