## 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		
学科名		国際調理専門学校調理師学科					単位
区分		科目名	教員名	実務経 験 の有無	1年	≅次 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	0	2	1	3
		食品と栄養の特性	坂井 良輔	0	2	3	5
		食品の安全と衛生	中山 吉宣	0	2	3	5
		調理理論と食文化概論	野村京子	0	3	3	6
		調理実習					
		(基礎技術)	板坂剛	$\circ$	2		2
		(フランス料理)	板坂剛	0	1	1	2
		(日本料理)	大貫光介	0	1	1	2
		(イタリア料理)	吉田憲一郎	0	1		1
		(中国調理)	山本経一	0	1	1	2
		(製パン)	萬田孝之	0		1	1
		(製菓)	毛利祥之				
		総合調理実習	板坂 剛	0		3	3
		キャリアプランニング I	小嶋 晋之介		1		1
		学外実習 I	清川 裕		2		2
		小計(単位時間)			18	17	35
合 計(単位時間)					18	17	35
うち、実務経験のある教員の時間数(単位時間)					15	17	32