

令和2年度  
 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表  
 (調理師本科昼間部(1年制))

新宿調理師専門学校

NO.1

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数
基礎科目	食生活学	3		
	栄養学	2	○	2
	食品学	3		
	食安全学	5	○	2
	調理学	6		
	調理実習	10	○	10
	総合調理実習	3	○	3
特設科目	スキルアップ講座	1		
総授業時数		33		17
卒業に必要な授業時数				

令和2年度

新宿調理師専門学校

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

NO.2

(調理師本科夜間部(2年制))

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数
基礎科目	食生活学	3		
	栄養学	2	○	2
	食品学	3		
	食安全学	5	○	5
	調理学	6		
	調理実習	10	○	10
	総合調理実習	3	○	3
<b>総授業時数</b>		<b>32</b>		<b>20</b>
<b>卒業に必要な授業時数</b>				

令和2年度

新宿調理師専門学校

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

NO.3

(調理師専修科(2年制)・2020年4月入学生)

科目区分	授業科目	授業単位数	うち 実務教員による授業	授業単位数
基礎科目	食生活学	3		
	栄養学	2	○	2
	食品学	3		
	食安全学	5	○	2
	調理学	6		
	調理実習	10	○	10
	飲食サービス業インターンシップ	5	○	5
特設科目	調理現場インターンシップ	5	○	5
	スキルアップ講座	2	○	1
	良き習慣を身につける「おせっかい授業」 ～挨拶・返事・後片付け～	1	○	1
	感謝の心を育む「おかげさま授業」 ～掃除から学ぶ～	1		
	大地から学ぶ「農と食と命のつながり 授業」～農業体験～	1	○	1
	実践調理実習	13	○	13
	フードアカデミー実習	4	○	4
	給食調理実習	2	○	2
総授業時数		63		46
卒業に必要な授業時数				

令和2年度

新宿調理師専門学校

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

NO.4

(調理師専修科(2年制)・2019年4月入学生)

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数
基礎科目	食生活学Ⅰ	2		
	食生活学Ⅱ	1		
	栄養学	2	○	2
	食品学Ⅰ	2		
	食品学Ⅱ	1		
	食安全学Ⅰ	2		
	食安全学Ⅱ	2	○	2
	食安全学Ⅲ	1		
	調理学Ⅰ	2		
	調理学Ⅱ	2	○	2
	調理学Ⅲ	2		
	調理実習	12	○	12
	調理現場インターンシップ	5	○	5
	特設科目	飲料サービスインターンシップ	5	○
スキルアップ講座		1		
調理師接遇講座		1	○	1
サービス業5S講座		2		
調理農業体験講座		1	○	1
実践調理実習		11	○	11
フードアカデミー実習		4	○	4
給食調理実習		2	○	2
フードマーケティング講座		1	○	1
総授業時数		64		48
卒業に必要な授業時数				