

食物栄養学科栄養士専攻実務家教員科目一覧(2022年度開講科目)

No	教員名	科目名	教員の実務経験と授業科目との関連	分野	学年	前後期区分	単位数
1	上田洋子	応用栄養学	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。	専門教育科目	1	後期	2
2	上田洋子	応用栄養学実習	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	後期	1
3	上田洋子	臨床栄養学各論	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	後期	2
4	上田洋子	臨床栄養学実習	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	前期	1
5	山村浩二	臨床栄養学総論	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。	専門教育科目	1	後期	2
6	山村浩二	栄養指導論1	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。	専門教育科目	1	前期	2
7	山村浩二	栄養指導論2	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。	専門教育科目	2	前期	2
8	山村浩二	公衆栄養学	愛知県の衛生行政に勤務し、県庁や保健所において実際の公衆栄養業務に携わってきた経験を活かして、より具体的な内容を盛り込んだ授業を行っている。	専門教育科目	2	後期	2
合計							14

食物栄養学科製菓専攻実務家教員科目一覧(2022年度開講科目)

No	教員名	科目名	教員の実務経験と授業科目との関連	分野	学年	前後期区分	単位数
1	上田洋子	食文化論	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	後期	2
2	上田洋子	応用栄養学	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。	専門教育科目	1	後期	2
3	山村浩二	衛生法規	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。	専門教育科目	1	後期	2
4	櫻井瞳	製菓基礎理論1	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	1	前期	2
5	櫻井瞳	製菓基礎理論2	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓材料、菓子の歴史、製菓業界などについて実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	1	後期	2
6	櫻井瞳	製菓理論Ⅰ	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	1	前期	2
7	櫻井瞳	製菓実習Ⅰ	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	1	前期	1
8	櫻井瞳	製菓専門実習Ⅰ	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	1	後期	1
9	櫻井瞳	製菓専門実習Ⅱ	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	2	前期	1
10	櫻井瞳	製菓専門実習Ⅲ	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。	専門教育科目	2	前期	1
11	櫻井瞳	製菓実践演習	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である基本的な製菓技術(ナッペやパイピングなど)について実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	後期	1
12	都築政秀	製菓理論Ⅱ	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。	専門教育科目	1	後期	2
13	都築政秀	製菓理論Ⅲ	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。	専門教育科目	1	前期	2

14	都築政秀	製菓実習Ⅱ	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。	専門教育科目	1	後期	1	
15	都築政秀	製菓実習Ⅲ	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。	専門教育科目	1	前期	1	
16	都築政秀	製菓専門実習Ⅱ2	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	前期	1	
17	都築政秀	カフェ・スイーツ実習	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。	専門教育科目	2	後期	1	
							合計	25