授業科目、担当者（実務経験のある教員等含む）及び単位数の一覧

2025 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

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	専門科目	食生活と健康	北満夫	○	2	1			3
		食品と栄養の特性	坂井良輔	○	2	3			5
		食品の安全と衛生	中山吉宣	○	2	3			5
		調理理論と食文化概論	野村京子	○	3	3			6
		調理実習	大貫光介 板坂剛 吉田憲一郎 山本経一 毛利祥之 萬田孝之	○	6	4			10
		総合調理実習	板坂剛	○		3			3
		キャリアプランニングⅠ	小嶋晋之介		1				1
		学外実習	清川裕			2			2
	小　計（単位時間）				16	19			35
	専門科目	キャリアプランニングⅡ	清川裕				1		1
		高度調理技術実習	板坂剛	○			3	4	7
		学生レストラン実習	板坂剛	○			8	7	15
		レストランオペレーション	坂井慎吾 野村京子	○ ○			3	2	5
		外国語	ルロワ美沙子				1		1
		食材学	清川裕				1	1	2
		学外実習Ⅱ	清川裕					3	3
	小　計（単位時間）						17	17	34
合　計（単位時間）					16	19	17	17	69
うち、実務経験のある教員の時間数（単位時間）					15	17	14	13	59

授業科目、担当者（実務経験のある教員等含む）及び時間数の一覧

2025 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 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	合計
授業科目及び授業時間数表	専門科目	食生活と健康	北満夫	○	60	30			90
		食品と栄養の特性	坂井良輔	○	60	90			150
		食品の安全と衛生	中山吉宣	○	60	90			150
		調理理論と食文化概論	野村京子	○	90	90			180
		調理実習	大貫光介 板坂剛 吉田憲一郎 山本経一 毛利祥之 萬田孝之	○	180	120			300
		総合調理実習	板坂剛	○		90			90
		キャリアプランニングⅠ	小嶋晋之介		30				30
		学外実習	清川裕			60			60
	小　計（単位時間）				480	570			1050
	専門科目	キャリアプランニングⅡ	清川裕				30		30
		高度調理技術実習	板坂剛	○			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	坂井慎吾 野村京子	○ ○			90	60	150
		外国語	ルロワ美沙子				30		30
		食材学	清川裕				30	30	60
		学外実習Ⅱ	清川裕					90	90
	小　計（単位時間）						510	510	1020
合　計（単位時間）					480	570	510	510	2070
うち、実務経験のある教員の時間数（単位時間）					450	510	420	390	1770