

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<br>必修<br>の別 | 授業<br>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  | 小山明美        |
|                 |                |          |       |    |             |
|                 |                |          |       |    |             |
| 合計              |                |          | 33    | 27 |             |