

<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)	井苺豊彦	調理師(料亭・割烹料理等)[15年間]ほか 料亭・割烹料理/婚礼施設等で、15年間以上にわたり調理師として研鑽を積み、特に日本料理に秀でた技術を有している。基礎技術はもとより後輩調理師への指導力の高さにも定評がある。上記の経験を踏まえて、調理師を志す本校の学生の技術指導にあたる。
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)	井苺豊彦	調理師(料亭・割烹料理等)[15年間]ほか 料亭・割烹料理/婚礼施設等で、15年間以上にわたり調理師として研鑽を積み、特に日本料理に秀でた技術を有している。基礎技術はもとより後輩調理師への指導力の高さにも定評がある。上記の経験を踏まえて、調理師を志す本校の学生の技術指導にあたる。
10 総合調理実習	90			
11 フードコーディネート	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