

## 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
公衆衛生学	2	60	群馬県家畜保健衛生所、農政部畜産課等で獣医師として勤務
衛生法規Ⅰ	1	30	群馬県家畜保健衛生所、農政部畜産課等で獣医師として勤務
衛生法規Ⅱ	1	30	群馬県家畜保健衛生所、農政部畜産課等で獣医師として勤務
食文化概論	1	30	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
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
	18	540	

# 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
公衆衛生学	2	60	群馬県畜産試験場・保健所等で獣医師として勤務
衛生法規Ⅰ	1	30	群馬県畜産試験場・保健所等で獣医師として勤務
栄養学	1	30	県内病院にて管理栄養士として勤務
衛生法規Ⅱ	1	30	群馬県家畜保健衛生所、農政部畜産課等で獣医師として勤務
食文化概論	1	30	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
調理理論	3	90	前橋保健所等で管理栄養士として勤務
基準調理実習	10	300	県内のホテルにて西洋料理の担当責任者を従事する 都内レストランにて中国料理調理業務に従事 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
調理高度実習	15	450	県内のホテルにて西洋料理の担当責任者を従事する 都内レストランにて中国料理調理業務に従事 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 県内ホテルにて西洋料理調理業務に従事、その後レストランを開業しオーナーシェフを務める 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調理業務に従事、その後県内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 県内外のホテルやレストランにて中国料理調理業務に従事、その後レストランを開業しオーナーシェフを務める
介護食論	1	30	管理栄養士として県内の総合病院にて、治療食の献立作成・栄養指導等に従事 管理栄養士として県内の総合病院にて、治療食の献立作成・栄養指導等に従事 管理栄養士として県内の病院・保健所・保育園にて、調理献立作成・栄養指導等に従事
サービス論	3	90	県内外のホテルにてレストランサービス1級技能士として勤務
	41	1230	