

実務経験のある教員等による授業科目一覧

専門調理技術科2年				専門調理技術科1年				調理師科			
No	氏名	担当教科科目	時間数	No	氏名	担当教科科目	時間数	No	氏名	担当教科科目	時間数
1	古屋 貞良	特別日本料理	6	19	小林 早苗	公衆衛生学	90	33	本庄 知	公衆衛生学	90
2	深澤 靖幸	特別日本料理	9	20	平井 美樹夫	栄養学	60	20	平井 美樹夫	栄養学	60
3	佐藤 栄一	特別日本料理	30	21	佐藤 昇子	食品学	90	34	中澤 智子	食品衛生学	120
4	北井 久	特別日本料理	6	22	小林 裕	食品衛生学	120	35	小澤 俊彦	食品衛生学	
6	濃村 幸広	特別日本料理	24	15	久本 美亜	食品衛生学実習	30	15	久本 美亜	食品衛生学実習	30
7	渡辺 光一郎	特別西洋料理	33	23	仙洞田 満	調理理論	120	24	河井 淳	調理理論	120
8	山田 真治	特別西洋料理		26	森 浩昭	食文化概論	60	4	北井 久	食文化概論	60
9	横森 秀行	日本料理	75	2	深澤 靖幸	特別日本料理	6	2	深澤 靖幸	特別日本料理	6
6	濃村 幸広	日本料理		24	河井 淳	日本料理	72	24	河井 淳	日本料理	72
10	深澤 松雄	西洋料理	75	25	嶋津 知也	西洋料理	75	10	深澤 松雄	西洋料理	75
11	藤原 順一	中国料理	60	26	森 浩昭	西洋料理		36	萱沼 清	中国料理	75
12	内藤 隆	和菓子	21	27	宮下 高信	西洋料理		12	内藤 隆	和菓子	6
13	田口 一直	洋菓子	21	28	佐野 保文	中国料理	75	30	奥倉 一哉	洋菓子	6
14	清水 勝基	総合調理実習Ⅱ	30	29	内藤 令二	和菓子	6	31	岡 正人	総合調理実習Ⅰ	30
15	久本 美亜	サイエンスクッキング	60	30	奥倉 一哉	洋菓子	6	18	木村 由紀子	接客サービスⅠ	30
5	山本 満夫	経営学	60	31	岡 正人	総合調理実習Ⅰ	30				
5	山本 満夫	マーケティング	30	32	木村 真由美	接客サービスⅠ	30				
16	久保寺 慎史	ワイン学	30								
10	深澤 松雄	フランス語	30								
17	高原 豊子	茶・華道	60								
18	木村 由紀子	接客サービスⅡ	30								
合計時間数			690	合計時間数			870	合計時間数			780

・専門調理技術科1年2年合算 1560 時間