

食物栄養学科栄養士専攻実務家教員科目一覧(2024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	山村 浩二	臨床栄養学総論	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	1	後期	2
2	山村 浩二	栄養指導論1	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	1	前期	1
3	山村 浩二	栄養指導論1	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	前期	2
4	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
5	山村 浩二	管理栄養士ゼミ	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	1
6	山村 浩二	栄養士実践実習	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	前期	1
合計							9

食物栄養学科製菓専攻実務家教員科目一覧(2024年度開講科目)

No	教員名	科目名	教員の实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	山村 浩二	衛生法規	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	1	後期	2
2	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
3	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	2
4	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
5	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	後期	2
6	櫻井 瞳	製菓専門実習 I 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	後期	1
7	櫻井 瞳	製菓専門実習 I 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
8	櫻井 瞳	カフェ・スイーツ実習	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	後期	1
9	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	後期	1
合計							14