（別添1）

# 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

| 調理師法施行規則<br>第6条に基づく教育内容 | 学則で定める科目名・時間数 | | 担当教員名 |
|---|---|---|---|
| 食生活と健康 | 食生活と健康Ⅰ | 90時間 | （1学期） 今井 邦俊 |
| | 食生活と健康Ⅰ | | （2学期） 佐々木 貴正 |
| | 食生活と健康Ⅱ | | 奥 野 尚 志 |
| 食品と栄養の特性 | 食品と栄養の特性Ⅰ | 150時間 | 喜 多 美 紀 |
| | 食品と栄養の特性Ⅱ | | 佐々木 恭子 |
| 食品の安全と衛生 | 食品の安全と衛生Ⅰ | 150時間 | 前 田 勝 美 |
| | 食品の安全と衛生Ⅱ | | 楢 崎 茂 |
| | 食品の安全と衛生Ⅲ | | 佐々木 貴正 |
| 調理理論と食文化概論 | 調理理論と食文化概論Ⅰ | 180時間 | 毛 利 和 美 |
| | 調理理論と食文化概論Ⅱ | | 立 川 たけし |
| | 調理理論と食文化概論Ⅲ | | 山﨑 民子 |
| 調理実習 | 日本料理実習 | 300時間 | 木 幡 好 斗 |
| | 日本料理実習 | | 藤 原 隆 一 |
| | 日本料理実習 | | 吉 田 真 二 |
| | 西洋料理実習 | | 工 藤 一 幸 |
| | 西洋料理実習 | | 西 澤 孝 昌 |
| | 西洋料理実習 | | 佐 藤 裕 恒 |
| | 中国料理実習 | | 伊 藤 敬 士 |
| | 中国料理実習 | | 漆 原 稔 育 |
| | 中国料理実習 | | 鈴 木 邦 彦 |
| | 特別講習 | | 遠藤珠子・外部講師 |
| 総合調理実習 | 集団調理実習 | 30時間 | 立 川 たけし |
| | 校外実習 | 60時間 | （外部委託） |
| | 総時数 | 960時間 | |