

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 2026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Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
栄養と健康Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食生活と健康関係法規	講義	選択	1	30	1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60	2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品の安全と衛生関係法規	講義	選択	1	30	1	30
食品衛生学実習	実技	選択	1	30	1	30
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	2	60	2	60
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
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	1	30	1	30
食文化Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
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	実技	必修	3	90	3	90
インターンシップ実習ⅠA	実習	選択	1	30	1	30
インターンシップ実習ⅠB	実習	選択	1	30	1	30
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15	1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅰ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅱ	講義	選択	1	15	1	15
合計			38	1080	38	1080

※調理師科の学生が1年間に履修できる単位は、38単位までとする

※卒業要件:31単位以上

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 2026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Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
栄養と健康Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食生活と健康関係法規	講義	選択	1	30			1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60			2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品の安全と衛生関係法規	講義	選択	1	30			1	30
食品衛生学実習	実技	選択	1	30			1	30
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	2	60			2	60
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
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	1	30			1	30
食文化Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
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	実技	必修	3	90			3	90
インターンシップ実習ⅠA	実習	選択	1	30			1	30
インターンシップ実習ⅠB	実習	選択	1	30			1	30
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15			1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠA	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠB	講義	選択	1	15			1	15
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			1	30	1	30
フードプロデュースⅠ	講義	選択			2	60	2	60
フードプロデュースⅡ	講義	選択			2	60	2	60
高度調理技術実習Ⅰ	実技	選択			6	180	6	180
高度調理技術実習Ⅱ	実技	選択			6	180	6	180
高度総合調理実習Ⅰ	実技	選択			3	90	3	90
高度総合調理実習Ⅱ	実技	選択			3	90	3	90
インターンシップ実習ⅡA	実習	選択			1	30	1	30
インターンシップ実習ⅡB	実習	選択			1	30	1	30
就職対策ⅡA	講義	選択			1	15	1	15
就職対策ⅡB	講義	選択			1	15	1	15
合計			38	1080	29	840	67	1920

※上級調理師科の学生が1年間に履修できる単位は、38単位までとする

※卒業要件：62単位以上

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 2026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	選択	1	30	1	30
公衆衛生学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
公衆衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60	2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	2	60	2	60
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
社会学	講義	選択	1	30	1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45	1	45
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45	1	45
製菓実習ⅠA	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習ⅡA	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習ⅠB	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習ⅡB	実技	必修	4	120	4	120
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15	1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅰ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅱ	講義	選択	1	15	1	15
合計			34	990	34	990

※製菓パティシエ科の学生が1年間に履修できる単位は、34単位までとする

※卒業要件:31単位以上

別表1-4 教育課程（カリキュラム）
 学校名 社会学調理・製菓専門学校
 学科 製菓マイスター科
 該当 2026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	選択	1	30			1	30
公衆衛生学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
公衆衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60			2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	2	60			2	60
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
社会学	講義	選択	1	30			1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45			1	45
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45			1	45
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Ⅰ	講義	選択	1	15			1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠA	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠB	講義	選択	1	15			1	15
インターンシップ実習ⅠA	実習	選択	1	30			1	30
インターンシップ実習ⅠB	実習	選択	1	30			1	30
製菓衛生師基礎講座Ⅰ	講義	選択			1	30	1	30
製菓衛生師基礎講座Ⅱ	講義	選択			1	30	1	30
特別製菓実習ⅠA	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓実習ⅠB	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓実習ⅡA	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓実習ⅡB	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓理論Ⅰ	演習	必修			1	30	1	30
特別製菓理論Ⅱ	演習	必修			1	30	1	30
製菓マイスターⅠA	演習	選択			2	60	2	60
製菓マイスターⅡA	演習	選択			2	60	2	60
製菓マイスターⅢB	演習	選択			2	60	2	60
製菓マイスターⅣB	演習	選択			2	60	2	60
インターンシップ実習ⅡA	実習	選択			1	30	1	30
インターンシップ実習ⅡB	実習	選択			1	30	1	30
就職対策ⅡA	講義	選択			1	15	1	15
就職対策ⅡB	講義	選択			1	15	1	15
合計			36	1050	28	870	64	1920

※製菓マイスター科の学生が1年間に履修できる単位は、36単位までとする

※卒業要件：62単位以上

別表1-5 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 日本語学科

該当 2023年度入学生より

【秋季一般コース】

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
総合日本語	講義	必修	8	160	8	160
文法	講義	必修	8	160	8	160
読解	講義	必修	4	80	4	80
聴解	講義	必修	4	80	4	80
漢字	講義	必修	4	80	4	80
語彙	講義	必修	4	80	4	80
会話・作文	講義	必修	4	80	4	80
文化・技能	講義	必修	4	80	4	80
合計			40	800	40	800

該当 2024年度入学生より

【春季進学コース】

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
総合日本語	講義	必修	8	160	8	160
文法	講義	必修	8	160	8	160
読解	講義	必修	4	80	4	80
聴解	講義	必修	4	80	4	80
漢字	講義	必修	4	80	4	80
語彙	講義	必修	4	80	4	80
会話・作文	講義	必修	4	80	4	80
文化・技能	講義	必修	4	80	4	80
合計			40	800	40	800

別表1-6 調理師資格取得のための教育課程（参考資料）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 調理師科

該当 2026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Ⅰ	講義	必修	1	30	3	90
	栄養と健康Ⅱ	講義	必修	1	30		
	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Ⅰ	講義	必修	2	60	5	150
	食品衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30		
	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Ⅰ	講義	必修	1	30	5	150
	栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30		
	食品学Ⅰ	講義	必修	2	60		
	食品学Ⅱ	講義	必修	1	30		
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	演習	必修	2	60	6	180
	調理理論Ⅱ	演習	必修	2	60		
	食文化Ⅰ	講義	必修	1	30		
	食文化Ⅱ	講義	必修	1	30		
調理実習	調理実習Ⅰ	実技	必修	4	120	10	300
	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	総合調理実習	実技	必修	3	90	3	90
合計				32	960	32	960

別表1-7 調理師資格取得のための教育課程（参考資料）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 上級調理師科

該当 2026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Ⅰ	講義	必修	1	30			3	90
	栄養と健康Ⅱ	講義	必修	1	30				
	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Ⅰ	講義	必修	2	60			5	150
	食品衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30				
	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Ⅰ	講義	必修	1	30			5	150
	栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30				
	食品学Ⅰ	講義	必修	2	60				
	食品学Ⅱ	講義	必修	1	30				
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	演習	必修	2	60			6	180
	調理理論Ⅱ	演習	必修	2	60				
	食文化Ⅰ	講義	必修	1	30				
	食文化Ⅱ	講義	必修	1	30				
調理実習	調理実習Ⅰ	実技	必修	4	120			10	300
	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	総合調理実習	実技	必修	3	90			3	90
合計				32	960	0	0	32	960

※上級調理師科の卒業要件については、別表1-2に記載の通りとする

別表1-8 製菓衛生師資格師取得のための教育課程（参考資料）

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 2026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Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
公衆衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
食品学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60	4	120
食品衛生学Ⅱ	講義	必修	2	60		
栄養学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30		
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45	2	90
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45		
製菓実習ⅠA	実技	必修	4	120	16	480
製菓実習ⅡA	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅠB	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅡB	実技	必修	4	120		
合計			30	930	30	930

別表1-9 製菓衛生師資格師取得のための教育課程（参考資料）

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 2026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Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
公衆衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
食品学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60	4	120
食品衛生学Ⅱ	講義	必修	2	60		
栄養学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30		
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45	2	90
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45		
製菓実習ⅠA	実技	必修	4	120	16	480
製菓実習ⅡA	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅠB	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅡB	実技	必修	4	120		
合計			30	930	30	930

※製菓マイスター科の卒業要件については、別表1-4に記載の通りとする