

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	○	3	☆	3	
	栄養学	60	○	2	☆	2	
	食品学	90					
	食安全学	150	○	5	☆	5	
	調理学	180	○	6	☆	6	
	調理実習	300	○	10	☆	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		29		26	
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	☆	3	
	栄養学	60	○	2	☆	2	
	食品学	90	○	3	☆	3	
	食安全学	150	○	5	☆	5	
	調理学	180	○	6	☆	6	
	調理実習	360	○	12	☆	12	
	総合調理実習	90	○	3			
総授業時数		1,020		34		31	
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	☆	3	
	栄養学	60	○	2	☆	2	
	食品学	90					
	食安全学	150	○	5	☆	5	
	調理学	180	○	6	☆	6	
	調理実習	300	○	10	☆	10	
	調理現場インターンシップ	180	○	6	☆	6	
特設科目	調理デザイン	30	○	1	☆	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			
総授業時数		1,800		51		33	
卒業に必要な授業時数		1800					