

辻調理師専門学校からのお知らせ

辻調理師専門学校では、2012年度より、「募集定員数」「授業時間」「カリキュラム」を以下の通り変更いたします。[認可申請中]

募集定員数の変更

調理師本科
518名 ▶ **560名**
[40名×14クラス]

調理技術マネジメント学科
296名 ▶ **320名**
[40名×8クラス]

授業時間の変更

授業時間
50分制 ▶ **90分制**

1日の時限数
6時限制 ▶ **4時限制**

時限	授業時間	時限	授業時間	(90分)
1時限	9:20~10:10	1時限	9:10~10:40	(90分)
2時限	10:20~11:10	2時限	10:50~12:20	(90分)
3時限	11:20~12:10	3時限	13:10~14:40	(90分)
4時限	13:10~14:00	4時限	14:50~16:20	(90分)
5時限	14:10~15:00			
6時限	15:10~16:00			

カリキュラムの変更 (※授業時間数の1単位時間は45分とします)

	調理師本科	調理技術マネジメント学科		
		1年次	2年次	
規定科目		授業時間数	授業時間数	授業時間数
	●食文化概論	30	30	
	●衛生法規	30	30	
	●公衆衛生学	90	90	
	●栄養学	90	90	
	●食品学	60	60	
	●食品衛生学	90	90	
	●食品衛生学実習	30	30	
	●調理理論	150	150	
●調理実習	300	300		
選択必修科目		授業時間数	授業時間数	授業時間数
	●専門調理理論	60		
	●社会	30	30	
●サービスⅠ		60		
必修科目		授業時間数	授業時間数	授業時間数
	●スキルアップ基礎実習	36	36	
	●食の安全衛生			28
	●食情報論			30
	●ホスピタリティ論			26
	●店舗マネジメント論			80
	●調理技術理論			364
	●高度調理実習			252
●サービスⅡ			52	
自由選択科目	●スキルアップ応用実習 ●インストラクター養成実習 ●専門技術実習 ●高度調理理論 ●料理のための外国語 (フランス語・イタリア語・中国語) ●初心者のためのMac基礎レッスン ●作品制作展 ●インターンシップ	授業時間数	授業時間数	
		92	216	

*自由選択科目の履修は任意とし、進級・卒業に必要な時間に含まれません。
また、作品制作展及びインターンシップを除く科目については、一度履修した科目を重複して履修することはできません。