

実務経験のある教員による授業科目一覧

宮島学園北海道調理師専門学校

	教育内容	教科科目	講師	授業時間数	授業形態		実務経験の有る教員による授業科目	
					講義	実習		
調理総合科 第1学年	食生活と健康	公衆衛生学	野原 純子	90	○			
	食品と栄養の特性	栄養学	坂岡 寿恵	90	○			
		食品学	近岡 千景	60	○			
	食品の安全と衛生	衛生法規	大崎 智也	30	○			
		食品衛生学	近岡 千景	120	○	○		
	調理理論と食文化概論	食文化概論	山本 たか子	30	○			
		調理理論	山本 たか子	150	○	○		
	調理実習	日本料理	大野 昭彦	300		○	○	300
		西洋料理	田村・松本・西田			○	○	
		中国料理	青木 純治			○	○	
		スイーツ	大和・西田			○	○	
		校外実習	ー			○	○	
	総合調理実習	創作料理実習	田村・西田	90		○	○	90
		衛生管理	西田 春瑠			○	○	
		集団調理	伊藤 洋美			○	○	
		レストラン実習	田村・松本・西田			○	○	
		1学年 合計		960				390
調理総合科 第2学年	フードコーディネーター	店舗プロデュース	笹岡 親	30	○		○	60
		テーブルアート	小路 弘孝	30	○	○		
		フードデザイン	西田・大和	30	○		○	
	調理実習	日本料理	鹿子嶋 雄一郎	480		○	○	480
		西洋料理	田村・松本・西田			○	○	
		中国料理	青木 純治			○	○	
		校外実習	ー			○	○	
	調理に関する国際コミュニケーション	フード語学	西田・大和	30			○	30
	オリジナル教科	技術考查対策	西田 春瑠	150	○		○	90
		野菜活用学	笹岡 親		○	○	○	
		ソムリエ	千葉 涼平			○		
		ビバレージ	相蘇・西田			○		
		シェフ学	松本・田村・西田		○	○	○	
	フードサービス実習	サービス	田村・松本・西田	30	○	○	○	30
	高度調理技術実習	レストラン実習	田村・松本・西田・青木	60		○	○	60
		2学年 合計		840				750

	教育内容	教科科目	講師	授業 時間数	授業形態		実務経験の有る教 員による授業科目	
					講義	実習		
調理速成科	食生活と健康	公衆衛生学	野原純子	90	○			
	食品と栄養の特性	栄養学	坂岡寿恵	90	○			
		食品学	近岡千景	60	○			
	食品の安全と衛生	衛生法規	大崎智也	30	○			
		食品衛生学	近岡千景	120	○	○		
	調理理論と食文化概論	食文化概論	山本たか子	30	○			
		調理理論	山本たか子	150	○	○		
	調理実習	日本料理	大野昭彦	300		○	○	300
		西洋料理	田村・松本・西田			○	○	
		中国料理	青木純治			○	○	
		スイーツ	大和・葛西			○	○	
		校外実習	-			○	○	
	総合調理実習	創作料理実習	田村・西田	90		○	○	90
		集団調理	伊藤洋美			○	○	
		レストラン実習	松本・田村・西田			○	○	
		衛生管理	西田春瑠			○	○	
		合計		960				390