

2020年度調理専攻科 教育課程

別表1による

規程教育内容	規程時間数	教科科目名	学則規定時間数	担当者	実務経験の有無	
食生活と健康	90	公衆衛生学	90	大野信也		
食品と栄養の特性	150	栄養学	90	本宮仁美		
		食品学	60	竹中遼子		
食品の安全と衛生	150	衛生法規	30	川上直也		
		食品衛生学	90	東澄子		
		食品衛生学実験	30	西川眞		
調理理論と食文化概論	180	調理理論	120	高野壮浩	○	
		食文化概論	60	清水まり子		
調理実習	300	実習1	日本料理Ⅰ	100	新野卓実	○
			西洋料理Ⅰ	100	加藤弘朗	○
			中国料理Ⅰ	100	天野浩明	○
総合調理実習	90	製菓実習	40	平野芳春	○	
		基本・集団調理	60	天野、川上ほか	○	
		レストランサービスⅠ	20	加藤弘朗	○	
小計	960		990			

別表2による

高度料理技術実習	日本料理Ⅱ	60	新野 卓美	○
	西洋料理Ⅱ	60	高橋 実	○
	中国料理Ⅱ	60	天野 浩明	○
	製菓実習Ⅱ	60	平野芳春	○
	サイエンスクッキング	60	池津 直子	
	ライフステージ栄養学実習	60	池津 直子	
	選択	福祉調理	120	古川真美子
高度調理		野元真善		○
フードサービス実習	校外実習	150	学外	
調理に関する国際コミュニケーション	食育インストラクター	60	武田雅子	
	レストランサービスⅡ	60	加藤弘朗	○
	フードランゲージ	30	武田雅子	
小計		780		
合計		1770		

実務経験者時間数

960時間