

【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

(調理技術経営学科 2年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	単位数	うち実務教員による授業	授業時間数	単位数	うちシラバス添付	授業時間数	単位数
講義	食生活と健康	120	4	○	120	4			
講義	食品と栄養の特性	220	7	○	220	7			
講義・実習	食品の安全と衛生	160	5	○	160	5			
講義	調理理論と食文化概論	210	7	○	210	7			
実習	調理実習	300	10	○	300	10			
講義・実習	総合調理実習	200	8	○	200	8			
実習	高度調理技術実習	330	11	○	330	11	☆	330	11
講義・実習	フードサービス実習	115	3	○	115	3			
講義・実習	調理に関する国際コミュニケーション	70	3	○	70	3			
実習	特殊調理実習	120	4	○	120	4			
総授業時数		1,845	62		1,845	62			
卒業に必要な授業時数		1,845	62						

【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

(調理製菓製パン科 2年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	単位数	うち実務教員による授業	授業時間数	単位数	うちシラバス添付	授業時間数	単位数
講義	食生活と健康	120	4	○	120	4			
講義	食品と栄養の特性	220	7	○	220	7			
講義・実習	食品の安全と衛生	160	5	○	160	5			
講義	調理理論と食文化概論	180	6	○	180	6			
実習	調理実習	300	10	○	300	10			
講義・実習	総合調理実習	200	7	○	200	7	☆	200	7
講義・実習	高度調理技術実習	330	12	○	330	12			
講義・実習	フードサービス実習	135	7	○	135	7			
講義・実習	調理に関する国際コミュニケーション	70	3	○	70	3			
実習	特殊調理実習	130	4	○	130	4			
総授業時数		1,845	65		1,845	65		200	7
卒業に必要な授業時数		1,845	65						

【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 1年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	単位数	うち実務教員による授業	授業時間数	単位数	うちシラバス添付	授業時間数	単位数
講義	食生活と健康	90	3	○	90	3			
講義	食品と栄養の特性	150	5	○	150	5			
講義・実習	食品の安全と衛生	150	5	○	150	5			
講義	調理理論と食文化概論	180	6	○	180	6			
実習	調理実習	300	10	○	300	10	☆	300	10
講義・実習	総合調理実習	90	3	○	90	3			
総授業時数/総単位数		960	32		960	32			
卒業に必要な授業時数		960	32						