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

（専門課程専門調理師科/修業年限2カ年）

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	94					
講義	栄養学	94	○	94	☆	94	
講義	食品学	65					
講義	衛生法規	34					
講義	食品衛生学	94	○	94	☆	94	
講義	食品衛生実習	32					
講義	食文化概論	34					
講義	調理理論	152					
実習	調理実習	336	○	169	☆	48	
実習	総合調理実習	102					
実習	フードサービス実習	162					
実習	応用実習	405					
講義	外国語	70					
実習	選択実習(製菓製パン)	120					
実習	フードコーディネート	254					
実習	海外研修/校外実習	150					
総授業時数		2,198		357		236	
卒業に必要な授業時数		1,942					

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

（専門課程調理師科/修業年限1カ年）

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	94					
講義	栄養学	94	○	94	☆	94	
講義	食品学	65					
講義	衛生法規	34					
講義	食品衛生学	94	○	94			
講義	食品衛生実習	32					
講義	食文化概論	34					
講義	調理理論	152					
実習	調理実習	336	○	169	☆	48	
実習	総合調理実習	102					
実習	フードコーディネート	72					
実習	海外研修/校外実習	60					
総授業時数		1,169		357		142	
卒業に必要な授業時数		1,080					