

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
(調理師科 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
講義	公衆衛生学Ⅰ	60					
講義	公衆衛生学Ⅱ	30					
講義	栄養学Ⅰ	60					
講義	栄養学Ⅱ	30					
講義	食品学・食品学実習	60					
講義	食品衛生学Ⅰ	60					
講義	食品衛生学Ⅱ(衛生法規含む)	60					
実験	食品衛生学実験実習	30					
講義	食文化概論	30					
講義	調理理論Ⅰ	60	○	60			
講義	調理理論Ⅱ	30	○	30			
講義	献立作成(四群点数法含む)	30					
講義	集団調理理論	16					
講義	調理施設設備	14					
実習	日本料理基礎・応用	81	○	81			
実習	西洋料理基礎・応用	81	○	81			
実習	中国料理基礎・応用	81	○	81	☆	81	
実習	製菓・製パン基礎	24	○	24			
実習	総合技術調理	33	○	33			
実習	特殊調理実習	30					
実習	集団給食調理実習	30	○	30			
実習	営業調理実習(松柏軒)	30	○	30			
講義	キャリアガイダンス	20					
講義	キャリアデザイン	10					
講義	レストランオペレーション	30					
実習	インターンシップ(校外実習)	60					
実技	フードランゲージ(フランス語)	30					
実技	フードランゲージ(英語)	30					
実習	介護食実習	15	○	15			
講義	高齢者の心理	3					
講義	医学的基礎知識	4					
講義	食育インストラクター講習	7					

実技	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定3級）	30					
実技	共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定2級以上）	30					
演習	共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修）	30					
演習	共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修）	30					
演習	共通特論Ⅴ（日本料理研修）	15					
演習	共通特論Ⅵ（中国料理研修）	15					
演習	共通特論Ⅶ（地域活動）	15					
演習	共通特論Ⅷ（介護食士2級以上）	60					
演習	共通特論Ⅸ（技術考査）	30					
演習	共通特論Ⅺ（北海道十勝研修）	15					
総授業時数		1,439		465		81	
卒業に必要な授業時数		1,080					

※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	1,439
実務経験のある教員等による授業時数	465
シラバス提出授業時数	81