

2021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	学則規程 時間数	担当者	実務 経験	
食生活と健康	90	公衆衛生学	90	小関 俊成		
食品と栄養の特性	150	栄養学	90	川上 紗恵	○	
		食品学	60	長谷川 千賀子		
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 I	日本料理 I	100	野元 真善	○
			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	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	本宮 仁美	
	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 満美子
高度調理		平野・野元他		○
フードサービス実習	校外実習	150		
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	加藤 弘朗	○
小計			780	
合計			1770	