

## 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	高度調理師学科

単位時間

区分	科目名	教員名	実務経験の有無	1年次		2年次		合計	
				前期	後期	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
	高度調理技術実習	板坂剛 大貫光介 吉田憲一郎 山本経一 萬田孝之 毛利祥之	○				90	120	210
	学生レストラン実習	板坂剛	○				240	210	450
	レストランオペレーション								
	(レストラン経営・運営)	坂井慎吾	○				60	30	90
	(商品開発)	中田雅子	○				30	30	60
	小 計 (単位時間)						420	390	810
実務経験のある教員の時間数 (単位時間)				480	480	420	390	1770	