２．　各学科の教育内容

（３）授業時数

１－１　調理師科		前期授業予定時間	後期授業予定時間	法定時間
食生活と健康　2-1と合同		○　54（　4）	○　42（　2）	90
食品と栄養の特性		○　90（　7）	○　72（　5）	150
食品の安全と衛生－①（保科）　2-1と合同		○　36（　2）	○　28（　2）	150
食品の安全と衛生－②（渡辺）		○　38（　4）	○　28（　2）	
食品の安全と衛生－③（木村）　2-1と合同		○　18（　1）	○　14（　1）	
調理理論と食文化概論		○　109（11）	○　92（10）	180
調理実習	日本料理	○　54（　4）	○　48（　6）	300
	西洋料理	○　54（　4）	○　42（　2）	
	中国料理	○　57（　9）	○　48（　6）	
	そば・すし	○　36（　6）	（そば3，すし3）	
総合調理実習　（木村／大井）		○　36（　4）	○　30（　2）	90
総合調理実習　（佐藤／板垣）		○　19（　2）	14（　1）	
学校設定科目	短期フランス語	8（　）	（　）	２－１調理高度技術科と合同
	キャリアセミナー	10（　）	16（　）	

２－１　調理高度技術科		前期授業予定時間	後期授業予定時間	法定時間
食生活と健康　1-1と合同		○　54（　4）	○　42（　2）	90
食品と栄養の特性		○　55（　7）	○　48（　6）	90
食品の安全と衛生－①（保科）　1-1と合同		○　36（　2）	○　28（　2）	90
食品の安全と衛生－③（木村）　1-1と合同		○　18（　1）	○　14（　1）	
調理理論と食文化概論		○　76（　9）	○　60（　7）	120
調理実習	日本料理	○　57（　9）	○　48（　6）	360
	西洋料理	○　54（　4）	○　42（　2）	
	中国料理	○　54（　9）	○　48（　6）	
	すし	○　54（　4）	○　42（　2）	
総合調理実習　（木村／大井）		○　36（　2）	○　28（　2）	90
総合調理実習　（佐藤／板垣）		○　19（　2）	14（　1）	
国際コミュニュケーション		19（　2）	14（　1）	30
学校設定科目	短期フランス語	8（　）	（　）	1－１調理師科と合同
	キャリアセミナー	10（　）	16（　）	

２－２　調理高度技術科		前期授業予定時間	後期授業予定時間	法定時間
食品と栄養の特性		○　36（　2）	○　28（　2）	60
食品の安全と衛生		○　36（　2）	○　28（　2）	60
調理理論と食文化概論		○　36（　2）	○　28（　2）	60
高度調理実習	日本料理	○　57（　9）	○　48（　6）	630
	西洋料理	○　54（　4）	○　42（　2）	
	中国料理	○　57（　9）	○　48（　6）	
	めん	○　54（　4）	○　42（　2）	
	製菓	○　57（　9）	○　48（　6）	
	集団調理	○　54（　4）	○　42（　2）	
	選択	○　54（　4）	○　48（　6）	
フードサービス		36（　2）	28（　2）	60

上記の時間には、前期・後期試験の時間は、含まない。

（　）の時間を超えて欠席した場合は、補充授業を受けなければならない。

○は、実務経験のある先生の授業です