

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
(調理マイスター科1年生 学科)

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数	うちシラバス添付	授業単位数	備考
講義	公衆衛生学Ⅰ	2					
講義	公衆衛生学Ⅱ	1					
講義	栄養学Ⅰ	2					
講義	栄養学Ⅱ	1					
講義	食品学・食品学実習	2					
講義	食品衛生学Ⅰ	2					
講義	食品衛生学Ⅱ(衛生法規含む)	2					
実験	食品衛生学実験実習	1					
講義	調理理論Ⅰ(食文化概論含む)	2	○	2			
講義	調理理論Ⅱ(食文化概論含む)	2	○	2			
講義	調理理論Ⅲ	2	○	2			
講義	献立作成(四群点数法含む)	1					
講義	集団調理理論(調理施設設備含む)	1					
実習	日本料理基礎・応用	3	○	3	☆	3	
実習	日本料理発展	3	○	3			
実習	西洋料理基礎・応用	3	○	3	☆	3	
実習	専門料理Ⅰ(日本・西洋・中国)	1	○	1			
実習	専門料理Ⅱ(日本・西洋・中国)	1	○	1			
実習	西洋料理発展	3	○	3			
実習	中国料理基礎・応用	3	○	3	☆	3	
実習	中国料理発展	3	○	3			
実習	製菓・製パン基礎	1	○	1			
実習	特殊調理実習	1					
実習	集団給食調理実習	2	○	2			
実習	デュアル実習Ⅱ	5					
実習	レストラン営業実習	6	○	6			
講義	レストラン営業理論(原価計算含む)	1	○	1			
講義	キャリアガイダンス	1					

講義	キャリアデザイン	1				
講義	レストランオペレーション I	1				
講義	レストランオペレーション II	1				
実習	インターンシップ I (校外実習)	2				
実習	インターンシップ II (校外実習)	2				
実習	デュアル実習 I	1				
講義	フードランゲージ(フランス語)	1				
講義	フードランゲージ(英語)	1				
講義	店舗マネージメント	1				
演習	共通特論 I (栄養と料理技能検定3級)	1				
演習	共通特論 II (栄養と料理技能検定2級以上)	1				
演習	共通特論 III (ヨーロッパ研修)	1				
演習	共通特論 IV	1				
演習	共通特論 V (日本料理研修)	1				
演習	共通特論 VI	1				
演習	共通特論 VII	1				
演習	共通特論 VIII	1				
演習	共通特論 IX (技術考査)	1				
演習	共通特論 X	1				
演習	共通特論 XI	1				
演習	共通特論 XII (北海道十勝研修)	1				
総授業単位数		81		36		9
卒業に必要な単位数		67				

※担当者区分

○＝実務経験のある教員の担当単位

☆＝上記のうち省令で定める単位数分についてシラバスを提出する授業