

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 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	3					
	栄養学	2	○	2	☆	2	
	食品学	3					
	食安全学	5	○	2	☆	1	
	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		3	
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 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	3					
	栄養学	2	○	2	☆	2	
	食品学	3					
	食安全学	5	○	5	☆	2	
	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		4	
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2023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	3					
	栄養学	2	○	2	☆	2	
	食品学	3					
	食安全学	5	○	3			
	調理学	6					
	調理実習	10	○	10	☆	4	
	調理現場インターンシップ	5	○	5			
特設科目	飲食サービス業インターンシップ	3	○	3			
	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					
	実践調理実習	17	○	17			
総授業時数		59		40		6	
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2022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	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	3	○	3			
特設科目	調理現場インターンシップ	7	○	7			
	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～	2					
	実践調理実習	17	○	17	☆	6	
総授業時数		62		42		6	
卒業に必要な授業時数							