

【「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧の公表】

東京調理製菓専門学校 調理専門課程 昼間部 調理師技術科 1年制

教育内容	学則科目名	実施授業名	科目区分	必・選の別	単位数	時間数	うち実務教員による授業		うちシラバス提出		備考			
							単位数	時間数	単位数	時間数				
食生活と健康 (調理師法施行規則の指定基準)	食生活と健康Ⅰ	食生活と健康Ⅰ	講義	必修	1	30								
	食生活と健康Ⅱ	食生活と健康Ⅱ	講義	必修	1	30	○	1	30	☆	1 30			
	食生活と健康Ⅲ	食生活と健康Ⅲ	講義	必修	1	30								
食品と栄養の特性 (調理師法施行規則の指定基準)	食品と栄養の特性Ⅰ	食品と栄養の特性Ⅰ	講義	必修	1	30								
	食品と栄養の特性Ⅱ	食品と栄養の特性Ⅱ	講義	必修	1	30								
	食品と栄養の特性Ⅲ	食品と栄養の特性Ⅲ	講義	必修	1	30								
	食品と栄養の特性Ⅳ	食品と栄養の特性Ⅳ	講義	必修	1	30								
	食品と栄養の特性Ⅴ	食品と栄養の特性Ⅴ	講義	必修	1	30								
食品の安全と衛生 (調理師法施行規則の指定基準)	食品の安全と衛生Ⅰ	食品の安全と衛生Ⅰ	講義	必修	1	30								
	食品の安全と衛生Ⅱ	食品の安全と衛生Ⅱ	講義	必修	1	30								
	食品の安全と衛生Ⅲ	食品の安全と衛生Ⅲ	講義	必修	1	30								
	食品の安全と衛生Ⅳ	食品の安全と衛生Ⅳ	講義	必修	1	30								
	食品の安全と衛生実習	食品の安全と衛生実習	実習	必修	1	30								
調理理論と食文化概論 (調理師法施行規則の指定基準)	調理理論と食文化概論Ⅰ	調理理論と食文化概論Ⅰ	講義	必修	1	30	○	1	30	☆	1 30			
	調理理論と食文化概論Ⅱ	調理理論と食文化概論Ⅱ	講義	必修	1	30	○	1	30					
	調理理論と食文化概論Ⅲ	調理理論と食文化概論Ⅲ	講義	必修	1	30	○	1	30					
	調理理論と食文化概論Ⅳ	調理理論と食文化概論Ⅳ	講義	必修	1	30	○	1	30					
	調理理論と食文化概論Ⅴ	調理理論と食文化概論Ⅴ	講義	必修	1	30	○	1	30					
	調理理論と食文化概論Ⅵ	調理理論と食文化概論Ⅵ	講義	必修	1	30								
調理実習 (調理師法施行規則の指定基準)	調理実習	日本料理Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60	☆	2 60			
		日本料理Ⅱ	実習	必修	2	60	○	2	60					
		西洋料理Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60					
		西洋料理Ⅱ	実習	必修	2	60	○	2	60					
		中国料理Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60					
総合調理実習 (調理師法施行規則の指定基準)	総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	実習	必修	1	30	○	1	30					
		総合調理実習Ⅱ	実習	必修	1	30	○	1	30					
		総合調理実習Ⅲ	実習	必修	1	30	○	1	30					
フードビジネス	色彩コーディネート論	色彩コーディネート論	演習	必修	1	30								
	カフェ&BAR実習	カフェ&BAR実習	実習	必修	1	30	○	1	30					
	フードビジネス	フードビジネス	実習	必修	1	30								
合計						35	1050		20	600		4	120	
卒業に必要な単位数/授業時数						35	1050							

教育内容	学則科目名	実施授業名	科目区分	必・選の別	単位数	時間数	うち実務教員による授業		うちシラバス提出		備考	
							単位数	時間数	単位数	時間数		
食生活と健康 (調理師法施行規則の指定基準)	食生活と健康Ⅰ	食生活と健康Ⅰ	講義	必修	1	30						
	食生活と健康Ⅱ	食生活と健康Ⅱ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	食生活と健康Ⅲ	食生活と健康Ⅲ	講義	必修	1	30						
食品と栄養の特性 (調理師法施行規則の指定基準)	食品と栄養の特性Ⅰ	食品と栄養の特性Ⅰ	講義	必修	1	30						
	食品と栄養の特性Ⅱ	食品と栄養の特性Ⅱ	講義	必修	1	30						
	食品と栄養の特性Ⅲ	食品と栄養の特性Ⅲ	講義	必修	1	30						
	食品と栄養の特性Ⅳ	食品と栄養の特性Ⅳ	講義	必修	1	30						
	食品と栄養の特性Ⅴ	食品と栄養の特性Ⅴ	講義	必修	1	30						
食品の安全と衛生 (調理師法施行規則の指定基準)	食品の安全と衛生Ⅰ	食品の安全と衛生Ⅰ	講義	必修	1	30						
	食品の安全と衛生Ⅱ	食品の安全と衛生Ⅱ	講義	必修	1	30						
	食品の安全と衛生Ⅲ	食品の安全と衛生Ⅲ	講義	必修	1	30						
	食品の安全と衛生Ⅳ	食品の安全と衛生Ⅳ	講義	必修	1	30						
	食品の安全と衛生実習	食品の安全と衛生実習	実習	必修	1	30						
調理理論と食文化概論 (調理師法施行規則の指定基準)	調理理論と食文化概論Ⅰ	調理理論と食文化概論Ⅰ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	調理理論と食文化概論Ⅱ	調理理論と食文化概論Ⅱ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	調理理論と食文化概論Ⅲ	調理理論と食文化概論Ⅲ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	調理理論と食文化概論Ⅳ	調理理論と食文化概論Ⅳ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	調理理論と食文化概論Ⅴ	調理理論と食文化概論Ⅴ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	調理理論と食文化概論Ⅵ	調理理論と食文化概論Ⅵ	講義	必修	1	30	○	1	30			
調理実習 (調理師法施行規則の指定基準)	調理実習	日本料理Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60			
		日本料理Ⅱ	実習	必修	2	60	○	2	60			
		西洋料理Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60			
		西洋料理Ⅱ	実習	必修	2	60	○	2	60			
		中国料理Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60	☆	2	60
総合調理実習 (調理師法施行規則の指定基準)	総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	実習	必修	1	30	○	1	30			
		総合調理実習Ⅱ	実習	必修	1	30	○	1	30			
		総合調理実習Ⅲ	実習	必修	1	30	○	1	30			
フードビジネス	フードマネジメントⅠ・Ⅱ	フードマネジメントⅠ	講義	必修	1	30	○	1	30			
		フードマネジメントⅡ	講義	必修	1	30	○	1	30			
	顧客心理学	顧客心理学	講義	必修	1	30	○	1	30			
	フードビジネスⅠ	フードビジネスⅠ	実習	必修	1	30						
フードビジネスⅡ	フードビジネスⅡ	実習	必修	1	30							
フードサービス実習	レストラン準備実習Ⅰ・Ⅱ	レストラン準備実習Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60			
		レストラン準備実習Ⅱ	実習	必修	2	60	○	2	60			
	レストラン経営実習Ⅰ・Ⅱ	レストラン経営実習Ⅰ	実習	必修	3	90	○	3	90	☆	3	90
職業実践実習	インターンシップ	インターンシップ	実習	必修	5	150						
調理に関する国際コミュニケーション	メニューフランス語Ⅰ・Ⅱ	メニューフランス語Ⅰ	講義	※選択必修①	1	30						
		メニューフランス語Ⅱ	講義	※選択必修①	1	30						
高度調理技術実習	コース別テクニカル調理実習	和菓子・寿司	実習	※選択必修③	2	60	○	2	60			
		日本料理Ⅲ			2	60	○	2	60			
		日本料理Ⅳ			2	60	○	2	60			
		日本料理Ⅴ			2	60	○	2	60			
		西洋料理Ⅳ	実習	※選択必修④	2	60	○	2	60			
		西洋料理Ⅴ	実習	※選択必修④	2	60	○	2	60			
		基礎製パン・基礎製菓	実習	※選択必修④	2	60	○	2	60			
		西洋料理Ⅲ	実習	※選択必修④ ⑤共通	2	60	○	2	60	☆	2	60
		応用製菓Ⅰ	実習	※選択必修⑤	2	60	○	2	60			
		応用製菓Ⅱ	実習	※選択必修⑤	2	60	○	2	60			
合 計					76	2280		55	1650		7	210
卒業に必要な単位数/授業時数					62	1860						

※選択必修①及び②は、どちらかを選んで履修するものとする。

選択必修③から⑤は、いずれかを選んで履修するものとする。

学則科目名	実施授業名	科目 区分	必・選 の別	単位 数	時間 数	うち実 務教員 による 授業		うちシ ラバス 提出		備考		
						単位 数	時間 数	単位 数	時間 数			
基礎製菓Ⅰ	基礎製菓1	実習	必修	2	60	○	2	60	☆	2	60	
	基礎製菓2	実習	必修	2	60	○	2	60				
基礎製菓Ⅱ	基礎製菓3	実習	必修	2	60	○	2	60				
	基礎製菓4	実習	必修	2	60	○	2	60				
応用製菓Ⅰ	応用製菓1	実習	必修	2	60	○	2	60				
	応用製菓2	実習	必修	2	60	○	2	60				
応用製菓Ⅱ	応用製菓3	実習	必修	2	60	○	2	60				
基礎製パンⅠ	基礎製パンⅠ	実習	必修	2	60	○	2	60				
基礎製パンⅡ	基礎製パンⅡ	実習	必修	2	60	○	2	60				
応用製パンⅠ	応用製パン1	実習	必修	2	60	○	2	60	☆	2	60	
	応用製パン2	実習	必修	2	60	○	2	60				
応用製パンⅡ	応用製パン3	実習	必修	2	60	○	2	60				
	応用製パン4	実習	必修	2	60	○	2	60				
細工実習Ⅰ	細工実習Ⅰ	実習	必修	2	60	○	2	60				
細工実習Ⅱ	細工実習Ⅱ	実習	必修	2	60	○	2	60				
フードビジネス	フードビジネス	実習	必修	1	30							
衛生学演習	衛生学演習	演習	必修	1	30							
調理科学	調理科学	講義	必修	1	30	○	1	30				
インターンシップ	インターンシップ	実習	※選択	2	60							
合 計				35	1050		31	930		4	120	0
卒業に必要な単位数/授業時数				33	990							

※パティシエ・ブーランジェ科のインターンシップは自由選択科目とする。