

2025年度調理専攻科 教育課程

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	天野・小玉	○
		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Ⅰ		40	小見優里	
		基本・集団調理		60	小見・古川	
		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	佐藤 剛	○
	サイエンスクッキング		60	加藤弘朗	○
	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	古川満美子	
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	小見優里	
	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

830時間