

新潟調理師専門学校 2025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・1年次からの合計      |          |
| 調理理論と食文化概論(調理理論) | 必修   | 150  | 講義    | 1年次からの合計               |          |
| 食文化と演出           | 必修   | 85   | 講義・実習 |                        |          |
| サービス論            | 必修   |      | 講義    |                        | ○        |
| 教養学Ⅱ             | 必修   |      | 講義    |                        |          |
| 日本料理実習           | 選択必修 | 420  | 実習    |                        | ○        |
| 西洋料理実習           | 選択必修 | 420  | 実習    |                        | ○        |
| 中国料理実習           | 選択必修 | 420  | 実習    |                        | ○        |
| 製菓・製パン実習         | 選択必修 | 420  | 実習    |                        | ○        |
| 給食実習             | 選択必修 | 420  | 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 | 20   | 実習    | 華道・茶道・喫茶フットコ・ディネットから選択 |          |

年間授業時間数合計 1,080 (うち実務経験教員の授業 460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   | 90   | 講義    |          |          |
| 食生活と健康(細菌学)      | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 食品の栄養と特性(栄養)     | 必修   | 150  | 講義    |          |          |
| 食品の栄養と特性(食品)     | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 食品の安全と衛生         | 必修   | 150  | 講義    | 食品衛生実習含む |          |
| 食品の安全と衛生(法規)     | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 調理理論と食文化概論(調理理論) | 必修   | 180  | 講義    |          |          |
| 調理理論と食文化概論(食文化)  | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 教養学Ⅰ             | 必修   | 45   | 講義    |          |          |
| フードビジネス          | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 日本料理実習           | 必修   | 300  | 実習    |          | ○        |
| 西洋料理実習           | 必修   |      | 実習    |          | ○        |
| 中国料理実習           | 必修   |      | 実習    |          | ○        |
| 総合調理実習           | 必修   | 90   | 実習    |          | ○        |

年間授業時間数合計 1005 (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   | 90   | 講義    |          |          |
| 食生活と健康(細菌学)      | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 食品の栄養と特性(栄養)     | 必修   | 150  | 講義    |          |          |
| 食品の栄養と特性(食品)     | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 食品の安全と衛生         | 必修   | 150  | 講義    | 食品衛生実習含む |          |
| 食品の安全と衛生(法規)     | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 調理理論と食文化概論(調理理論) | 必修   | 180  | 講義    |          |          |
| 調理理論と食文化概論(食文化)  | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 調理理論と食文化概論(食品実験) | 必修   |      | 講義    |          |          |
| 日本料理実習           | 必修   | 300  | 実習    |          | ○        |
| 西洋料理実習           | 必修   |      | 実習    |          | ○        |
| 中国料理実習           | 必修   |      | 実習    |          | ○        |
| 総合調理実習           | 必修   | 90   | 実習    |          | ○        |
| 総合調理実習(接客サービス)   | 必修   |      | 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)