

## 2024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	武田雅子		
		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	加藤弘朗	○	
		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	小見優里		
		基本・集団調理	60	古川満美子		
		レストランサービスⅠ	20	加藤・内海	○	
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	古川満美子	
	ライフステージ栄養学実習	60	池津直子	
	選択	福祉調理	120	古川満美子
高度調理		野元真善他		○
フードサービス実習	校外実習	150	加藤弘朗	○
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	加藤弘朗他	○
小計		780		
合計		1770		

実務経験者時間数

1100時間