

# 東京すし和食調理専門学校

○2025年度「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表

課程名	学科名	科目名	履修学年	修了に必要な授業時数	単位換算数	実務経験教員による授業	実務経験教員による授業時間数
調理文化専門課程	和食調理科 (2年制)	食品と栄養の特性 I	1	108時間	3	*	108時間
		食品の安全と衛生 I	1	72時間	2	*	72時間
		調理理論	1	144時間	4	*	144時間
		味覚研究	1	72時間	2	*	72時間
		和食作法	1	36時間	1		
		調理技術基礎	1	252時間	7	*	252時間
		すし調理基礎	1	144時間	4	*	144時間
		和食調理基礎	1	144時間	4	*	144時間
		和食文化基礎	1	144時間	4	*	144時間
		食品の安全と衛生実習	1	36時間	1	*	36時間
		食生活と健康	2	144時間	4	*	144時間
		食品と栄養の特性 II	2	72時間	2	*	72時間
		食品の安全と衛生 II	2	72時間	2	*	72時間
		和食文化調理	2	144時間	4	*	144時間
		すし調理1	2	144時間	4	*	144時間
		すし調理2	2	144時間	4	*	144時間
		和食会席調理	2	288時間	8	*	288時間
		和食と生活 I	2	144時間	4	*	144時間
必修科目18科目				2304時間	64		2268時間

# 東京すし和食調理専門学校

○2025年度「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表

課程名	学科名	科目名	履修学年	修了に必要な授業時数	単位換算数	実務経験教員による授業	実務経験教員による授業時間数
調理文化専門課程	和食研究科 (3年制)	食品と栄養の特性Ⅰ	1	108時間	3	*	108時間
		食品の安全と衛生Ⅰ	1	72時間	2	*	72時間
		調理理論	1	144時間	4	*	144時間
		味覚研究	1	72時間	2	*	72時間
		和食作法	1	36時間	1		
		調理技術基礎	1	252時間	7	*	252時間
		すし調理基礎	1	144時間	4	*	144時間
		和食調理基礎	1	144時間	4	*	144時間
		和食文化基礎	1	144時間	4	*	144時間
		食品の安全と衛生実習	1	36時間	1	*	36時間
		食生活と健康	2	144時間	4	*	144時間
		食品と栄養の特性Ⅱ	2	72時間	2	*	72時間
		食品の安全と衛生Ⅱ	2	72時間	2	*	72時間
		和食文化調理	2	144時間	4	*	144時間
		すし調理1	2	144時間	4	*	144時間
		すし調理2	2	144時間	4	*	144時間
		和食会席調理	2	288時間	8	*	288時間
		和食と生活Ⅰ	2	144時間	4	*	144時間
		和食高度実習	3	288時間	8	*	288時間
		カウンター実習	3	288時間	8	*	288時間
		和食と生活Ⅱ	3	288時間	8	*	288時間
		料理店実習	3	288時間	8	*	288時間
		必修科目22科目		3456時間	96		3420時間