

実務経験のある教員等による授業科目

調理師学科

科目名	単位	時数	教員の実務経験
基準調理実習	10	300	都内レストランにて中国料理調理業務に従事
			都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事
			都内レストランにて調理業務に従事、その後専門学校講師を経てレストランを開業しオーナーシェフを務める
応用調理実習	3	90	総合病院にて調理業務に従事
	13	390	

実務経験のある教員等による授業科目

調理高度テクニカル学科

科目名	単位	時数	教員の実務経験
基準調理実習	10	300	都内レストランにて中国料理調理業務に従事
			県内のホテルにて西洋料理の担当責任者を従事する
			都内及びイタリア共和国のレストラン・ホテルにて調理業務に従事
			都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事
			都内レストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める
			県内外のホテルにて西洋料理調理業務に従事、現在結婚式場にて総料理長を務める
			県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後県内ホテルにて料理長を務める
			県内のレストラン、ホテルにて中国料理調理業務に従事、その後食品加工工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める
応用調理実習	3	90	総合病院にて調理業務に従事
	13	390	