

## 実務経験のある教員等授業科目、担当者及び時間数の一覧

2023 年度

学校名	国際調理専門学校
学科名	調理師学科

区分	科目名	教員名	実務経験 の有無	1年次		合計
				前期	後期	
授業科目及び授業時間数表	食生活と健康	北満夫	○	60	30	90
	食品と栄養の特性	坂井良輔	○	90	60	150
	調理理論と食文化概論	中山吉宣	○	60	90	150
	食品の安全と衛生	中田 雅子	○	90	90	180
	調理実習					
	(基礎技術)	板坂剛	○	60		60
	(フランス料理)	板坂剛	○	30	30	60
	(日本料理)	大貫光介	○	30	30	60
	(イタリア料理)	吉田憲一郎	○	30		30
	(中国調理)	山本経一	○	30	30	60
	(製パン)	萬田孝之	○		30	30
	(製菓)	毛利祥之				
	総合調理実習	板坂剛	○		90	90
小 計 (単位時間)				480	480	960
実務経験のある教員の時間数 (単位時間)				480	480	960