

2024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	丸山生真	
		食文化概論	60	清水まり子	
調理実習	300	日本料理	100	新野卓美	○
		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	加藤弘朗	○
		レストランサービス	20	加藤・内海	○
小計	960		990		

実務経験者時間数

420時間