

# 学校法人三幸学園 名古屋辻学園調理専門学校

## 2026年度 教育課程

### 調理師科 教育課程

規定教科科目	科目名	授業形態	必修 選択	選択 該当科目	単位数	単位 時間数
食生活と健康	栄養と健康Ⅰ	講義	選択	必履修	2	30
	栄養と健康Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30
	食生活と健康関係法規	講義	選択	必履修	2	30
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	講義	選択	必履修	2	30
	栄養学Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30
	食品学Ⅰ	講義	選択	必履修	4	60
	食品学Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30
食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	講義	選択	必履修	4	60
	食品衛生学Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30
	食品の安全と衛生関係法規	講義	選択	必履修	2	30
	食品衛生学実習	実習	選択	必履修	1	30
調理理論と文化概論	調理理論Ⅰ	演習	必修		2	60
	調理理論Ⅱ	演習	必修		2	60
	食文化Ⅰ	講義	選択	必履修	2	30
	食文化Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30
調理実習	調理実習Ⅰ	実技	必修		4	120
	調理実習Ⅱ	実技	必修		4	120
	基礎調理実習Ⅰ	実技	必修		1	30
	基礎調理実習Ⅱ	実技	必修		1	30
総合調理実習	サービス実習	実技	必修		1	30
	総合調理実習	実技	必修		4	120
<b>合計</b>					<b>48</b>	<b>1020</b>

※調理師科の生徒が1年間に履修できる単位は、48単位までとする。

※卒業要件：31単位以上

上級調理師科 教育課程

規定教科 科目	科目名	授業 形態	必修 選択	選択 該当科目	1年次		2年次		合計	
					単位 数	単位 時間数	単位 数	単位 時間数	単位 数	単位 時間数
食生活と 健康	栄養と健康Ⅰ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	栄養と健康Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	食生活と健康関係法規	講義	選択	必履修	2	30			2	30
食品と栄養の 特性	栄養学Ⅰ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	栄養学Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	食品学Ⅰ	講義	選択	必履修	4	60			4	60
	食品学Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
食品の安全と 衛生	食品衛生学Ⅰ	講義	選択	必履修	4	60			4	60
	食品衛生学Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	食品の安全と衛生関係法規	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	食品衛生学実習	実習	選択	必履修	1	30			1	30
調理理論と 文化概論	調理理論Ⅰ	演習	必修		2	60			2	60
	調理理論Ⅱ	演習	必修		2	60			2	60
	食文化Ⅰ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
	食文化Ⅱ	講義	選択	必履修	2	30			2	30
調理実習	調理実習Ⅰ	実技	必修		4	120			4	120
	調理実習Ⅱ	実技	必修		4	120			4	120
	基礎調理実習Ⅰ	実技	必修		1	30			1	30
	基礎調理実習Ⅱ	実技	必修		1	30			1	30
総合調理 実習	サービス実習	実技	必修		1	30			1	30
	総合調理実習	実技	必修		4	120			4	120
	店舗プランニング・マネジメントⅠ	講義	選択	必履修			2	30	2	30
	店舗プランニング・マネジメントⅡ	講義	選択	必履修			2	30	2	30
	フードプロデュースⅠ	講義	選択	必履修			2	30	2	30
	フードプロデュースⅡ	講義	選択	必履修			2	30	2	30
	フードサービスⅠ	講義	選択	必履修			2	30	2	30
	フードサービスⅡ	講義	選択	必履修			2	30	2	30
	基礎調理実習Ⅲ	実技	選択	必履修			1	30	1	30
	基礎調理実習Ⅳ	実技	選択	必履修			1	30	1	30
	高度調理理論Ⅰ	演習	必修				1	30	1	30
	高度調理理論Ⅱ	演習	必修				1	30	1	30
	新調理	演習	選択	必履修			1	30	1	30
	高度調理実習Ⅰ	実技	選択	必履修			2	60	2	60
	高度調理実習Ⅱ	実技	選択	必履修			2	60	2	60
	高度総合調理実習Ⅰ	実技	選択	必履修			4	120	4	120
	高度総合調理実習Ⅱ	実技	選択	必履修			4	120	4	120
	選択調理実習(西洋)	実技	選択	選択 必履修			2	60	2	60
	選択調理実習(日本)	実技	選択	選択 必履修			2	60	2	60
	選択調理実習(中国)	実技	選択	選択 必履修			2	60	2	60
	選択調理実習(製菓)	実技	選択	選択 必履修			2	60	2	60
<b>合計</b>					<b>48</b>	<b>1020</b>	<b>37</b>	<b>930</b>	<b>85</b>	<b>1950</b>

※上級調理師科の生徒が1年間に履修できる単位は、48単位までとする。

※卒業要件：62単位以上