

「実務経験のある教員等による授業科目」一覧

総合調理専攻科

科目名	担当教員・授業内容		単位数	時間数
総合調理実習	担当教員	重田宏明	3	90
	内容	調理師としての実務経験を活かして、調理施設設備・集団（大量）調理・接客サービス・飲食店開業計画を学び、調理に携わる職業人として必要な知識を得て多岐にわたる見識と教養を身につけさせる。		
高度調理実習	担当教員	早野充・杉伸一・玉田浩二郎・岡部亮・長島弘樹・松本俊二	4	120
	内容	調理師としての実務経験を活かして、調理技術の高度なテクニックからデザートまで販売レベルまで習得させる。サービスとしての実務経験を活かして、ドリンク・接客サービス力を習得させる。		
計			7	210

調理師科

科目名	担当教員・授業内容		単位数	時間数
調理実習	担当教員	長石誠・横山朋一・重田宏明・秋山侑美・長島弘樹・頼兼正壽	9	270
	内容	調理師（専門調理師）としての実務経験を活かして、包丁研ぎ、プロ用器具の名称と扱い方、加熱調理、盛りつけまでの知識・技術および態度を習得させる。		
計			9	270

パティシエ・ブランジェ科

科目名	担当教員・授業内容		単位数	時間数
製菓実習	担当教員	杉伸一・玉田浩二郎・岡部亮・清水努・松岡若菜	16	480
	内容	製菓衛生師としての実務経験を活かして、和・洋菓子に必要な知識・技術を基礎から幅広く習得させる。		
計			16	480

スイーツ科

科目名	担当教員・授業内容		単位数	時間数
製菓実習	担当教員	杉伸一・玉田浩二郎・岡部亮・清水努・松岡若菜	16	480
	内容	製菓衛生師としての実務経験を活かして、和・洋菓子に必要な知識・技術を基礎から幅広く習得させる。		
計			16	480