

## 2022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	本宮 仁美		
		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	武田雅子		
		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	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Ⅰ	40	平野 芳春	○	
		基本・集団調理	60	古川・加藤	○	
		レストランサービスⅠ	20	内海・加藤	○	
小計	960		990			

別表2による

高度料理技術実習	日本料理Ⅱ	60	野元 真善	○
	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・高野
高度調理		野元 真善他		○
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	加藤 弘朗	○
	レストランサービスⅡ	60	内海・加藤	○
	フードランゲージ	30	加藤 弘朗	○
小計		780		
合計		1770		

実務経験者時間数

930時間