

■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	180	
	食品の安全と衛生	150	
	調理理論と食文化概要	240	
	調理実習	654	
	総合調理実習	90	
	高度調理技術実習	165	
	フードサービス実習	180	
	特別講義	147	
選択必修	インターンシップⅠ(校外実習)	60	180時間以上履修すること
	インターンシップⅡ(校外実習)	60	
	デュアル実習Ⅰ	30	
	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	特別講義・特論	277	
	計	必修 1,896 選択必修 270 選択 277	
	卒業に必要な総授業時間数	2,076	

〔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	
		特別講義	
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	特別講義・特論	299	
	計	必修 1,020 選択必修 120 選択 299	

教育研究活動等の状況

卒業に必要な総授業時間数（単位）	1,080	
------------------	-------	--

〔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 ぱ ん 理 論	150		
デ ザ イ ン 学	32		
製 菓 製 ぱ ん 実 習	596		
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		140	
イ ン タ ー ン シ ッ プ			60
特 別 講 義 ・ 特 論			366
計	870	390	456
卒 業 に 必 要 な 総 時 間 数	1,030		