都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

（専門課程専門調理師科/修業年限2カ年）

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学	98					
講義	栄養学	102	○	94	☆	94	
講義	食品学	69					
講義	衛生法規	36					
講義	食品衛生学	106	○	92			
講義	食品衛生学実習	30					
講義	食文化概論	37					
講義	調理理論	157					
実習	調理実習	340	○	186	☆	45	
実習	総合調理実習	101					
実習	フードサービス実習	182					
実習	応用実習	342					
講義	外国語	32					
実習	選択実習(製菓製パン)	123					
実習	フードコーディネート	158					
実習	海外研修/校外実習	150					
総授業時数		2,063		372		139	
卒業に必要な授業時数		1,942					