

## 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	40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	50時間	奥野 尚志
食品と栄養の特性	食品と栄養の特性Ⅰ	90時間	喜多美 紀
	食品と栄養の特性Ⅱ	60時間	山田 真子
食品の安全と衛生	食品の安全と衛生Ⅰ	50時間	前田 勝美
	食品の安全と衛生Ⅱ	70時間	檜崎 茂
	食品の安全と衛生Ⅲ	30時間	(1学期) 石井 洋
調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論Ⅰ	50時間	加藤 和彦
	調理理論と食文化概論Ⅱ	90時間	立川 健
	調理理論と食文化概論Ⅲ	40時間	浦木 明子
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 健
	校外実習	60時間	(外部委託)
	総時数	960時間	