

東京聖栄大学附属調理師専門学校

令和2年度 実務経験のある教員による授業科目の一覧表
(教育内容・授業時間数・担当教員)

教育内容 (総時間数)	科目名	授業時間数	担当教員	備考
食生活と健康 (90時間)	食生活論	30時間	阿左美章治	大学と単位互換(前期)
	食育と健康	30時間	田中広美	
	公衆衛生学	30時間	星野浩子	
食品と栄養の特性 (150時間)	食品学総論	30時間	荒木裕子	大学と単位互換(前期)
	食品学各論Ⅰ(動物性食品)	30時間	荒木裕子	大学と単位互換(後期)
	食品学各論Ⅱ(植物性食品)	30時間	筒井知己	大学と単位互換(後期)
	栄養学	60時間	阿左美章治 田中広美	
食品の安全と衛生 (150時間)	食品衛生の基本	60時間	稲葉永治	大学と単位互換(前期)
	食中毒予防対策	60時間	稲葉永治	
	食品衛生学実験	30時間	山本直子	
調理理論と食文化概論 (180時間)	調理学	60時間	野口栄 村上匡 山田誠一	大学と単位互換(前期)
	食文化概論	30時間	橋場浩子	
	応用調理学	30時間	野口栄 村上匡 吉田光一 山田誠一	
	調理実務	60時間	稲葉永治 野口栄 村上匡 山田誠一	
調理実習 (300時間)	基礎調理実習	30時間	野口栄 村上匡 山田誠一	
	日本料理実習★	90時間	野口栄	
	西洋料理実習	90時間	村上匡 吉田光一	
	中国料理実習★	90時間	山田誠一	
総合調理実習 (90時間)	サービスマナー実習★	30時間	中富貴仁	
	集団調理実習	30時間	稲葉永治 野口栄 村上匡 山田誠一	
	総合実習	30時間	中富貴仁 野口栄 村上匡 山田誠一	
実務経験のある教員による授業時間数		210時間		
総授業時間数		960時間		

(★印は実務経験のある教員による授業科目)