

■学修の成果に係る評価

◇ 履修方法および卒業必要単位一覧

香川調理製菓専門学校

〔調理専門課程 マイスター科1年〕

	教科科目	時間	備考
必修	食生活と健康	90	(うち実習 30)
	食品と栄養の特性	150	
	食品の安全と衛生	150	
	調理理論と食文化概要	230	
	調理実習	592	
	総合調理実習	100	
	高度調理技術実習	165	
	フードサービス実習	180	
	特殊講義	107	
選択必修	インターンシップⅠ(校外実習)	60	150時間以上履修すること
	インターンシップⅡ(校外実習)	60	
	フードランゲージ(フランス語)	30	
	フードランゲージ(英語)	30	
	店舗マネジメント	60	
選択	特殊講義・実習	7	
計		必修 1,764 選択必修 240 選択 7	
卒業に必要な総授業時間数		1,914	

〔調理専門課程 調理師科〕

	教科科目	年間授業時間数 (単位数)	備考
必修	食生活と健康	90	(うち実習 30)
	食品と栄養の特性	150	
	食品の安全と衛生	150	
	調理理論と食文化概要	180	
	調理実習	300	
	総合調理実習	90	
	特殊講義	30	
選択必修	インターンシップ(校外実習)	60	60時間以上履修すること
	フードランゲージ(フランス語)	30	
	フードランゲージ(英語)	30	
選択	特殊講義・実習	29	
計		必修 990 選択必修 120 選択 29	
卒業に必要な総授業時間数(単位)		1,050	

〔調理専門課程 製菓科〕

教科科目	年間授業時間数		
	必修	選択必修	選択
衛生学	30	30	
製菓製パン理論	150		
デザイン学	32		
製菓製パン実習	604		
特別実習	62		
臨地実習	30		
栄養学		30	
国際コミュニケーション		60	
特別講義		100	30
調理実習		132	
インターンシップ			60
計	908	352	90
卒業に必要な総時間数	1,068		