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

（調理師昼間部本科2025年4月入学生（1年制））

科目区分	授業科目	授業時間数	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
基礎科目	食生活学	90					
	栄養学	60	○	2	☆	2	
	食品学	90					
	食安全学	150	○	5	☆	1	
	調理学	180	○	6			
	調理実習	300	○	10			
	総合調理学	90	○	3			
特設科目	スキルアップ講座	30					
総授業時数		990		26		3	
卒業に必要な授業時数		990					

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

（調理師本科夜間2025年4月入学生（2年制））

科目区分	授業科目	授業時間数	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
基礎科目	食生活学	90	○	3	☆	2	
	栄養学	60	○	2			
	食品学	90	○	3			
	食安全学	150	○	5	☆	2	
	調理学	180	○	6			
	調理実習	360	○	12			
	総合調理実習	90	○	3			
1,020				34		4	
卒業に必要な授業時数		1020					

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

（調理師専修科2025年4月入学生（2年制））

科目区分	授業科目	授業時間数	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
基礎科目	食生活学	90	○	3			
	栄養学	60	○	2			
	食品学	90					
	食安全学	150	○	5			
	調理学	180	○	6			
	調理実習	300	○	10			
	調理現場インターンシップ	180	○	6			
特設科目	調理デザイン	30	○	1			
	スキルアップ講座	60					
	カフェ・スイーツ講座	30					
	フードサービス	60					
	農体験実習	30					
	実践調理実習	540	○	18	☆	6	
総授業時数		1,800		51		6	
卒業に必要な授業時数		1800					