

新潟調理師専門学校 2021年度 授業科目一覧表

専門調理・製菓製パン・福祉調理科 2年

科目名	履修方法	授業時間	授業の方法	備考	実務経験教員科目
食品の安全と衛生	必修	120	講義	食品衛生実習含む	
調理理論と食文化概論(調理理論)	必修	150	講義		
食品の栄養と特性(栄養)	必修	90	講義		
食文化と演出	必修	40	講義・実習		
サービス論	必修	40	講義		○
教養学	必修	30	講義		
日本料理実習	選択必修	400	実習		○
西洋料理実習	選択必修	400	実習		○
中国料理実習	選択必修	400	実習		○
製菓・製パン実習	選択必修	400	実習		○
給食実習	選択必修	400	実習	献立作成含む	○
校外研修	必修	170	実習		○
選択特別授業	選択必修	30	実習	華道・茶道・喫茶フードコーディネートから選択	

年間授業時間数合計 1,070 (うち実務経験教員の授業 610時間)

専門調理・製菓製パン・福祉調理科 1年

科目名	履修方法	授業時間	授業の方法	備考	実務経験教員科目
食生活と健康	必修	60	講義		
食生活と健康(細菌学)	必修	30	講義		
食品の栄養と特性(栄養)	必修	90	講義		
食品の栄養と特性(食品)	必修	60	講義		
食品の安全と衛生	必修	120	講義	食品衛生実習含む	
食品の安全と衛生(法規)	必修	30	講義		
調理理論と食文化概論(調理理論)	必修	150	講義		
調理理論と食文化概論(食文化)	必修	30	講義		
フードビジネス	必修	30	講義		
日本料理実習	必修	100	実習		○
西洋料理実習	必修	100	実習		○
中国料理実習	必修	100	実習		○
総合調理実習	必修	90	実習		○

年間授業時間数合計 990 (うち実務経験教員の授業 390時間)

調理師科

科目名	履修方法	授業時間	授業の方法	備考	実務経験教員科目
食生活と健康	必修	60	講義		
食生活と健康(細菌学)	必修	30	講義		
食品の栄養と特性(栄養)	必修	90	講義		
食品の栄養と特性(食品)	必修	60	講義		
食品の安全と衛生	必修	120	講義	食品衛生実習含む	
食品の安全と衛生(法規)	必修	30	講義		
調理理論と食文化概論(調理理論)	必修	150	講義		
調理理論と食文化概論(食文化)	必修	30	講義		
日本料理実習	必修	100	実習		○
西洋料理実習	必修	100	実習		○
中国料理実習	必修	100	実習		○
総合調理実習	必修	70	実習		○
総合調理実習(接客サービス)	必修	20	講義		○

年間授業時間合計 960 (うち実務経験教員の授業 390時間)