

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」 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)		2013	パレスホテル大宮
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			
	2022.11 厚生労働大臣表彰			
	2023.2 第39回グルメピック全国大会 審査委員			
	2023.10 全国調理師養成施設協会共催 料理教室			
	2023.9 国際学院埼玉短期大学認定食育士養成講座 講師			
	2023.12 さいたま市委託事業 公開講座			