

製菓技術経営科 履修教育課程(実務経験のある教員等による授業科目含む)

教科科目名		実務経験の有無	教員名	1年次		2年次	
				単位数	授業時数	単位数	授業時数
規定必修科目	衛生法規	○	中山 吉宣	1	30		
	公衆衛生	○	中山 吉宣	2	60		
	食品学	○	濱頭 裕子	2	60		
	食品衛生学	○	鷺澤 勝	4	120		
	栄養学	○	栗栖 有里	2	60		
	社会	○	澤村 進二	1	30		
	製菓理論	○	枡野 茂 ・ 西 真実子	3	90		
	製菓実習			16	480		
	洋菓子実習	○	裏野 剣一	(3)	(90)		
	基礎実習	○	佐近 賢一・坂井 柊子・西 真実子	(3)	(90)		
	和菓子実習	○	枡野 茂	(3)	(90)		
	製パン実習	○	佐近 賢一	(3)	(90)		
その他の科目	総合実習	○	枡野 茂 ・ 佐近 賢一 坂井 柊子 ・ 西 真実子	(3)	(90)		
	校外実習	○	枡野 茂 ・ 佐近 賢一 坂井 柊子 ・ 西 真実子	(1)	(30)		
	ラッピング	○	佐近 賢一	1	30		
	経営学	○	澤村 進二			2	60
	販売・流通	○	松田 雅美			2	60
	コンピュータソフト	○	赤谷 真百合			3	90
	カフェ	○	小石 幸一郎			3	90
	校外実習	○	枡野 茂 ・ 佐近 賢一 坂井 柊子 ・ 西 真実子			1	30
	職業指導	○	赤谷 真百合			1	30
	色彩学・外国語	○	村田 瑞江 ・ アユブダヒル オレリー			1	30
	製菓総合学	○	濱頭 裕子			1	30
	製菓・製パン実習Ⅱ	○				17	510
	洋菓子実習	○	高村 尚樹 ・ 西 真実子			(4)	(120)
	和菓子実習	○	枡野 茂			(3)	(90)
	製パン実習	○	佐近 賢一			(3)	(90)
	デモ実習	○	南谷 晃平 ・ 西 真実子			(3)	(90)
	特殊技術	○	南谷 晃平 ・ 佐近 賢一 枡野 茂 ・ 坂井 柊子			(4)	(120)
	LHR	○	佐近 賢一 ・ 濱頭 裕子	1	30	1	30
	合計			33	990	32	960
総合計				単位数 65 / 時間数 1950			

製菓衛生師科 履修教育課程(実務経験のある教員等による授業科目含む)

教科科目名		実務経験 の有無	教員名	単位数	授業 時数
規定必修科目	衛生法規	○	中山 吉宣	1	30
	公衆衛生	○	中山 吉宣	2	60
	食品学	○	濱頭 裕子	2	60
	食品衛生学	○	鷺澤 勝	4	120
	栄養学	○	栗栖 有里	2	60
	社会	○	澤村 進二	1	30
	製菓理論	○	枘野 茂 ・ 西 真実子	3	90
	製菓実習			16	480
	洋菓子実習	○	裏野 剣一	(3)	(90)
	基礎実習	○	佐近 賢一・坂井 柊子・西 真実子	(3)	(90)
	和菓子実習	○	枘野 茂	(3)	(90)
	製パン実習	○	佐近 賢一	(3)	(90)
	総合実習	○	枘野 茂 ・ 佐近 賢一 坂井 柊子 ・ 西 真実子	(3)	(90)
	校外実習	○	枘野 茂 ・ 佐近 賢一 坂井 柊子 ・ 西 真実子	(1)	(30)
	職業指導	○	赤谷 真百合	1	30
	LHR	○	坂井 柊子	1	30
合計				33	990

調理師科 履修教育課程(実務経験のある教員等による授業科目含む)

教科科目名		実務経験 の有無	教員名	単位数	授業 時数
規定必修科目	食生活と健康	○	濱村 知恵美	3	90
	食品の安全と衛生	○	南 友美	5	150
	食品と栄養の特性	○	濱頭 裕子	5	150
	調理理論と食文化概論	○	小石 幸一郎	6	180
	調理実習			10	300
	西洋料理	○	小石 幸一郎	(3)	(90)
	日本料理	○	島田 大輔 ・ 青木 藤夫	(3)	(90)
	中国料理	○	川上 清	(3)	(90)
	総合料理 (校外実習)	○	小石 幸一郎 ・ 須田 沙貴	(1)	(30)
	総合調理実習	○	小石 幸一郎・安村 浩・葉種 真吾	3	90
	職業指導	○	赤谷 真百合	1	30
	LHR	○	須田 沙貴	1	30
合計				34	1020