

別表1-1 教育課程（カリキュラム）
 学校名 辻学園調理・製菓専門学校
 学科 調理師科
 該当 2023年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
栄養と健康	講義	必修	2	60	2	60
食生活と健康関係法規	講義	必修	1	30	1	30
食品衛生学	講義	必修	3	90	3	90
食品の安全と衛生関係法規	講義	必修	1	30	1	30
食品衛生学 実習	実技	必修	1	30	1	30
栄養学	講義	必修	2	60	2	60
食品学	講義	必修	3	90	3	90
調理理論と食文化概論	演習	必修	6	180	6	180
調理実習 I	実技	必修	6	180	6	180
調理実習 II	実技	必修	4	120	4	120
総合調理実習	実技	必修	3	90	3	90
インターンシップ実習 I	実習	選択	2	60	2	60
未来デザインプログラム	講義	必修	2	30	2	30
就職対策	講義	必修	2	30	2	30
合計			38	1080	38	1080

別表1-2 教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 上級調理師科

該当 2022年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	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
栄養と健康	講義	必修	2	60			2	60
食生活と健康関係法規	講義	必修	1	30			1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60			2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	必修			1	30	1	30
食品の安全と衛生関係法規	講義	必修			1	30	1	30
食品衛生学 実習	実技	必修			1	30	1	30
栄養学	講義	必修			2	60	2	60
食品学Ⅰ	講義	必修	2	60			2	60
食品学Ⅱ	講義	必修			1	30	1	30
調理理論と食文化概論Ⅰ	演習	必修	4	120			4	120
調理理論と食文化概論Ⅱ	演習	必修			2	60	2	60
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
調理実習Ⅲ	実技	必修	4	120			4	120
総合調理実習	実技	必修	6	180			6	180
未来デザインプログラム	講義	必修	2	30			2	30
フードセレクト論	講義	必修			4	60	4	60
高度調理技術実習Ⅰ	実技	必修			4	120	4	120
高度調理技術実習Ⅱ	実技	必修			4	120	4	120
高度調理技術実習Ⅲ	実技	必修			4	120	4	120
特別総合調理実習	実技	必修			6	180	6	180
インターンシップ実習Ⅰ	実習	選択	2	60			2	60
インターンシップ実習Ⅱ	実習	選択			2	60	2	60
就職対策Ⅰ	講義	必修	2	30			2	30
就職対策Ⅱ	講義	必修			2	30	2	30
合計			35	990	34	930	69	1920

別表1-3 教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓パティシエ科

該当 2022年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	必修	1	30	1	30
公衆衛生学	講義	必修	2	60	2	60
食品学	講義	必修	2	60	2	60
食品衛生学	講義	必修	4	120	4	120
栄養学	講義	必修	2	60	2	60
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論	演習	必修	3	90	3	90
製菓実習Ⅰ	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習Ⅱ	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習Ⅲ	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習Ⅳ	実技	必修	4	120	4	120
未来デザインプログラム	講義	必修	2	30	2	30
就職対策	講義	必修	2	30	2	30
合計			35	990	35	990

別表1-4 教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓マイスター科

該当 2022年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	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
衛生法規	講義	必修	1	30			1	30
公衆衛生学	講義	必修	2	60			2	60
食品学	講義	必修	2	60			2	60
食品衛生学	講義	必修	4	120			4	120
栄養学	講義	必修	2	60			2	60
社会学	講義	必修	1	30			1	30
製菓理論	演習	必修	3	90			3	90
製菓実習Ⅰ	実技	必修	4	120			4	120
製菓実習Ⅱ	実技	必修	4	120			4	120
製菓実習Ⅲ	実技	必修	4	120			4	120
製菓実習Ⅳ	実技	必修	4	120			4	120
製菓衛生師基礎講座	講義	必修			4	60	4	60
特別製菓実習Ⅰ	実技	必修			7	210	7	210
特別製菓実習Ⅱ	実技	必修			7	210	7	210
特別製菓理論	演習	必修			4	60	4	60
製菓マイスターⅠ	演習	必修			4	60	4	60
製菓マイスターⅡ	演習	必修			4	60	4	60
製菓マイスターⅢ	演習	必修			4	60	4	60
製菓マイスターⅣ	演習	必修			4	60	4	60
未来デザインプログラム	講義	必修	2	30			2	30
インターンシップ実習Ⅰ	実習	選択	2	60			2	60
インターンシップ実習Ⅱ	実習	選択			2	60	2	60
就職対策Ⅰ	講義	必修	2	30			2	30
就職対策Ⅱ	講義	必修			2	30	2	30
合計			37	1050	42	870	79	1920

別表1-5 調理師資格取得のための教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 調理師科

該当 2021年度入学生より

規定教科科目	科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
				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	講義	必修	2	60	3	90
	食生活と健康関係法規	講義	必修	1	30		
食品の安全と衛生	食品衛生学	講義	必修	3	90	5	150
	食品の安全と衛生関係法規	講義	必修	1	30		
	食品衛生学 実習	実技	必修	1	30		
食品と栄養の特性	栄養学	講義	必修	2	60	5	150
	食品学	講義	必修	3	90		
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	演習	必修	6	180	6	180
調理実習	調理実習	実技	必修	10	300	10	300
総合調理実習	総合調理実習	実技	必修	3	90	3	90
合計				32	960	32	960

別表1-6 調理師資格取得のための教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 上級調理師科

該当 2021年度入学生より

規定教科科目	科目名	授業形態	必修 選択	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	講義	必修	2	60			3	90
	食生活と健康関係法規	講義	必修	1	30				
食品の安全と衛生	食品衛生学	講義	必修	2	60	1	30	5	150
	食品の安全と衛生関係法規	講義	必修			1	30		
	食品衛生学 実習	実技	必修			1	30		
食品と栄養の特性	栄養学	講義	必修			2	60	5	150
	食品学	講義	必修	2	60	1	30		
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	演習	必修	4	120	2	60	6	180
調理実習	調理実習	実技	必修	10	300			10	300
総合調理実習	総合調理実習	実技	必修	3	90			3	90
合計				24	720	8	240	32	960

別表1-7 製菓衛生師資格師取得のための教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓パティシエ科

該当 2021年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	必修	1	30	1	30
公衆衛生学	講義	必修	2	60	2	60
食品学	講義	必修	2	60	2	60
食品衛生学	講義	必修	4	120	4	120
栄養学	講義	必修	2	60	2	60
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論	演習	必修	3	90	3	90
製菓実習	実技	必修	16	480	16	480
合計			31	930	31	930

別表1-8 製菓衛生師資格師取得のための教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓マイスター科

該当 2021年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	必修	1	30	1	30
公衆衛生学	講義	必修	2	60	2	60
食品学	講義	必修	2	60	2	60
食品衛生学	講義	必修	4	120	4	120
栄養学	講義	必修	2	60	2	60
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論	演習	必修	3	90	3	90
製菓実習	実技	必修	16	480	16	480
合計			31	930	31	930