

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)	○ 48 (4)	90
食品と栄養の特性		○ 90 (9)	○ 75 (6)	150
食品の安全と衛生-① (保科)	2-1と合同	○ 32 (0)	○ 33 (2)	150
食品の安全と衛生-② (渡辺)		○ 40 (3)	○ 31 (2)	
食品の安全と衛生-③ (木村)	2-1と合同	○ 19 (1)	○ 17 (1)	
調理理論と食文化概論		○ 112 (11)	○ 98 (10)	180
調理実習	日本料理	○ 57 (5)	○ 48 (4)	300
	西洋料理	○ 54 (4)	○ 51 (4)	
	中国料理	○ 60 (5)	○ 48 (4)	
	そば・すし	○ 36 (4)	(そば2, すし2)	
総合調理実習 (木村/大井)		○ 32 (2)	○ 34 (2)	90
総合調理実習 (佐藤/〇〇) 2-1と合同		○ 19 (1)	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)	○ 48 (4)	90
食品と栄養の特性		○ 52 (4)	○ 48 (4)	90
食品の安全と衛生-① (保科)	1-1と合同	○ 32 (0)	○ 28 (0)	90
食品の安全と衛生-③ (木村)	1-1と合同	○ 19 (1)	○ 17 (1)	
調理理論と食文化概論		○ 78 (7)	○ 60 (5)	120
調理実習	日本料理	○ 60 (5)	○ 48 (4)	360
	西洋料理	○ 54 (4)	○ 51 (4)	
	中国料理	○ 57 (5)	○ 48 (4)	
	すし	○ 57 (5)	○ 51 (4)	
総合調理実習 (木村/大井)		○ 38 (4)	○ 28 (2)	90
総合調理実習 (佐藤/〇〇) 1-1と合同		○ 19 (1)	14 (1)	
国際コミュニケーション		19 (1)	17 (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		○ 38 (4)	○ 31 (2)	60
食品の安全と衛生		○ 36 (4)	○ 32 (2)	60
調理理論と食文化概論		○ 34 (2)	○ 34 (2)	60
高度調理実習	日本料理	○ 60 (5)	○ 48 (6)	630
	西洋料理	○ 54 (4)	○ 51 (4)	
	中国料理	○ 57 (5)	○ 48 (4)	
	めん	○ 57 (4)	○ 51 (4)	
	製菓	○ 60 (5)	○ 48 (4)	
	集団調理	○ 57 (5)	○ 42 (3)	
	選択	○ 48 (4)	○ 48 (4)	
フードサービス		32 (0)	28 (0)	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