

(1) 実務経験のある教員等による授業科目の配置

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

学科		授業科目	授業時間数	担当教員
調理師科	2 年 制	調理実習	13 単位 (390 時間)	後藤 (京料理店調理長)、帽田 (日本料理店料理長)、田中 (西洋料理店シェフ)、山崎 (西洋料理店シェフ)、小島 (ホテルシェフ)、滝本 (中国料理シェフ)
	1 年 制	調理実習	10 単位 (300 時間)	後藤 (京料理店調理長)、帽田 (日本料理店料理長)、田中 (西洋料理店シェフ)、山崎 (西洋料理店シェフ)、小島 (ホテルシェフ)、滝本 (中国料理シェフ)
製菓技術科	2 年 制	製菓実習	16 単位 (480 時間)	浅見 (菓子店パティシエ)、城谷 (パン店主)、ボドラー (菓子店主)、三浦 (菓子店パティシエ)、大西 (菓子店パティシエ)、眞砂 (菓子店主)
	1 年 制	製菓実習	16 単位 (480 時間)	浅見 (菓子店パティシエ)、城谷 (パン店主)、ボドラー (菓子店主)、三浦 (菓子店パティシエ)、大西 (菓子店パティシエ)