

令和6年度教員別授業学科目担当表

西九州大学佐賀調理製菓専門学校

実務経験の有無	氏名	授業科目	毎週授業時間数		総時間数			学科	備考
			前期	後期	前期	後期	計		
有	北島 直幸	経営		2		30	30	調理師科	
		計	2	2	30	30	30		
有	田中 美香子	食品の栄養と特性(栄養学)	4	2	60	30	90	調理師科	
		調理理論と食文化概論(食文化概論)	2		30		30	調理師科	
		計	6	2	90	30	120		
有	松尾 靖子	調理理論と食文化概論(調理理論)	6	4	90	60	150	調理師科	
		食品の栄養と特性(食品学)	2	2	30	30	60	調理師科	
		計	8	6	120	90	210		
有	香月 博幸 (特任講師)	調理実習(西洋料理)	3	3	36	36	72	調理師科	6H×3
		調理実習(西洋料理基礎)	1.5	1.5	7.5	7.5	15	調理師科	
		総合調理		6		18	18	調理師科	
		計	4.5	10.5	43.5	61.5	105		
有	林田 ひろみ	食生活と健康(公衆衛生学)	2	4	16	46	62	調理師科	
		計	2	4	46	76	62		
有	内山 睦美	食生活と健康(公衆衛生学)	2	2	14	14	28	調理師科	
		計	2	2	14	14	28		
有	大平 俊尚	食品の安全と衛生(衛生法規)	2		30		30	調理師科	
		計	2		30		30		
有	古川 福見	調理実習(日本料理)	3	3	45	45	90	調理師科	6H×3(集団調理実習6H×1含む)
		調理実習(日本料理基礎)	1.5	1.5	7.5	7.5	15	調理師科	
		総合調理実習		6		18	18	調理師科	
		計	4.5	10.5	52.5	70.5	123		
有	立岡 池敏	調理実習(中国料理)	3	3	45	45	90	調理師科	
		計	3	3	45	45	90		
有	椛島 恵	美術		2		30	30	調理師科	
		計		2	0	30	30		
有	古賀 敬章	食品の安全と衛生(食品衛生学(含実習))	4	4	60	60	120	調理師科	
		計	4	4	60	60	120		
有	鳥谷 憲樹	総合調理		6		48	48	調理師科	6H×8
		計		6		48	48		
有	梶原 大輔	調理実習(イタリアン)	3	3	9	9	18	調理師科	(月)前期3H×3・後期3H×3
		計	3	3	9	9	18		
有	横尾 喜代志	総合調理実習		6		6	6	調理師科	フルーツカッティング
		計		6		6	6		

調理師免許取得における実務経験のある教員による授業時間	960時間
調理師科	

科	授業時間数	授業単位
調理師科	1020時間以上	34単位以上
(卒業要件)		