

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

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	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	○	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
	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)				510	540			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 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	
外国語 (英語)		ルロク美沙子					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)						480	540	1020	
合 計 (単位時間)				510	540	480	540	2070	
うち、実務経験のある教員の時間数 (単位時間)				480	480	420	390	1770	