

令和6年度 製菓製パン技術科 1年

科目名	担当教員	時間		
		講義	実習	計
製菓実習Ⅰ	清田 聡美、江上 明利、長場 昭一		375	375
			計	375

令和6年度 製菓製パン技術科 2年

科目名	担当教員	時間		
		講義	実習	計
製菓実習Ⅱ	牧野 義昭、江上 明利、清田 聡美、笹川 俊樹、大塚凌雅		315	315
			計	315

実務経験のある教員等による授業科目 2学年合計時間数	690時間
省令で定める基準時間数 160時間 80時間×2年=160時間 (専門学校 時間制による昼間学科)	160時間

令和6年度 調理総合技術科 1年

科目名	担当教員	時間		
		講義	実習	計
基本調理実習	五十嵐吉夫、岩崎 翔、大橋政雄、小林由継		270	270
			計	270

令和6年度 調理製菓技術科 2年

科目名	担当教員	時間		
		講義	実習	計
専門調理実習	五十嵐 吉夫、渡邊 俊、岩崎 翔、齊川充、牧野義明、大塚凌雅		180	180
選択調理実習	五十嵐 吉夫、大橋 政雄、渡邊 俊、岩崎 翔、牧野 義昭、清田聡美、大塚凌雅		180	180
			計	360

実務経験のある教員等による授業科目 2学年合計時間数	630時間
省令で定める基準時間数 160時間 80時間×2年=160時間 (専門学校 時間制による昼間学科)	160時間

令和6年度 調理本科 1年

科目名	担当教員	時間		
		講義	実習	計
基本調理実習	五十嵐吉夫、岩崎 翔、大橋政雄、町谷武		270	270
			計	270

実務経験のある教員等による授業科目 合計時間数	270時間
省令で定める基準時間数 80時間 $80時間 \times 1年 = 80時間$ (専門学校 時間制による昼間学科)	80時間