

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	うち実務経験による授業	授業時間数	うちシラバス届け	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	20					
	栄養学Ⅲ	30					
	食品学・食品学実習	70					
	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	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Ⅷ(技術考査)	30					
	共通特論Ⅸ(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