

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		◎		
						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		◎			
総合調理実習	必	実習	90	3	調理応用実習Ⅱ			90	3					90	3		◎			
					総合調理実習Ⅰ							90	3	90	3		◎			
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			レストランフード実習					90	3		90	3		◎			
						レストランデザート実習				60	2			60	2		◎			
	製菓実習	必修	実習				製菓実習Ⅰ			90	3			90	3		◎	○		
							製菓実習Ⅱ				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		◎				
計						30	1	150	5	210	7	0	0	390	13					
その他	必修	講義				資格演習					30	1	30	1	60	2		◎		
						メニューデザイン技術 (PC)						30	1	30	1	60	2		◎	
						コミュニケーションスキル	30	1								30	1		◎	
						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	60	2	90	3	240	8					
合計						390	13	420	14	480	16	420	14	1710	57					

製菓衛生師通信課程	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	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	