

担当教員等の実務経験の有無を明示した教育課程表 調理高等国際科

規則等規定教育内容	学則規定教科科目	時間数	担当講師	実務経験
食生活と健康	公衆衛生学	90	竹越 不可止	有
食品と栄養の特性	栄養学（1年次）	60	関口 貴子	
	栄養学（2年次）	30	関口 貴子	
			菊地 あや子	
	食品学	60	渡辺 文芽	有
	食品衛生学	90	小澤 成實	有
			菊地 あや子	
	食品衛生実習	30	小澤 成實	有
			菊地 あや子	
衛生法規	30	小澤 成實	有	
		竹越 不可止	有	
調理理論と食文化概論	調理理論（集団調理理論を含む）（1年次）	60	佐藤 快枝	
	調理理論（集団調理理論を含む）（2年次）	30	佐藤 快枝	
			中村 悦子	
		30	石神 きよ美	
	食育	30	唐澤 秀明	有
食文化概論	30	市川 徳好	有	
調理実習・総合調理実習	サービス論実習	60	石井 善久	有
	調理実習（集団調理実習を含む）	660	唐澤 秀明	有
			市川 徳好	有
			飯村 浩	有
			笠 富士夫	有
			藤木 忠福	有
			土井 伸良	有
			長 幸樹	有
			原 秀徳	有
			花島 公二	有
			若林 竜也	有
東 昭雄	有			
石神 きよ美				
フードサービス実習	サービス論	60	鬼丸 和人	有
	フードビジネス論	90	宮澤 裕城	有
	調理科学実験	90	渡辺 文芽	有
国際コミュニケーション	外国語	30	David Haskell	
	校外実習	160		
	合 計	1720		

担当教員等の実務経験の有無を明示した教育課程表 調理師科

規則等規定教育内容	学則規定教科科目	時間数	担当講師	実務経験
食生活と健康	公衆衛生学	90	竹越 不可止	有
食品と栄養の特性	栄養学	90	関口 貴子	
	食品学	60	菊地 あや子	
食品の安全と衛生	食品衛生学	90	小澤 成實	有
	食品衛生実習	30	小澤 成實	有
	衛生法規	30	小澤 成實	有
調理理論と食文化概論	調理理論（集団調理理論を含む）	90	佐藤 快枝	
		30	石神 きよ美	
	食育	30	唐澤 秀明	有
	食文化概論	30	市川 徳好	有
調理実習・総合調理実習	調理実習（集団調理実習を含む）	390	唐澤 秀明	有
			鶴岡 征夫	有
			市川 徳好	有
			飯村 浩	有
			笠 富士夫	有
			藤木 忠福	有
			土井 伸良	有
			長 幸樹	有
			原 秀徳	有
			花島 公二	有
			若林 竜也	有
			東 昭朗	有
石神 きよ美				
	合 計	960		