

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(高度調理経営科)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学1	30					
講義	公衆衛生学2	30					
講義	公衆衛生学3	30					
講義	栄養学1	30					
講義	栄養学2	30					
講義	食品学1	30					
講義	食品学2	30					
講義	食品学3	30					
講義	食品衛生学1	30					
講義	食品衛生学2	30					
講義	食品衛生学3	30					
講義	食品衛生学4	30					
講義・実習	食品衛生学実習	30					
講義	調理理論1	30					
講義	調理理論2	30					
講義	調理理論3	30					
講義	調理理論4	30					
講義	食文化概論1	30					
講義	食文化概論2	30					
講義・実習	調理実習	300	○	300	☆	300	
講義・実習	集団調理実習	30	○	30			
講義・実習	専攻別総合調理実習1	30	○	30			
講義・実習	専攻別総合調理実習2	30	○	30			
講義	西洋料理実習理論1	15	○	15			
実習	西洋料理実習1	45	○	45			
講義	日本料理実習理論1	15	○	15			
実習	日本料理実習1	45	○	45			
講義	西洋料理実習理論2	70	○	70			
実習	西洋料理実習2	200	○	200			
講義	日本料理実習理論2	70	○	70			
実習	日本料理実習2	200	○	200			
実習	郊外実習	150	○	150			
演習	サービス演習	60					
講義	フランス語	60					
講義	サービス英語	60					
講義・演習	日本文化演習	60					
講義	商業簿記	30					
講義	税務会計	30					
講義	フードマネージメント	30					
講義	レストランプロデュース	30					
講義	サービス論	30					
講義	外食産業論	30					
講義	メニュープランニング	30					
講義	コンピューター演習	30					
講義・演習	健康体育演習	30					
総授業時数		2,280		1,200		300	
卒業に必要な授業時数		1,890					

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(高度調理製菓科)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学1	30					
講義	公衆衛生学2	30					
講義	公衆衛生学3	30					
講義	栄養学1	30					
講義	栄養学2	30					
講義	食品学1	30					
講義	食品学2	30					
講義	食品学3	30					
講義	食品衛生学1	30					
講義	食品衛生学2	30					
講義	食品衛生学3	30					
講義	食品衛生学4	30					
講義・実習	食品衛生学実習	30					
講義	調理理論1	30					
講義	調理理論2	30					
講義	調理理論3	30					
講義	調理理論4	30					
講義	食文化概論1	30					
講義	食文化概論2	30					
講義・実習	調理実習	300	○	300	☆	300	
講義・実習	集団調理実習	30	○	30			
講義・実習	専攻別総合調理実習1	30	○	30			
講義・実習	専攻別総合調理実習2	30	○	30			
講義	専門実習理論1	15	○	15			
講義	専門実習理論2	15	○	15			
講義	専門実習理論3	60	○	60			
講義	専門実習理論4	60	○	60			
実習	専門実習1	45	○	45			
実習	専門実習2	45	○	45			
実習	専門実習3	180	○	180			
実習	専門実習4	180	○	180			
講義・演習	ラッピング演習	30					
講義	フランス語	60					
講義	色彩学	30					
講義・演習	カフェ演習	60					
講義	レストランプロデュース	30					
講義	フードマネージメント	30					
講義	メニュープランニング	30					
講義	テーブルコーディネート	30					
講義	サービス論	30					
総授業時数		1,890		990		300	
卒業に必要な授業時数		1,890					