

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	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		合計		
				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	
		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	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 I	清川 裕		60		60			
小 計 (単位時間)					570	480	1050	
合 計 (単位時間)					570	480	1050	
うち、実務経験のある教員の時間数 (単位時間)					480	480	960	