

# 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理師法施行規則 第6条に基づく教育内容	学則で定める科目名・時間数		担当教員名
食生活と健康	食生活と健康Ⅰ	90時間	(1学期) 今井 邦俊
	食生活と健康Ⅰ		(2学期) 豊留 孝仁
	食生活と健康Ⅱ		奥野 尚志
食品と栄養の特性	食品と栄養の特性Ⅰ	150時間	喜多美 紀
	食品と栄養の特性Ⅱ		山崎 民子
食品の安全と衛生	食品の安全と衛生Ⅰ	150時間	前田 勝美
	食品の安全と衛生Ⅱ		檜崎 茂
	食品の安全と衛生Ⅲ		佐々木 貴正
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論Ⅰ	180時間	加藤 和彦
	調理理論と食文化概論Ⅱ		立川 たけし
	調理理論と食文化概論Ⅲ		山崎 民子
	調理理論と食文化概論Ⅳ		
調理実習	日本料理実習	300時間	木幡 好斗
	日本料理実習		藤原 隆一
	日本料理実習		吉田 真二
	西洋料理実習		工藤 一幸
	西洋料理実習		西澤 孝昌
	西洋料理実習		佐藤 裕恒
	中国料理実習		伊藤 敬士
	中国料理実習		漆原 稔育
	中国料理実習		鈴木 邦彦
	特別講習		遠藤珠子・外部講師
総合調理実習	集団調理実習	30時間	立川 たけし
	校外実習	60時間	(外部委託)
	総時数	960時間	