

辻調理師専門学校 東京での学びについて

～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

● 衛生専門課程 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 | 94 |
| | 食品と栄養の特性 | 食品学 | | 150 | 80 |
| | | 栄養学 | | | 70 |
| | 食品の安全と衛生 | 食品の安全と衛生 | | 150 (実習30時間を含む) | 150 (実習30時間を含む) |
| | 調理理論と食文化概論 | 調理理論 | | 180 | 150 |
| | | 食文化概論 | | | 30 |
| | 調理実習 | 調理実習 | | 300 | 350 |
| 総合調理実習 | 総合調理実習 | 90 | 92 | | |
| 規定科目授業時間数合計 | | | | 960 | 1,016 |
| 卒業に必要な総授業時間数 | | | | | 1,016 |

● 衛生専門課程 調理応用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 | 92 | |
| | 食品と栄養の特性 | 食品学 | | 150 | 80 | |
| | | 栄養学 | | | 70 | |
| | 食品の安全と衛生 | 食品の安全と衛生 | | 150 (実習30時間を含む) | 150 (実習30時間を含む) | |
| | 調理理論と食文化概論 | 調理理論 | | 180 | 150 | |
| | | 食文化概論 | | | 30 | |
| | 調理実習 | 調理実習 | | 300 | 350 | |
| 総合調理実習 | 総合調理実習 | 90 | 92 | | | |
| その他 | | キャリアマネジメント | | | 36 | |
| | | 英語 | | | 36 | |
| | | 飲食店HACCP | | | 40 | |
| | | 応用調理実習 | | | 490 | |
| | | 応用総合調理実習 | | | 140 | |
| | | 応用調理理論 | | | 274 | |
| | | 食文化産業概論 | | | 70 | |
| 規定科目授業時間数合計 | | | | 960 | 1,014 | |
| 年間授業時間数合計 | | | | | 1,014 | 1,086 |
| 卒業に必要な総授業時間数 | | | | | | 2,100 |

● 衛生専門課程 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 | 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 | 90 |
| | 製菓実習 | | 480 | 480 |
| その他 | 専門製菓演習 | | | 80 |
| 規定科目授業時間数合計 | | | 930 | 930 |
| 卒業に必要な総授業時間数 | | | | 1,010 |

● 衛生専門課程 製菓応用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 | 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 | 90 | |
| | 製菓実習 | | 480 | 480 | |
| その他 | 専門製菓演習 | | | | 80 |
| | キャリアマネジメント | | | | 40 |
| | 実践栄養学 | | | | 40 |
| | 製菓店HACCP | | | | 40 |
| | 応用製菓理論 | | | | 80 |
| | 応用製菓実習 | | | | 760 |
| | 応用製菓演習 | | | | 80 |
| 規定科目授業時間数合計 | | | 930 | 930 | |
| 年間授業時間数合計 | | | | 1,010 | 1,040 |
| 卒業に必要な総授業時間数 | | | | | 2,050 |