

Ⅶ 令和 8 年度 調理マイスター科（1 年次） 開講授業科目

【令和 8 年 4 月入学生】

	教育内容	授 業 科 目	開講 時間数	単位数	担当者	開講時期	頁
必	食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	60	2	中村	1 年次 (通年)	42
		公衆衛生学Ⅱ	30	1	岩澤	2 年次 (前期)	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ ※4	60	2	由井他	1 年次 (通年)	43
		栄養学Ⅱ	30	1	由井	2 年次 (前期)	
		食品学・食品学実習	60	2	小澤	1 年次 (通年)	44
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	2	三宅・貞升	1 年次 (通年)	45
		食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)	60	2	貞升・平井	2 年次 (通年)	
		食品衛生学実験実習	30	1	平井	1 年次 (前期)	46
	調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ (食文化概論含む)	60	2	皆田 他	1 年次 (通年)	47
		調理理論Ⅱ (食文化概論含む)	60	2	広田 他	2 年次 (通年)	
調理理論Ⅲ		60	2	土屋 他	2 年次 (通年)		
献立作成 (四群点数法含む)		30	1	由井	1 年次 (前期)	48	
集団調理理論 (調理施設設備含む)		30	1	小野	1 年次 (前期)	49	
修	調理実習	日本料理基礎・応用※4	90	3	皆田 他	1 年次 (通年)	50
		日本料理発展	90	3	皆田 他	2 年次 (通年)	
		西洋料理基礎・応用※4	90	3	広田 他	1 年次 (通年)	51
		専門料理Ⅰ (日本・西洋・中国)	30	1	広田 他	1 年次 (後期)	52
		専門料理Ⅱ (日本・西洋・中国)	30	1	広田 他	2 年次 (通年)	
		西洋料理発展	90	3	広田 他	2 年次 (通年)	
		中国料理基礎・応用※4	90	3	土屋 他	1 年次 (通年)	53
		中国料理発展	90	3	土屋 他	2 年次 (通年)	
		製菓・製パン基礎	30	1	遠藤・川内 他	2 年次 (前期)	
総合調理実習	特殊調理実習 ※4	30	1	小野	1 年次 (通年)	54	
	集団給食調理実習	60	2	小野	1 年次 (通年)	55	
高度調理技術実習	デュアル実習Ⅱ	150	5	皆田 他	2 年次 (前期)		
フードサービス実習	レストラン営業実習	180	6	広田 他	2 年次 (後期)		
特別講義	レストラン営業理論 (原価計算含む)	30	1	奥山	2 年次 (前期)		
	キャリアガイダンス	30	1	竹内	1 年次 (前期)	56	
	キャリアデザイン	30	1	土屋・竹内	2 年次 (通年)		
	レストランオペレーションⅠ	30	1	杉本	1 年次 (前期)	57	
	レストランオペレーションⅡ	30	1	土屋 他	2 年次 (前期)		
必修科目計			1,830	61			
選 択 必 修 ※ 1	インターンシップ	インターンシップⅠ (校外実習)	60	2	土屋 他	1 年次 (通年)	58
		インターンシップⅡ (校外実習)	60	2	土屋 他	2 年次 (前期)	
		デュアル実習Ⅰ	30	1	土屋 他	1 年次 (通年)	59
	調理に関する国際コミュニケーション	フードランゲージ (フランス語)	30	1	上田	2 年次 (後期)	
		フードランゲージ (英語)	30	1	三谷・藤谷	1 年次 (前期)	60
特別講義	店舗マネージメント	30	1	奥山	1 年次 (通年)	61	
選択必修科目計			240	8			
選 択 ※ 2 ※ 3	特論	共通特論Ⅰ (栄養と調理技能検定 3 級)	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅱ (栄養と調理技能検定 2 級以上)	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅲ (ヨーロッパ研修)	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅳ	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅴ (日本料理研修)	30	1		1・2 年次 (通年)	
		共通特論Ⅵ	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅶ	30	1		1・2 年次 (通年)	
		共通特論Ⅷ	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅸ (技術考査)	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅹ	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅺ	30	1		1・2 年次 (後期)	
		共通特論Ⅻ (北海道十勝研修)	30	1		1・2 年次 (通年)	
		選択科目計			360	12	
卒業に必要な総授業時間数			2,010	67			

※ 1 ① 6 単位以上履修すること。②調理に関する国際コミュニケーションは、1 科目以上履修すること。③インターンシップⅠを履修しないとインターンシップⅡは履修できない。

履修モデル A : フードランゲージ (英語) 1 単位 + 店舗マネージメント 1 単位 + インターンシップⅠ (校外実習) 2 単位 + インターンシップⅡ (校外実習) 2 単位 + デュアル実習Ⅰ 1 単位 計 7 単位

履修モデル B : フードランゲージ (英語) 1 単位 + フードランゲージ (フランス語) 1 単位 + インターンシップⅠ (校外実習) 2 単位 + インターンシップⅡ (校外実習) 2 単位 + デュアル実習Ⅰ 1 単位 計 7 単位

履修モデル C : フードランゲージ (英語) 1 単位 + 店舗マネージメント 1 単位 + フードランゲージ (フランス語) 1 単位 + インターンシップⅠ (校外実習) 2 単位 + インターンシップⅡ (校外実習) 2 単位 + デュアル実習Ⅰ 1 単位 計 8 単位

※ 2 選択科目は学則で定める卒業に必要な総授業時間数には含まない。

※ 3 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

※ 4 (公) 全国調理職業訓練協会認定「介護食士 3 級認定資格」の資格取得を希望する者は履修すること。