

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、窪田、今坂 |
| 調理実習 | 必 | 実 | 10 | | 鈴木、窪田、大野 |
| 総合調理実習 | 必 | 実 | 3 | | 鈴木、窪田、大野 |
| 高度調理実習 | 必 | 実 | | 12 | 鈴木、窪田、大野 |
| 特別実習（校外） | 必 | 実 | | 4 | 小室、杉浦、浅地、他 |
| キャリアデザイン | 必 | 講 | 1 | 1 | 鈴木、窪田 |
| 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 |
| サービス・ラッピング | 必 | 講 | | 2 | 杉本晴美 |
| 経営学 | 必 | 講 | | 2 | 鈴木、窪田、大野 |
| パソコン | 必 | 講 | | 1 | 小山明美 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計 | | | 33 | 27 | |