

添付（1）

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 NO.1

令和元年度

新宿調理師専門学校

調理師本科昼間部（1年制）

教科名		単位				実務経験教員		
		講義	実習	計	時間	授業実施	単位	時間
基礎科目	食生活学	3		3	90			
	栄養学	2		2	60	○	2	60
	食品学	3		3	90			
	食安全学	4	1	5	150	○	2	60
	調理学	6		6	180	○	2	60
	調理実習		10	10	300	○	10	300
	総合調理実習		3	3	90	○	3	90
特設科目	フードマーケティング	1		1	30	○	1	30
合計		19	14	33	990		20	600

調理師本科夜間部（2年制）

教科名		単位				実務経験教員		
		講義	実習	計	時間	授業実施	単位	時間
基礎科目	食生活学	3		3	90			
	栄養学	2		2	60	○	2	60
	食品学	3		3	90			
	食安全学	4	1	5	150	○	2	60
	調理学	6		6	180	○	6	180
	調理実習		10	10	300	○	10	300
	総合調理実習		3	3	90	○	3	90
特設科目	フードマーケティング	1		1	30	○	1	30
合計		19	14	33	990		24	720

添付（1）

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 NO.2

令和元年度

新宿調理師専門学校

調理師専修科昼間部（2年制）

	履修 学年	教科名	単位				実務経験教員		
			講義	実習	計	時間	授業実施	単位	時間
基礎 科 目	2	食生活学Ⅰ	2		3	60			
	1	食生活学Ⅱ	1			30			
	1	栄養学	2		5	60	○	2	60
	2	食品学Ⅰ	2			60			
	2	食品学Ⅱ	1		30				
	1	食安全学Ⅰ	2		5	60			
	1	食安全学Ⅱ	1	1		30	○	2	60
	1	食安全学Ⅲ	1			30			
	1	調理学Ⅰ	2		6	60			
	1	調理学Ⅱ	2			60	○	2	60
	2	調理学Ⅲ	2			60			
	1	調理実習		12	12	360	○	12	360
	2	調理現場インターンシップ		5	5	150	○	5	150
特 設 科 目	1	飲料サービス業インターンシップ		5	5	150	○	5	150
	1	スキルアップ講座	1		1	30			
	1	調理師接遇講座		1	1	30	○	1	30
	1・2	サービス業5S講座		2	2	60			
	2	調理農業体験講座		1	1	30	○	1	30
	2	実践調理実習		11	11	330	○	11	330
	2	フードアカデミー実習		4	4	120	○	4	120
	2	給食調理実習		2	2	60	○	2	60
	2	フードマーケティング講座	1		1	30	○	1	30
合計			20	44	64	1890		48	1440