

## 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	○ 57 ( 12 )	○ 45 ( 0 )	90
食品と栄養の特性		○ 88 ( 13 )	○ 79 ( 4 )	150
食品の安全と衛生-① (保科)	2-1と合同	○ 34 ( 4 )	○ 30 ( 0 )	150
食品の安全と衛生-② (笠原)		○ 32 ( 0 )	○ 26 ( 0 )	
食品の安全と衛生-③ (木村)	2-1と合同	○ 16 ( 1 )	○ 16 ( 1 )	
調理理論と食文化概論		○ 107 ( 17 )	○ 96 ( 6 )	180
調理実習	日本料理	○ 57 ( 12 )	○ 45 ( 0 )	300
	西洋料理	○ 57 ( 12 )	○ 45 ( 0 )	
	中国料理	○ 48 ( 3 )	○ 51 ( 6 )	
	そば・すし	○ 34 ( 4 )	(そば2, すし2)	
総合調理実習 (木村/齋藤)	2-1と合同	○ 34 ( 4 )	○ 32 ( 2 )	90
総合調理実習 (佐藤/加藤)	2-1と合同	○ 19 ( 4 )	○ 16 ( 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	11 ( )	15 ( )	
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	○ 57 ( 12 )	○ 45 ( 0 )	90
食品と栄養の特性		○ 50 ( 5 )	○ 49 ( 4 )	90
食品の安全と衛生-① (保科)	1-1と合同	○ 34 ( 4 )	○ 30 ( 0 )	90
食品の安全と衛生-③ (木村)	1-1と合同	○ 16 ( 1 )	○ 16 ( 1 )	
調理理論と食文化概論		○ 70 ( 10 )	○ 60 ( 0 )	
調理実習	日本料理	○ 48 ( 3 )	○ 51 ( 6 )	360
	西洋料理	○ 57 ( 12 )	○ 45 ( 0 )	
	中国料理	○ 57 ( 12 )	○ 45 ( 0 )	
	すし	○ 54 ( 9 )	○ 48 ( 3 )	
総合調理実習 (木村/齋藤)	1-1と合同	○ 34 ( 4 )	○ 32 ( 2 )	90
総合調理実習 (佐藤/加藤)	1-1と合同	○ 19 ( 4 )	○ 16 ( 1 )	
国際コミュニケーション		18 ( 3 )	16 ( 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	11 ( )	15 ( )	
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		○ 34 ( 4 )	○ 30 ( 0 )	60
食品の安全と衛生		○ 38 ( 8 )	○ 30 ( 0 )	60
調理理論と食文化概論		○ 35 ( 5 )	○ 32 ( 2 )	60
高度調理実習	日本料理	○ 48 ( 3 )	○ 51 ( 6 )	630
	西洋料理	○ 54 ( 4 )	○ 45 ( 5 )	
	中国料理	○ 57 ( 7 )	○ 45 ( 5 )	
	めん	○ 54 ( 9 )	○ 48 ( 3 )	
	製菓	○ 48 ( 3 )	○ 51 ( 6 )	
	集団調理	○ 57 ( 9 )	○ 42 ( 0 )	
	選択	○ 51 ( 6 )	○ 45 ( 0 )	
フードサービス		○ 34 ( 4 )	○ 30 ( 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