

東京すし和食調理専門学校

○「実務経験のある教員等による授業科目2021」の一覧表【旧課程用】

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	添付するシラバス
調理文化専門課程	和食調理科 (2年制) * 旧課程	日本料理概論	1	36時間	1			
		外国語基礎	1	36時間	1			
		食品の安全と衛生	1	72時間	2	*	72時間	
		調理理論	1	144時間	4	*	144時間	
		食品と栄養の特性	1	72時間	2	*	72時間	
		調理実習	1	360時間	10	*	360時間	
		総合調理実習	1	144時間	4	*	144時間	
		和食基礎実習	1	288時間	8	*	288時間	
		食品の安全と衛生実習	1	36時間	1	*	36時間	
		学外研修	1	20時間	1	*	20時間	
		サービス作法	2	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	2	108時間	3	*	108時間	
		食文化論	2	72時間	2	*	72時間	
		食品の安全と衛生	2	72時間	2	*	72時間	
		和食専門実習	2	432時間	12	*	432時間	
		すし専門実習	2	144時間	4	*	144時間	
		和食文化実習	2	144時間	4	*	144時間	
		学外研修	2	20時間	1	*	20時間	
		必修科目19科目		2380時間	67		2308時間	

東京すし和食調理専門学校

○「実務経験のある教員等による授業科目2021」の一覧表【旧課程用】

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	添付するシラバス
調理文化専門課程	和食研究科 (3年制) * 旧課程	日本料理概論	1	36時間	1			
		外国語基礎	1	36時間	1			
		食品の安全と衛生	1	72時間	2	*	72時間	
		調理理論	1	144時間	4	*	144時間	
		食品と栄養の特性	1	72時間	2	*	72時間	
		調理実習	1	360時間	10	*	360時間	
		総合調理実習	1	144時間	4	*	144時間	
		和食基礎実習	1	288時間	8	*	288時間	
		食品の安全と衛生実習	1	36時間	1	*	36時間	
		学外研修	1	20時間	1	*	20時間	
		サービス作法	2	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	2	108時間	3	*	108時間	
		食文化論	2	72時間	2	*	72時間	
		食品の安全と衛生	2	72時間	2	*	72時間	
		和食専門実習	2	432時間	12	*	432時間	
		すし専門実習	2	144時間	4	*	144時間	
		和食文化実習	2	144時間	4	*	144時間	
		学外研修	2	20時間	1	*	20時間	
		高度調理技法	3	288時間	8	*	288時間	
		カウンター実習	3	288時間	8	*	288時間	
		素材研究	3	144時間	4	*	144時間	
		和食文化研究	3	144時間	4	*	144時間	
料理店実習	3	288時間	8	*	288時間			
学外研修	3	20時間	1	*	20時間			
必修科目25科目				3552時間	100		3480時間	

東京すし和食調理専門学校

○「実務経験のある教員等による授業科目2021」の一覧表【旧課程用】

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	添付するシラバス
調理文化専門課程	調理研究科 (1年制) *旧課程	素材研究	1	256時間	8	*	256時間	
		和食文化研究	1	256時間	8	*	256時間	
		高度調理技法実習	1	256時間	8	*	256時間	
		料理店実習	1	256時間	8	*	256時間	
		必修科目4科目		1024時間	32		1024時間	

東京すし和食調理専門学校

○「実務経験のある教員等による授業科目2022」の一覧表【新課程用】

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	添付するシラバス
調理文化専門課程	和食調理科 (2年制) * 新課程	食品と栄養の特性	1	108時間	3	*	108時間	
		食品の安全と衛生	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	*	36時間	
		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	2	72時間	2	*	72時間	
		食品の安全と衛生	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	2	144時間	4	*	144時間	
		必修科目18科目		2304時間	64		2304時間	

東京すし和食調理専門学校

○「実務経験のある教員等による授業科目2022」の一覧表【新課程用】

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	添付するシラバス
調理文化専門課程	和食研究科 (3年制) * 新課程	食品と栄養の特性	1	108時間	3	*	108時間	
		食品の安全と衛生	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	*	36時間	
		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	2	72時間	2	*	72時間	
		食品の安全と衛生	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	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	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		3456時間	