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
（調理師本科昼間部（1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
特設科目	スキルアップ講座	1		
総授業時数		33		20
卒業に必要な授業時数				

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
総授業時数		32		20
卒業に必要な授業時数				

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（2年制）・2021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	○	3
	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		
	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		
	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		45
卒業に必要な授業時数				

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（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	○	3
	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		
	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		
	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		45
卒業に必要な授業時数				