

## 授業科目一覧(「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表)

### 調理師養成科

担当者区分※	授業科目	担当教員名	時間数
○	食生活と健康	田村 三世	90
	食品と栄養の特性 I	八弔 由利子	90
○	食品と栄養の特性 II	神津 美由紀	60
○	食品の安全と衛生	山川 文子	150
○	調理理論 I	神津 美由紀	60
○	調理理論 II	酒井 崇充	60
	食文化概論	青木 和男	60
○	調理実習 (日本料理)	草間 民安	90
○	調理実習 (西洋料理)	酒井 崇充	90
○	調理実習 (中国料理)	村田 宏和	90
○	調理実習 (卒業制作)	津村・酒井・村田	30
○	総合調理実習 I (サービス開業実習)	松森雅彦・伊藤一成・大澤孝浩	50
	総合調理実習 II (集団給食)	篠原 公代	40
	校外実習	齋藤正利	60
		計	1,020

### ※担当者区分

○=実務経験のある教員の担当授業

全設置授業時数	1,020
実務経験のある教員等による授業時数	770
シラバス提出授業時数	90