

令和7年度教員別授業学科目担当表(調理師科)

職名	実務経験	氏 名	授業科目	毎週授業時間数		総 時 間 数			学科
				前期	後期	前期	後期	計	
常勤講師	○	北島 直幸	経 営		2		30	30	調理師科
			計	2	2	30	30	30	
	○	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	
	○	松尾 靖子	調理実習	3	3	12	12	24	調理師科
			総合調理実習		6		6	6	調理師科
			調理理論と食文化概論(調理理	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	10	132	150	240	
特任講師	○	古川 福見 (特任講師)	調理実習(日本料理)	3	3	42	42	84	調理師科
			調理実習(基礎)	1.5	1.5	15	15	30	調理師科
			総合調理実習		6		18	18	調理師科
			計	4.5	10.5	57	75	132	
非常勤講師	○	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	
	○	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	
	○	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	
	○	香月 博幸	調理実習(西洋料理)	3	3	30	42	72	調理師科
			計	3	3	30	42	72	
	○	立岡 池敏	調理実習(中国料理)	3	3	18	0	18	調理師科
			計	3	3	18	0	18	
	○	青木 耕二	調理実習(中国料理)	3	3	12	30	42	調理師科
			計	3	3	12	30	42	
	○	柊島 恵	美 術		2		30	30	調理師科
			計		2		30	30	
	○	古賀 敬章	食品の安全と衛生(食品衛生学(食実習	4	4	60	60	120	調理師科
			計	4	4	60	60	120	
	○	鳥谷 憲樹	総合調理		6		60	60	調理師科
			計		6		60	60	
	○	梶原 大輔	調理実習(イタリアン)	3	3	21	9	30	調理師科
			計	3	3	15	15	30	
	○	横尾 喜代志	総合調理実習		6		6	6	調理師科
			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	
調理師科	960時間

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)