

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(調理マスター科 学科)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
	公衆衛生学 I	60					
	公衆衛生学 II	30					
	栄養学 I	60					
	栄養学 II	30					
	栄養学 III	30					
	食品学・食品学実習	60					
	食品衛生学 I	60					
	食品衛生学 II (衛生法規含む)	60					
	食品衛生学実験実習	30					
	食文化概論	40					
	調理理論 I	60	○	60			
	調理理論 II	20	○	20			
	調理理論 III	60	○	60			
	献立作成(四群点数法含む)	30					
	集団調理理論	16					
	調理施設設備	14					
	日本料理基礎・応用	81	○	81	☆	81	
	日本料理発展	48	○	48			
	調理スキルアップ実習(日本)	45	○	45			
	西洋料理 I 基礎・応用	81	○	81	☆	81	
	西洋料理 II 基礎・応用	30	○	30			
	西洋料理 III 基礎・応用	30	○	30			
	西洋料理発展	48	○	48			
	調理スキルアップ実習(西洋)	45	○	45			
	中国料理基礎・応用	81	○	81			
	中国料理発展	48	○	48			
	調理スキルアップ実習(中国)	45	○	45			
	製菓・製パン基礎	39	○	39			
	総合技術調理	33	○	33			
	特殊調理実習	30					
	集団給食調理実習	30	○	30			
	営業調理実習(松柏軒)	30	○	30			
	デュアル実習 II	150					
	介護食実習	15	○	15			
	レストラン営業実習	180	○	180			
	レストラン営業理論(原価計算含む)	40	○	40			
	高齢者の心理	3					
	医学的基礎知識	4					
	キャリアガイダンス	30					
	キャリアデザイン	30					
	レストランオペレーション I	30					
	レストランオペレーション II	10					
	インターンシップ I (校外実習)	60					
	インターンシップ II (校外実習)	60					
	デュアル実習 I	30					
	フードランゲージ(フランス語)	30					
	フードランゲージ(英語)	30					
	店舗マネージメント	60					
	食育インストラクター講習	7					
	共通特論 I (家庭料理技能検定3級)	30					
	共通特論 II (家庭料理技能検定2級以上)	30					
	共通特論 III (ヨーロッパ料理研修)	30					
	共通特論 IV (ヨーロッパ洋菓子研修)	30					
	共通特論 V (日本料理研修)	15					
	共通特論 VI (中国料理研修)	15					
	共通特論 VII (地域活動)	15					
	共通特論 VIII (介護食士2級以上)	60					
	共通特論 IX (技術考査)	30					
	共通特論 XII (北海道十勝研修)	15					
総授業時数		2,443		1,089		162	
卒業に必要な授業時数		2,076					

※担当者区分

○=実務経験のある教員の担当授業

△=上記のうち省令で定める授業時数分についてシラバスを提出する授業

全設置授業時数	2,443
実務経験のある教員等による授業時数	1,089
シラバス提出授業時数	162