

教育課程編成表

【調理国際科】(令和7年度入学生)

教科	科目	標準 単位数	必修 科目	1 学 年	2 学 年	3 学 年	計	備考
国語	現代の国語	2	○	2			2	調理は 4～16
	言語文化	2	○	2			2	
	論理国語	4			2	2	4	
語地	地理総合	2	○	2			2	
	歴史総合	2	○			2	2	
公民	公共	2	○		2		2	
	数学 I	3	○	3			3	
学数	数学 A	2			2		2	
	教養数学※	2				2	2	
理科	化学基礎	2	○			2	2	
	生物基礎	2	○		2		2	
	地学基礎	2	○	2			2	
保健	体育	7～8	○	3	2	2	7	
	保健	2	○	1	1		2	
芸術	美術 I	2	○	2			2	
	英語コミュニケーション I	3	○	3			3	
外国語	英語コミュニケーション II	4			2	2	4	
	家庭基礎	2	○	2			2	
家庭情報	情報 I	2	○					
	生活産業基礎	2		2			2	
家庭	課題研究	2～4				3	3	
	生活産業情報	2～6			1	1	2	
	食文化	1～2		1			1	
	調理実習※	11		3	5	3	11	
	調理理論※	5		2	2	2	6	
	栄養	2～3			2		2	
	食品	2～4			3		3	
	食品衛生	2～5			2	3	5	
	公衆衛生	2～4			1	2	3	
	総合調理実習	3				3	3	
共通科目計			22	13	12	47		
専門科目計			8	16	17	41		
特活	ホームルーム活動	1		1	1	1	3	
合計			31	30	30	91		

「情報 I」は「生活産業情報」で代替する
 「総合的な探究の時間」は「課題研究」で代替する
 ※は学校設定科目

【調理師法施行規則別表第1と学則で定めている教科科目の対応表】

規則等規定 教育内容	規定単位数	学則規定 教科科目	授業単位
食生活と健康	3単位	公衆衛生	3単位
食品と栄養の特性	5単位	食品	3単位
		栄養	2単位
食品の安全と衛生	5単位 (実習1単位以上を含む)	食品衛生(実習含む)	5単位
調理理論と 食文化概論	6単位	調理理論	6単位
		食文化	1単位
調理実習	9単位	調理実習	11単位
総合調理実習	3単位	総合調理実習	3単位

※ 1単位時間を50分とし、35単位時間の授業を1単位とする。