

添付資料(1) 実務経験のある教員等による授業科目の配置 関係

調理技術科[授業科目と担当教員]

科目名	選択 必修 の別	授業 形態	授業単位数		担当教員氏名
			1年	2年	
食生活と健康	必	講	3		平田ふさ子
食品と栄養の特性	必	講	5		平田ふさ子
食品の安全と衛生	必	講	4		加藤久
食品の安全と衛生 (実習)	必	実	1		加藤久
調理理論と食文化概論	必	講	6		鈴木、中島、大野、清水
調理実習	必	実	10		鈴木、中島、大野
総合調理実習	必	実	3		鈴木、中島、大野
高度調理実習	必	実		12	鈴木、中島、大野
特別実習 (郊外)	必	実		4	小室、杉浦、浅地、他
キャリアデザイン	必	講	1	1	鈴木、中島、大野
ビジネスマナー	必	講		2	小山明美
コミュニケーション (外国語)	必	講		2	高木雅人
カラーコーディネーション	必	講		1	小山明美
ラッピング	必	講		2	杉本晴美
経営学	必	講		2	鈴木、中島、大野
パソコン	必	講		1	竹島 円
合計			33	27	