

2022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	学則規程時間数	担当者	実務経験
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	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	吉田健太郎	
		食文化概論	60	清水 まり子	
調理実習	300	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	吉田・古川	○
		レストランサービス	20	内海・加藤	○
小計	960		990		

実務経験者時間数

420時間