

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

製菓技術科[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	
衛生法規	必	講	1		中山吉宣
公衆衛生	必	講	2		中山吉宣
食品学	必	講	2		平田ふさ子
食品衛生学	必	演	4		加藤久
栄養学	必	講	2		平田ふさ子
社会	必	講	1		青池浩生
製菓理論	必	演	3		林佑
製菓実習	必	実	16		杉本晴美、谷内健人
高度製菓実習	必	実		20	杉本晴美、谷内健人
校外学習	必	実		3	杉本晴美
ビジネスマナー	必	講		2	小山明美
キャリアデザイン	必	講	1	1	杉本晴美、谷内健人
コミュニケーション (外国語)	必	講		1	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		1	杉本晴美
パソコン	必	講		1	小山明美
合計			32	32	