

【「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧の公表】

① 実務経験のある教員等による授業科目の一覧

東京調理製菓専門学校 調理専門課程 昼間部 調理技術科 1年制

教育内容	教科科目	授業名	授業方法	授業時間	単位	実務経験のある教員の授業	実務経験のある教員の授業時間	実務経験のある教員の授業単位	シラバス提出授業	シラバス提出授業時間	シラバス提出授業単位
食生活と健康	食生活と健康Ⅰ	食生活と健康Ⅰ	講義	30	1						
	食生活と健康Ⅱ	食生活と健康Ⅱ	講義	30	1						
	食生活と健康Ⅲ	食生活と健康Ⅲ	講義	30	1						
食品と栄養の特性	食品と栄養の特性Ⅰ	食品と栄養の特性Ⅰ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅱ	食品と栄養の特性Ⅱ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅲ	食品と栄養の特性Ⅲ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅳ	食品と栄養の特性Ⅳ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅴ	食品と栄養の特性Ⅴ	講義	30	1						
食品の安全と衛生	食品の安全と衛生Ⅰ	食品の安全と衛生Ⅰ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生Ⅱ	食品の安全と衛生Ⅱ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生Ⅲ	食品の安全と衛生Ⅲ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生Ⅳ	食品の安全と衛生Ⅳ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生実習	食品の安全と衛生実習	演習	30	1						
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論Ⅰ	調理理論と食文化概論Ⅰ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅱ	調理理論と食文化概論Ⅱ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅲ	調理理論と食文化概論Ⅲ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅳ	調理理論と食文化概論Ⅳ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅴ	調理理論と食文化概論Ⅴ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅵ	調理理論と食文化概論Ⅵ	講義	30	1						
調理実習	調理実習	日本料理Ⅰ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
		日本料理Ⅱ	実習	60	2	○	60	2			
		西洋料理Ⅰ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
		西洋料理Ⅱ	実習	60	2	○	60	2			
		中国料理Ⅰ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
総合調理実習	総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	実習	30	1						
		総合調理実習Ⅱ	実習	30	1						
		総合調理実習Ⅲ（中国）	実習	30	1	○	30	1			
スキルアップ演習	色彩コーディネート論	色彩コーディネート論	実習	30	1						
料飲サービス	カフェ&BAR実習	カフェ&BAR実習	実習	30	1						
応用調理	テクニカル調理実習	中国料理Ⅱ	実習	30	1	○	30	1			
		総授業時間数		1050	35		360	12		180	6
		卒業に必要な授業時数		960							

① 実務経験のある教員等による授業科目の一覧

東京調理製菓専門学校 調理専門課程 昼間部 高度調理技術科 2年制

教育内容	教科科目	授業名	授業方法	授業時間	単位	実務経験のある教員の授業	実務経験のある教員の授業時間	実務経験のある教員の授業単位	シラバス提出授業	シラバス提出授業時間	シラバス提出授業単位
食生活と健康	食生活と健康Ⅰ	食生活と健康Ⅰ	講義	30	1						
	食生活と健康Ⅱ	食生活と健康Ⅱ	講義	30	1						
	食生活と健康Ⅲ	食生活と健康Ⅲ	講義	30	1						
食品と栄養の特性	食品と栄養の特性Ⅰ	食品と栄養の特性Ⅰ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅱ	食品と栄養の特性Ⅱ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅲ	食品と栄養の特性Ⅲ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅳ	食品と栄養の特性Ⅳ	講義	30	1						
	食品と栄養の特性Ⅴ	食品と栄養の特性Ⅴ	講義	30	1						
食品の安全と衛生	食品の安全と衛生Ⅰ	食品の安全と衛生Ⅰ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生Ⅱ	食品の安全と衛生Ⅱ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生Ⅲ	食品の安全と衛生Ⅲ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生Ⅳ	食品の安全と衛生Ⅳ	講義	30	1						
	食品の安全と衛生実習	食品の安全と衛生実習	演習	30	1						
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論Ⅰ	調理理論と食文化概論Ⅰ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅱ	調理理論と食文化概論Ⅱ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅲ	調理理論と食文化概論Ⅲ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅳ	調理理論と食文化概論Ⅳ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅴ	調理理論と食文化概論Ⅴ	講義	30	1						
	調理理論と食文化概論Ⅵ	調理理論と食文化概論Ⅵ	講義	30	1						
調理実習	調理実習	日本料理Ⅰ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
		日本料理Ⅱ	実習	60	2	○	60	2			
		西洋料理Ⅰ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
		西洋料理Ⅱ	実習	60	2	○	60	2			
		中国料理Ⅰ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
総合調理実習	総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	実習	30	1						
		総合調理実習Ⅱ	実習	30	1						
		総合調理実習Ⅲ（中国）	実習	30	1	○	30	1			
調理に関する国際コミュニケーション	メニューフランス語	メニューフランス語Ⅰ	講義	30	1						
		メニュー英語Ⅰ	講義								
	メニュー英語	メニューフランス語Ⅱ	講義	30	1						
		メニュー英語Ⅱ	講義								
フードビジネス	フードマネジメント	フードマネジメントⅠ	講義	30	1						
		フードマネジメントⅡ	講義	30	1						
顧客心理学	顧客心理学	顧客心理学	講義	30	1						
PC演習	PC演習	PC演習	演習	30	1						
フードサービス実習	レストラン準備実習	レストラン準備実習Ⅰ	実習	60	2	○	60	2			
		レストラン準備実習Ⅱ	実習	60	2	○	60	2			
	レストラン経営実習	レストラン経営実習Ⅰ	実習	90	3	○	90	3			
		レストラン経営実習Ⅱ	実習	90	3	○	90	3			
職場体験実習	職場体験実習	職場体験実習	実習	180	6						

高度調理技術実習	中国料理Ⅱ	実習	30	1	○	30	1			
	基礎製パン・基礎製菓 和菓子・寿司	実習 実習	60	2	○	60	2			
	日本料理Ⅲ 西洋料理Ⅲ	実習 実習	60	2	○	60	2			
	日本料理Ⅳ 西洋料理Ⅳ 応用製菓Ⅰ	実習 実習 実習	60	2	○	60	2			
	日本料理Ⅴ 西洋料理Ⅴ 応用製菓Ⅱ	実習 実習 実習	60	2	○	60	2			
総授業時間数			1890	63		900	30		180	6
卒業に必要な授業時数			1700							

① 実務経験のある教員等による授業科目の一覧

東京調理製菓専門学校 調理専門課程 昼間部 パティシエ・ブーランジェ科 1年制

教科科目	授業名	授業方法	授業時間	単位	実務経験のある教員の授業	実務経験のある教員の授業時間	実務経験のある教員の授業単位	シラバス提出授業	シラバス提出授業時間	シラバス提出授業単位
基礎製菓Ⅰ	基礎製菓1	実習	60	2	○	60	2			
	基礎製菓2	実習	60	2	○	60	2			
基礎製菓Ⅱ	基礎製菓3	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
	基礎製菓4	実習	60	2	○	60	2			
応用製菓Ⅰ	応用製菓1	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
	応用製菓2	実習	60	2	○	60	2			
応用製菓Ⅱ	応用製菓3	実習	60	2	○	60	2			
基礎製パンⅠ	基礎製パンⅠ	実習	60	2	○	60	2	☆	60	2
基礎製パンⅡ	基礎製パンⅡ	実習	60	2	○	60	2			
応用製パンⅠ	応用製パン1	実習	60	2	○	60	2			
	応用製パン2	実習	60	2	○	60	2			
応用製パンⅡ	応用製パン3	実習	60	2	○	60	2			
	応用製パン4	実習	60	2	○	60	2			
細工実習Ⅰ	細工実習Ⅰ	実習	60	2	○	60	2			
細工実習Ⅱ	細工実習Ⅱ	実習	60	2	○	60	2			
職場体験実習	職場体験実習	実習	60	2						
衛生学演習	衛生学演習	演習	30	1						
衛生法規	衛生法規	講義	30	1						
調理科学	調理科学	講義	30	1						
	総授業時間数		1050	35		900	30		180	6
	卒業に必要な授業時数		800							