

別表1

教育課程及び授業時数

専門課程(前・後期共通)

調理科(昼間部/1年制)				
	必・選の別	1年次		合計
		単位数	年間授業時数	単位数
食生活と健康	必	3	90	3
食品と栄養の特性	必	5	150	5
食品の安全と衛生 (実習1単位含む)	必	5	150	5
調理理論と食文化概論	必	6	180	6
調理実習	必	10	300	10
総合調理実習	必	3	90	3
合計		32	960	32
		単位	時間	単位

※1単位時間は、50分とする。

別表2

教育課程及び授業時数

高等課程(前・後期共通)

調理師養成学科(昼間部/3年制)									
	必・選 の別	1年次		2年次		3年次		合計	
		単位数	年間授 業時数	単位数	年間授 業時数	単位数	年間授 業時数	単位数	年間授 業時数
食生活と健康	必	1	35	1	35	1	35	3	105
食品と栄養の特性	必	2	70	2	70	1	35	5	175
食品の安全と衛生 (実習1単位含む)	必	2	70	2	70	1	35	5	175
調理理論と食文化概論	必	2	70	2	70	2	70	6	210
調理実習	必	3	105	3	105	3	105	9	315
総合調理実習	必	1	35	1	35	1	35	3	105
公共	選	1-3	5 175	1-3	6 210	1-3	7 245	18	630
理科	選	1-3							
外国語	選	1-3							
情報処理	選	1-3							
商業簿記	選	1-3							
調理技術実習A	選	1							
調理技術実習B	選	2							
調理技術実習C	選	3							
国語	必	1	35	1	35	1	35	3	105
社会	必	1	35	1	35	1	35	3	105
数学	必	1	35	1	35	1	35	3	105
保健体育	必	1	35	1	35	1	35	3	105
英語	必	1	35	1	35			2	70
家庭	必					1	35	1	35
情報	必	1	35	1	35	1	35	3	105
商業	必	1	35			1	35	2	70
合計		23	805	23	805	23	805	69	2415
		単位	時間	単位	時間	単位	時間	単位	時間

※選択必修については、6科目中から1年次は5時間以上、2年次は6時間以上、3年次は7時間以上を履修することとする。

※1単位時間は、50分とする。