

実務経験のある教員による授業科目一覧 令和元年(2019年)

担当教員名	授業科目	履修 クラス	単位 数	授業内容(どのような経験を持ち、どのような授業を行うか)
菊川 実花	食生活	1-1	1	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、食と人の健康、現代における食の問題、国際的な取り組み、公衆栄養学について指導する科目である。
菊川 実花	食生活	2-2	1	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、食と人の健康、現代における食の問題、国際的な取り組み、公衆栄養学について指導する科目である。
菊川 実花	食品	1-1	2.5	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、調理師として必要な食品の基礎知識や食品に含まれる栄養素について指導する科目である。
菊川 実花	食品	2-1	2.5	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、調理師として必要な食品の基礎知識や食品に含まれる栄養素について指導する科目である。
菊川 実花	栄養	1-1	2.5	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、栄養とその働きを学ぶ基礎栄養学、栄養素と人体の関係についての臨床栄養学を指導する科目である。
菊川 実花	栄養	2-1	2.5	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、栄養とその働きを学ぶ基礎栄養学、栄養素と人体の関係についての臨床栄養学を指導する科目である。
菊川 実花	衛生管理、 献立	1-1	1	病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、調理施設や設備、調理システム、調理師としての役割や業務内容について指導する科目である。
實崎 裕美	健康 (公衆衛生)	1-1	2	行政における公衆衛生活動経験のある教員が、健康づくりの実際と調理師の労働環境や食育活動の実際、そして環境への配慮を指導する科目である。
實崎 裕美	健康 (公衆衛生)	2-2	2	行政における公衆衛生活動経験のある教員が、健康づくりの実際と調理師の労働環境や食育活動の実際、そして環境への配慮を指導する科目である。
實崎 裕美	調理理論	1-1	5	特定給食施設における給食管理経験のある教員が、大量調理の実際を踏まえて調理科学や理論を指導する科目である。
實崎 裕美	調理理論	2-1	5	特定給食施設における給食管理経験のある教員が、大量調理の実際を踏まえて調理科学や理論を指導する科目である。
實崎 裕美	食文化概論	1-1	1	海外の栄養士養成課程をもつ大学での指導経験や生活経験のある教員が、日本を含む世界の食文化の歴史やマナーを含む食文化の概要を指導する科目である。
實崎 裕美	食文化概論	2-1	1	海外の栄養士養成課程をもつ大学での指導経験や生活経験のある教員が、日本を含む世界の食文化の歴史やマナーを含む食文化の概要を指導する科目である。
森田 孝行	食品の 安全・実習	1-1	4	教育機関で助手の経験のある教員が、食品の安全性、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得させ、実習を通じた科学的な知識などを指導する科目である。
森田 孝行	食品の 安全・実習	2-1	4	教育機関で助手の経験のある教員が、食品の安全性、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得させ、実習を通じた科学的な知識などを指導する科目である。
森田 孝行	集団調理	1-1	2	特定給食施設における給食管理経験のある教員が、給食施設における衛生管理や献立、調理等を総合的に指導することにより調理師の業務全体を理解させ、技術以外にも食品、栄養、健康の関わりについても指導する科目である。
森田 孝行	衛生法規	1-1	1	教育機関で助手の経験のある教員が、食品衛生に関する法律や対策の目的、内容を理解させ食品衛生の管理を担う調理師としての自覚などを指導する科目である。
森田 孝行	衛生法規	2-1	1	教育機関で助手の経験のある教員が、食品衛生に関する法律や対策の目的、内容を理解させ食品衛生の管理を担う調理師としての自覚などを指導する科目である。
小塚 順子	調理実習 日本料理	1-1	4	専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。

担当教員名	授業科目	履修 クラス	単 位 数	授業内容(どのような経験を持ち、どのような授業を行うか)
小塚 順子	調理実習 日本料理	2-1	3	専門調理師又は調理師免許取得後6年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
小塚 順子	集団調理 (総合調理実習)	2-1	3	専門調理師又は調理師免許取得後6年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより調理師の業務全体を理解させ、集団調理の基本技術を習得するとともに食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義等を指導する科目である。
小塚 順子	集団調理 (総合調理実習)	2-2	3	専門調理師又は調理師免許取得後7年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより調理師の業務全体を理解させ、集団調理の基本技術を習得するとともに食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義等を指導する科目である。
木村	調理実習 西洋料理	1-1	3	専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
樋口	調理実習 西洋料理	2-1	3	専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
樋口	調理実習 西洋料理	2-2	3	専門調理師又は調理師免許取得後6年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
平田	調理実習 日本料理	2-2	3	専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
川西	調理実習 中国料理	1-1	3	専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
川西	調理実習 中国料理	2-1	3	専門調理師又は調理師免許取得後6年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
平尾	調理実習 中国料理	2-2	3	専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。
首藤 周央	衛生管理、 献立	2-2	1	大規模調理施設における調理経験のある教員が基本的な集団調理の調理施設や設備、調理システム、実際の集団調理の特徴や調理技術、献立作成の方法、PDCAサイクル、更に次のステップである接客サービス、飲食店開業計画等について指導する科目である。