

2022年度教育課程及び授業担当教員一覧

	科 目	分 野	時数	実務	実務時数	担当教員	所 属 (役職)
調理師免許取得講座	食生活と健康		90	△	△	出口 雄也	長崎国際大学薬学部薬学科 (講師)
				△	△	脇野 幸太郎	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (教授)
				△	△	中島 憲一郎	長崎国際大学 名誉教授
	食品と栄養の特性		150	△	△	吉永 奈津希	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)
				△	△	嘉数 圭祐	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)
				○	88	北原 幸	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
				○		山口 香	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
	食品の安全と衛生		150	○	120	杉谷 和彦	杉谷獣医科医院 (院長)
		実習		△	△	射場 仁美	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)
	調理理論と食文化概論		180	△	△	鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
				○	72	楠本 雅美	武雄市役所 福祉部 健康課 健康づくり課
				○	48	野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
	調理実習 高度調理技術実習	西洋	510	○	510	梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ & イリアルストラテジー (マスターシェフ)
		西洋		○		安永 和生	HTB ホテルヨーロッパ デ・アドミナル (料理長)
		西洋		○		高橋 修	HTB エルマーソ (料理長)
		日本		○		岩橋 克則	和風ダイニング 美膳 (オーナーシェフ)
		日本		○		柴山 幸喜	おだいどこ 旬【福岡】 (オーナーシェフ)
		日本		○		神田 翼	小料理 かん田 (オーナーシェフ)
		日本		○		松山 文隆	HTB 花の家 (料理長)
		日本		○		樋口 善規	うれしの元湯 (料理長)
		日本		○		坂口 真猛	メモリード ガーデンテラスホテル&リゾート (総料理長)
		中国		○		浦田 修	新心花梨 (オーナーシェフ)
		中国		○		松林 法之	介護老人保健施設サン (調理長)
		中国		○		山川 茂明	HTB 悟空
		精肉		○		真弓 忠治	真弓精肉店 (代表)
		基礎		△		鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
		助手		○		野口 智子	九州文化学園調理師専門学校
助手		△		當房 有紗			
助手	○	山口 香					
校外実習			○				
総合調理実習	集団給食実習	90	○	90	野口 智子・當房 有紗	九州文化学園調理師専門学校	
	西洋		○		橋口 聖	和多屋別荘 SHINZO (料理長)	
	接客マナー		○		梶谷 良子	ソーシャル淳心ファッションビジネス専門学校	

科 目	分 野	時数	実務	実務時数	担当教員	所 属 (役職)
フードサービス実習	西洋、日本、中国	90			鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
// (助手)					當房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)
トータルコーディネート	ラッピング POP広告	60	○	60	佐野 久美子	クリエイトスペース (代表)
	フラワーアレンジ・書道		○		柄本 梅子	魔法使いの花屋さん (代表)
	色彩コーディネート		○		須藤 由美子	House-code L I N O
	テーブルコーディネート		○		鈴木 自子	
	イメージイラスト		○		岩崎 節子	長崎短期大学 (司書)
レストランプロデュース		30	○	30	園田 夕雅	ファインサービストレード【佐賀】 (代表)
茶道文化					安部 直樹 他	九州文化学園理事長
ホスピタリティ概論		30	○	30	安徳 勝憲	(同) HRエンゲージメント (代表)
社会人力基礎講座		12	○	12		
製菓・製パン実習	洋菓子	120	○	120	酒井 良明	お菓子工房 いくた (オーナーシェフ)
	和菓子		○		藤川 康雄	藤川製菓所 (店主)
	シュガーデコレーション		○		鈴木 自子	
	パン・シュガーデコレーション				鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
食楽論		30	○	30	高木 龍男	草加家 (代表取締役)
			○		林 拓生	味菜自然村
			○		川添 光蔵	川添酢造
			○		松口 慎也	たべつむぎ豆腐
			○		青木 陽馬	たねのわ搾油所
			○		樋口 聡子	キッチンきらら
			○		内野 博行	ななえ歯科クリニック (院長)
			○		北村 誠	北村製茶
			○		小川 麻衣子	
			○		中尾 浩文	
カップリングカフェ & リカー	洋酒	40	○	40	秋永 周一郎	BAR Authentique(バー オーセンティック) 店主
	日本酒		○		長野 哲也	梅ヶ江酒造 (代表取締役)
	コーヒー		○		田中 喜邦	Tanaka Coffee (店主)
	紅茶		○		津田 雪子	
	ワイン		○		宮副 真理子	
	日本茶・中国茶				嶋内 麻佐子	長崎国際大学茶道文化研究所 所長 (特任教授)
	フード・スイーツ		○		梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ & イタリアレストランレガレ (マスターシェフ)
	フード・パン				鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
フランス語		30	○	30	徳山 研一	カフェ&レストラン Au Bord du Lac (オーボーデュラック) オーナーシェフ
日本語					日高 あかり	長崎日本語学院 専任講師
接遇作法		40	○	40	梶谷 良子	ソシアル淳心ファッションビジネス専門学校
			○		峰下 和子	

選択必修科目

	科 目	分 野	時数	実務	実務時数	担当教員	所 属 (役職)
介護食	介護食士概論		60	○	60	柳 詰 慎一	生活介護 ウィロー 管理者
	医学的基礎知識			○		柳 智盛	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (教授)
	高齢者の心理			△		北原 幸	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
	栄養学			○		吉永 奈津希	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)
	食品学			△		浦 秀美	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (講師)
	食事介助			○		杉谷 和彦	杉谷獣医科医院 (院長)
	食品衛生学			○		浦田 修	新心花梨 (オーナーシェフ)
	調理理論			○		岩橋 克則	和風ダイニング 美膳 (オーナーシェフ)
				○		梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ & イタリアンレストラン カレ (マスターシェフ)
				○		松林 法之	介護老人保健施設サン (調理長)
	調理実習			○		神田 翼	小料理 かん田 (オーナーシェフ)
				△		鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
				○		野口 智子	九州文化学園調理師専門学校
				△		當房 有紗	九州文化学園調理師専門学校
				○		山口 香	九州文化学園調理師専門学校
		1712		1380			