

2020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)	
	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 (助手)	
						白石 紗也	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					白石 紗也	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
	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	
							長岡 千歌	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	イタリアンレストラン レガール (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		○		森永 匡史	コンコンブル (オーナーシェフ)	
		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)	
		中国		○		浦田 修	新心花梨 (オーナーシェフ)	
		中国		○		松林 法之	天津包子館 (料理長)	
		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					長岡 千歌	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
		助手		○			黒木 葉子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
		助手		○			北原 幸	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
		助手					當房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)
	校外実習			○				
	総合調理実習	基礎調理	90	○	90	黒木 葉子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
		西洋		○		橋口 聖	アリタハウス 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	
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)		
トータルコーディネーター	ラッピング	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			
	テーブルコーディネート		○		福田 雅子	福珠陶花		
	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)		

選 択 必 修 科 目	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	草加屋 (代表取締役)
						林 拓生	味菜自然村
						川添 光蔵	川添酢造
						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)
	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		松村 美津子				カフェ・スローハンド	
ワイン		宮副 真理子					
日本茶・中国茶		嶋内 麻佐子				長崎国際大学人間社会学部国際観光学科 (教授)	
フランス語		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					小嶋 栄子	長崎短期大学 (特任教授)	
接遇作法		40	○	40	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	
					峰下 和子		
介 護 食	介護食士概論				白石 紗也	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
	医学的基礎知識				白石 紗也	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
	高齢者の心理				柳 智盛	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (教授)	
	栄養学				白石 紗也	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
	食品学				吉永 奈津希	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)	
	食事介助		○		浦 秀美	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (講師)	
	食品衛生学		○		杉谷 和彦	杉谷獣医科医院 (院長)	
	調理理論		60	○		浦田 修	新心花梨 (オーナーシェフ)
						岩橋 克則	和風ダイニング 美膳 (オーナーシェフ)
						梶山 典克	イタリアンレストラン レガール (マスターシェフ)
						松林 法之	天津包子館 (料理長)
	調理実習					鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
		黒木 葉子				九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
		北原 幸				九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
		當房 有紗				九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
		1712		1094			