

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)

調理技術学科

担当者区分※	授業科目	担当教員名	開校学年	時間数
	食生活と健康	平田 美和子	1	90
	食品と栄養の特性Ⅰ	八弮 由利子	1	90
○	食品と栄養の特性Ⅱ	神津 美由紀	1	60
○	食品の安全と衛生	山川 文子	1	150
○	調理理論Ⅰ	神津 美由紀	1	60
○	調理理論Ⅱ	酒井 崇充	1	60
	食文化概論	青木 和男	1	60
○	調理実習(日本料理)	長田 崇	1	90
○	調理実習(西洋料理)	酒井 崇充	1	90
○	調理実習(中国料理)	兵藤 英人	1	90
	総合調理実習Ⅰ (サービス開業実習)	小林香織、伊藤一成・大澤孝浩	1	50
	総合調理実習Ⅱ (集団給食)	篠原 公代	1	40
	校外実習	齋藤正利	1	60
	校外実習Ⅱ	齋藤正利	1	60
○	サービス論	上松 英美子	2	30
	外国語(英会話)	山東 愛	2	60
○	外国語(フランス語)	小泉 朱美	2	60
○	外国語(中国語)	中島 暉	2	60
○	高度調理実習(日本料理)	津村 寿美	2	120
○	高度調理実習(西洋料理)	荷屋 忠明	2	120
○	高度調理実習(中国料理)	村田 宏和	2	120
○	高度調理実習(製菓)	松森 雅彦	2	90
○	調理実習(卒業制作)	津村寿美、酒井崇充、村田宏和	2	30
	フードサービス実習Ⅰ	青木 和男	2	60
○	フードサービス実習Ⅱ	酒井 崇充、特別講師	2	150
	インターシップ	齋藤 正利	2	120
	校外実習Ⅲ	齋藤 正利	2	60
計				2,130

注) フランス語か中国語のいずれか選択。

高度調理実習(日本料理・西洋料理・中国料理・製菓)の4科目中、3科目を選択

※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	2,130
実務経験のある教員等による授業時数	1,380
シラバス提出授業時数	240