

2026年度調理アドバンス科 教育課程

規程教育内容	規程 単位数	教科科目名		学則規程 単位数	担当者	実務 経験
食生活と健康	3	公衆衛生学		3	川上直也	
食品と栄養の特性	5	栄養学		3	本宮・荒木	
		食品学		2	長谷川千賀子	
食品の安全と衛生	5	衛生法規		1	唐沢麗子	
		食品衛生学		3	東 澄子	
		食品衛生学実験		1	西川 眞	
調理理論と食文化概論	6	調理理論		4	武田・古川	○
		食文化概論		2	清水まり子	
調理実習	10	実習1	日本料理Ⅰ	10	野元真善	○
			西洋料理Ⅰ		加藤弘朗	○
			中国料理Ⅰ		天野浩明	○
総合調理実習	3	製菓実習Ⅰ		2	小見優里	○
		基本・集団調理		3	小出・古川	○
小計	32			34		

別表2による

高度料理技術実習	日本料理Ⅱ		2	野元真善	○
	西洋料理Ⅱ		2	高橋 実	○
	中国料理Ⅱ		2	天野浩明	○
	製菓実習Ⅱ		2	佐藤剛	○
	サイエンスクッキング		2	加藤弘朗	○
	ライフステージ栄養学実習		2	池津直子	
	選択	福祉調理	4	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	7	小見優里	○
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	2	小見優里	○
		レストランサービスⅡ	2	内海・加藤	○
		フードランゲージ	1	加藤弘朗他	○
小計			28		
合計			62		

実務経験者単位数

75時間