

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

分野	教育内容	授業科目	必修・選択の別	1年次		2年次		単位数	授業時数	実務経験のある教員などによる科目	
				単位数	授業時数	単位数	授業時数				
基礎教育科目	人文科学	基礎・人文科学	必修	2	30			2	30		
	社会科学	基礎・社会科学	必修	2	30			2	30		
	自然科学	基礎・自然科学	必修	2	30			2	30		
		コンピュータ演習Ⅰ	必修	2	30			2	30		
		コンピュータ演習Ⅱ	必修	2	30			2	30		
	外国語	外国語講座	必修	2	30			2	30		
	保健体育	スポーツレクリエーション	必修	1	15	1	15	2	30		
	保健体育	健康管理概論	必修	2	30			2	30		
専門教育科目	社会生活と健康	公衆衛生学	必修	2	30			2	30		
		社会福祉概論	必修			2	30	2	30		
	人体の構造と機能	栄養生化学	必修	2	30			2	30		
		生化学実験	必修	1	60			1	60		
		基礎薬理学	必修			2	30	2	30		
		解剖生理学	必修	2	30			2	30		
		解剖生理学実習	必修			1	60	1	60		
		運動生理学	必修			2	30	2	30		
	食品と衛生	食品学Ⅰ	必修	2	30			2	30		
		食品学Ⅱ	必修			2	30	2	30		
		食品学実験	必修	1	60			1	60		
		食品学実習	必修			1	60	1	60		
		食品衛生学	必修	2	30			2	30		
		食品衛生学実習	必修	1	60			1	60		
	栄養と健康	栄養学Ⅰ	必修	2	30			2	30		
		栄養学Ⅱ	必修	2	30			2	30		
		栄養学Ⅲ	必修	2	30			2	30		
		栄養学実習	必修			1	60	1	60		
		臨床栄養の基礎	必修	2	30			2	30		
		臨床栄養学	必修			2	30	2	30	○	
		臨床栄養学実習	必修			1	60	1	60		
		献立作成Ⅰ	必修	2	30			2	30		
		献立作成Ⅱ	必修	2	30			2	30		
	栄養の指導	公衆栄養学概論	必修			2	30	2	30		
		栄養指導概論	必修			2	30	2	30	○	
		栄養指導実習Ⅰ	必修			1	45	1	45		
栄養指導実習Ⅱ		必修			1	45	1	45			
栄養情報処理演習Ⅰ		必修			2	30	2	30			
栄養情報処理演習Ⅱ		必修			2	30	2	30			
給食の運営	調理学	必修	2	30			2	30			
	調理実習Ⅰ	必修	1	60			1	60			
	調理実習Ⅱ	必修	1	60			1	60	○		
	調理実習Ⅲ	必修	1	60			1	60			
	調理実習Ⅳ	必修			1	60	1	60			
	調理実習Ⅴ	必修			1	60	1	60			
	フードサービスⅠ <sup>1)</sup>	必修	2	90			2	90			
	フードサービスⅡ <sup>2)</sup>	必修			2	90	2	90			
	校外実習	必修	1	45			1	45			
その他	高齢者の栄養	必修			2	30	2	30			
	栄養カウンセリング	必修			2	30	2	30	○		
				48	1080	35	915	83	1995	4	7

注) 開講科目の学年配当は変更されることがあります。

1)、2)「フードサービスⅠ」及び「フードサービスⅡ」の単位内訳は、それぞれ講義1単位、実習1単位の合計2単位とする。