

2020年度調理師科 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	学則規定時間数	前期	後期	担当者	実務経験の有無	
食生活と健康	90	公衆衛生学	90	○	○	川上直也		
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1	日本料理	100	○	○	新野卓実	○
			西洋料理	100	○	○	高橋実	○
			中国料理	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					

実務経験者時間数

630時間