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2026年4月入学生（1年制））

科目区分	授　業　科　目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	うちシラバス添付	単位数	授業時間数	備考
基礎科目	食生活学	3	90							
	栄養学	2	60	○	2	60				
	食品学	3	90							
	食安全学	5	150							
	調理学	6	180	○	6	180				
	調理実習	10	300	○	10	300				
	総合調理実習	3	90							
特設科目	スキルアップ講座	1	30							

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2026年4月入学生（2年制））

科目区分	授　業　科　目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	うちシラバス添付	単位数	授業時間数	備考
基礎科目	食生活学	3	90							
	栄養学	2	60	○	2	60				
	食品学	3	90							
	食安全学	5	150							
	調理学	6	180	○	6	180				
	調理実習	12	360	○	12	360				
	総合調理実習	3	90							

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2026年4月入学生（2年制））

科目区分	授　業　科　目	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	うちシラバス添付	単位数	授業時間数	備考
基礎科目	食生活学	3	90							
	栄養学	2	60	○	2	60				
	食品学	3	90							
	食安全学	5	150							
	調理学	6	180	○	6	180				
	調理実習	12	360	○	12	360				
	総合調理実習	5	150							
特設科目	調理デザイン	1	30							
	フードアカデミー	3	90	○	3	90				
	カフェ・スイーツ	2	60	○	2	60				
	フードサービス	1	30							
	農業体験実習	1	30							
	実践調理実習	18	540	○	18	540				
総単位数/総授業時数		62	1,860		43	1,290		0	0	
卒業に必要な単位数/授業時数										