

辻調理師専門学校での学びについて

～入学までに知っておいてほしいこと～

本校で学ぶにあたっては、授業の出席と成績評価等も重要となります。

進級・卒業の認定要件を十分に理解して、学習に取り組んでください。

【進級・卒業認定の要件】 次の1)と2)の要件を満たすこと

- 1) 各科目において出席率が60%以上で、かつ学業成績の評価が100点満点中60点以上であること
- 2) 進級または卒業に必要な総授業時間数の80%以上出席すること

● 調理師専門課程 調理師本科

教育内容		教科科目	必選の別	規定時間数	年間授業時間数
規定	食生活と健康	食生活と健康	必修	90	90
	食品と栄養の特性	食品と栄養		150	150
	食品の安全と衛生	食品の安全と衛生		150	150
	調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論		180	180
	調理実習	調理実習		300	220
	総合調理実習	調理実習Ⅱ		90	80
その他		総合調理実習		92	
		飲食キャリア概論		28	
規定科目授業時間数合計				960	962
年間授業時間数合計					990
卒業に必要な総授業時間数					990

食品の安全と衛生には実習30時間を含む。

● 調理師専門課程 調理技術マネジメント学科

教育内容		教科科目	必選の別	規定時間数	年間授業時間数	
					第1学年	第2学年
規定	食生活と健康	食生活と健康	必修	90	90	
	食品と栄養の特性	食品と栄養		150	150	
	食品の安全と衛生	食品の安全と衛生		150	150	
	調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論		180	180	
	調理実習	調理実習		300	300	
	総合調理実習	総合調理実習		90		240
その他		飲食キャリア概論			30	
		インターンシップ			64	
		HACCP演習				28
		マネジメント論				28
		調理技術理論				254
		高度調理技術実習				40
		高度調理実習Ⅱ				80
		フードサービス実習	サービス		30	60
		調理に関する国際コミュニケーション	料理のための外国語			60
			食情報論			16
					960	870
規定科目授業時間数合計				960	870	240
年間授業時間数合計					994	806
卒業に必要な総授業時間数						1,800

食品の安全と衛生には実習30時間を含む。

● 調理師専門課程 高度調理技術マネジメント学科

教育内容		教科科目	必選の別	規定時間数	年間授業時間数		
					第1学年	第2学年	第3学年
規定	食生活と健康	食生活と健康	必修	90	90		
	食品と栄養の特性	食品と栄養		150	150		
	食品の安全と衛生	食品の安全と衛生		150	150		
	調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論		180	180		
	調理実習	調理実習		300	300		
	総合調理実習	総合調理実習		90	92		
その他		飲食キャリア概論			30		
		キャリア形成実習				496	
		HACCP演習				28	
		マネジメント論				28	
		調理技術理論				112	
		高度調理技術実習	高度調理実習		140	128	
		フードサービス実習	サービス		28	32	
		調理に関する国際コミュニケーション	料理のための外国語		28	32	
			食と環境ワークショップ			112	
			総合演習			168	
			調理研究実習			168	
規定科目授業時間数合計				960	962		
年間授業時間数合計					992	860	
卒業に必要な総授業時間数						2,716	

食品の安全と衛生には実習30時間を含む。

● 製菓衛生師専門課程 製菓衛生師本科

教科科目		必選の別	規定時間数	年間授業時間数
規定科目	衛生法規	必修	30	30
	公衆衛生学		60	60
	食品学		60	60
	食品衛生学		120	120
	栄養学		60	60
	社会		30	30
	製菓理論		90	116
	製菓実習		480	480
その他				80
規定科目授業時間数合計			930	956
年間授業時間数合計				1,036
卒業に必要な総授業時間数				1,036

食品衛生学には実習24時間を含む。

● 製菓衛生師専門課程 製菓技術マネジメント学科

教科科目		必選の別	規定時間数	年間授業時間数	
				第1学年	第2学年
規定科目	衛生法規	必修	30	30	
	公衆衛生学		60	60	
	食品学		60	60	
	食品衛生学		120	120	
	栄養学		60	60	
	社会		30	30	
	製菓理論		90	116	
	製菓実習		480	480	
その他	専門製菓理論			80	
	店舗衛生学			28	
	マネジメント論			92	
	高度製菓理論			120	
	高度製菓実習			560	
	専門製菓演習			80	
	規定科目授業時間数合計			930	956
	年間授業時間数合計				1,036
卒業に必要な総授業時間数				1,916	

食品衛生学には実習24時間を含む。

● 衛生専門課程 日本料理本科

教科科目	必選の別	年間授業時間数
日本料理実習	必修	588
すし実習		112
日本料理理論		140
日本食文化概論		56
飲食店HACCP		56
キャリアデザイン		28
必修科目授業時間数		952
選択科目授業時間数		28
卒業に必要な総授業時間数		952

(注) 選択科目については履修認定を行うが、卒業に必要な総授業時間数には含まない。

● 衛生専門課程 日本料理クリエイティブ経営学科

教科科目		必選の別	年間授業時間数	
			第1学年	第2学年
日本料理実習	必修		588	
すし実習			112	
日本料理理論			140	
日本食文化概論			56	
飲食店HACCP			56	
食ビジネス概論			28	
日本料理実習Ⅱ				392
インターンシップ実習				224
日本料理理論Ⅱ				140
日本食文化概論Ⅱ				56
食環境マネジメント概論				56
英語コミュニケーションⅠ		28		
英語コミュニケーションⅡ			28	
キャリアデザイン	選択	28		
必修科目授業時間数			1,008	896
選択科目授業時間数			28	
卒業に必要な総授業時間数				1,904

※ 記載する科目および時間数は予定です。
(注) 選択科目については履修認定を行うが、卒業に必要な総授業時間数には含まない。