

<実務経験のある教員等による授業科目の一覧表>

専門課程 専門調理師科(修業年限:2力年)

授業科目名	授業時間数	実務経験のある教員による授業(○)	担当者名	主な実務経験(関連する授業の観点等)
1 公衆衛生学	90			
2 栄養学	90			
3 食品学	60			
4 衛生法規	30			
5 食品衛生学	90			
6 食品衛生実習	30			
7 食文化概論	30			
8 調理理論	150	○150	渡邊純子	管理栄養士・専門調理師(集団調理)[11年間] 上記の経験を踏まえて、調理理論の化学的裏付けや調理実験を取り入れながら授業行う。また完璧な衛生管理の中でしっかりと美味しさを追求し調理師としての技術向上に寄与する授業展開を行う。
9 調理実習	300	○100 (日本料理)	金井徳仁	調理師(料亭・割烹料理)・割烹料理店経営[27年間] 上記の経験を踏まえて、授業では包丁技術、煮方、焼き物、魚の卸しなど日本料理に必要な知識と技術を惜しみなく教授する。板長、親方の気質を生かし学生個々の指導も丁寧に行う。
10 総合調理実習	90			
11 フードサービス実習	120			
12 応用実習	390			
13 外国語	60			
14 選択実習 (製菓製パン等)	112			
15 フードコーディネート	180			
16 海外研修	120			
17 校外実習	120			
18 海外インターンシップ				

実務経験のある教員等による授業時数:250時間

<実務経験のある教員等による授業科目の一覧表>

専門課程 調理師科(修業年限:1カ年)

授業科目名	授業時間数	実務経験のある教員による授業(○)	担当者名	主な実務経験(関連する授業の観点等)
1 公衆衛生学	90			
2 栄養学	90			
3 食品学	60			
4 衛生法規	30			
5 食品衛生学	90			
6 食品衛生実習	30			
7 食文化概論	30			
8 調理理論	150	○150	渡邊純子	管理栄養士・専門調理師(集団調理)[11年間] 上記の経験を踏まえて、調理理論の化学的裏付けや調理実験を取り入れながら授業行う。また完璧な衛生管理の中でしっかりと美味しさを追求し調理師としての技術向上に寄与する授業展開を行う。
9 調理実習	300	○100 (日本料理)	金井徳仁	調理師(料亭・割烹料理)・割烹料理店経営[27年間] 上記の経験を踏まえて、授業では包丁技術、煮方、焼き物、魚の卸しなど日本料理に必要な知識と技術を惜しみなく教授する。板長、親方の気質を生かし学生個々の指導も丁寧に行う。
10 総合調理実習	90			
11 フォトコーディネート	60			
12 海外研修	60			
13 校外実習	60			
14 海外インターンシップ				

実務経験のある教員等による授業時数:250時間