

各教員が保有する学位及び業績

教員名(フリガナ)	田中祐作(タナカ ユウサク)			
職名	特任教授			
現在の専門分野	調理製菓専攻(西洋料理)			
学位 / 授与機関				
免許・資格	調理師免許・西洋料理専門調理師・専門調理食育推進委員			
主な教育・研究業績	著書・学術論文等の名称	単・共	発表年	発表雑誌等名称
	パレスホテル大宮開業記念セミナー「イタリア料理・フランス料理で食材の選び方や特性について調理法」		2013	パレスホテル大宮
	国際学院埼玉短期大学 公開講座 実習担当講師 さいたま市委託事業(R-1)			
社会的活動・受賞歴等	2007～2016 全日本司厨士協会関東総合地方本部 埼玉県本部副会長			
	2008 さいたま市食品衛生協会会長表彰			
	2011 関東総合地方本部特別功労賞			
	2013～ コープみらい料理教室			
	2014～ エスコフィエ協会委員			
	2016 (一般)全日本司厨士協会会長表彰			
	2017～ 全日本司厨士協会関東総合地方本部 埼玉県本部会長			
	2017 (一般)全日本司厨士協会 銀賞			
	2018～2019 さいたま市教育委員会 シェフ給食講師			
	2019 NEXCO東日本新メニューコンテスト 審査委員			
	2019 調理師養成施設料理コンクール全国大会 審査委員			
	2019 国際学院埼玉短期大学認定食育士養成講座 講師			
	2019～ 調理師養成施設調理技術コンクール地区大会 審査委員			
	2021～ 全国調理師養成施設協会共催 親子クッキング教室			
	2021.6 (一般)全日本司厨士協会 金賞			
	2021.8 (公社)全国調理師養成施設協会 食育教室2021 講師			
	2021.8 国際学院埼玉短期大学認定食育士養成講座 講師			
	2022.8 (公社)全国調理師養成施設協会 食育教室2022 講師			
	2022.8 国際学院埼玉短期大学認定食育士養成講座 講師			
	2022.11 調理師養成施設調理技術コンクール地区大会 審査員			