

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(管理栄養士科 4年制)

1/4

科目区分	授業科目	授業単位数	うち 実務教員に による授業	授業 単位数	備考
講義	心理学(カウンセリング論を含む)	2			
講義	コミュニケーション論	2			
講義	食生活論	2			
講義	文章表現・文章読解	2			
講義	ジェンダー学	2			
講義	社会科学入門Ⅰ	2	○	2	
講義	社会科学入門Ⅱ	2	○	2	
講義	情報処理論	2			
実習	情報処理実習(統計処理含む)	1			
講義	基礎化学・生物Ⅰ	2			
講義	基礎化学・生物Ⅱ	2			
実験	基礎化学実験	1			
講義	統計学	2			
実習	コンピュータ実習	1			
講義	数学	2			
講義	英語Ⅰ	2			
講義	英語Ⅱ	2			
講義	基礎英会話Ⅰ	2			
講義	基礎英会話Ⅱ	2			
講義	職業英会話Ⅰ	2			
講義	職業英会話Ⅱ	2			
講義	職業英会話Ⅲ	2			
講義	職業英会話Ⅳ	2			
講義	健康管理概論	2	○	2	
実習	保健体育実技	1			
講義	公衆衛生学Ⅰ	2			
講義	公衆衛生学Ⅱ	2			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(管理栄養士科 4年制)

2/4

科目区分	授業科目	授業単位数	うち 実務教員による授業	授業単位数	備考
講義	公衆衛生学Ⅲ	2			
講義	公衆衛生学特論	2			
実習	公衆衛生学実習	1			
講義	解剖生理学Ⅰ	2	○	2	
講義	解剖生理学Ⅱ	2	○	2	
講義	解剖生理学特論	2	○	1	
実験	解剖生理学実験	1			
講義	生化学Ⅰ	2			
講義	生化学Ⅱ	2			
実験	生化学実験	1			
講義	病理学Ⅰ	2	○	2	
講義	病理学Ⅱ	2	○	2	
講義	病理学特論	2	○	2	
講義	運動生理学	2	○	2	
講義	食品学総論	2			
講義	食品学各論(食品機能論を含む)	2			
講義	食品学特論	2			
実験	食品学実験	1			
講義	食品加工学	2			
実習	食品加工学実習	1			
講義	調理学	2			
実習	基礎調理実習Ⅰ	1			
実習	基礎調理実習Ⅱ	1			
実習	応用調理実習	1			
講義	献立作成	2	○	2	
実験	調理科学実験	1			
講義	食品衛生学	2			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(管理栄養士科 4年制)

3/4

科目区分	授業科目	授業単位数	うち 実務教員による授業	授業単位数	備考
実験	食品衛生学実験	1			
講義	基礎栄養学Ⅰ	2			
講義	基礎栄養学Ⅱ	2			
講義	基礎栄養学特論	2			
演習	基礎栄養学演習	1			
実習	栄養学実習	1			
講義	応用栄養学Ⅰ	2	○	2	
講義	応用栄養学Ⅱ	2	○	2	
講義	応用栄養学Ⅲ	2	○	2	
講義	応用栄養学特論	2	○	2	
実習	応用栄養学実習Ⅰ	1	○	1	
実習	応用栄養学実習Ⅱ	1	○	1	
演習	栄養基礎演習(食事摂取基準)	1	○	1	
講義	栄養教育論Ⅰ	2	○	2	
講義	栄養教育論Ⅱ	2	○	2	
講義	栄養教育論Ⅲ	2	○	2	
講義	栄養教育特論	2	○	2	
実習	栄養教育実習Ⅰ	1	○	1	
実習	栄養教育実習Ⅱ	1	○	1	
講義	臨床栄養学Ⅰ	2	○	2	
講義	臨床栄養学Ⅱ	2	○	2	
講義	臨床栄養学Ⅲ	2	○	2	
講義	臨床栄養学特論	2	○	2	
実習	臨床栄養管理学実習Ⅰ	1	○	1	
実習	臨床栄養管理学実習Ⅱ	1	○	1	
講義	臨床栄養マネジメント論	2	○	2	
演習	臨床栄養マネジメント演習	1	○	1	

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(管理栄養士科 4年制)

4/4

科目区分	授業科目	授業単位数	うち 実務教員による授業	授業単位数	備考
講義	公衆栄養学Ⅰ	2	○	2	
講義	公衆栄養学Ⅱ	2	○	2	
講義	公衆栄養学特論	2	○	2	
実習	公衆栄養学実習	1	○	1	
講義	給食経営管理論Ⅰ	2	○	2	
講義	給食経営管理論Ⅱ	2	○	2	
講義	給食経営管理特論	2	○	2	
演習	給食経営管理演習	1	○	1	
実習	給食経営管理実習Ⅰ	1			
実習	給食経営管理実習Ⅱ	1			
演習	総合演習Ⅰ	1	○	1	
演習	総合演習Ⅱ	1	○	1	
演習	総合演習Ⅲ	1	○	1	
演習	総合演習Ⅳ	2	○	2	
実習	事業所等実習(給食の運営)	1	○	1	
実習	病院等実習(臨床栄養学)	3	○	3	
実習	保健所等実習(公衆栄養学)		○		
講義	臨地実習概論Ⅰ	2	○	2	
講義	臨地実習概論Ⅱ	4	○	4	
総単位数		169		84	
卒業に必要な単位数		169			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(栄養士科 2年制)

1/2

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数	備考
講義	生活と環境	2			
講義	基礎英会話	2			
講義	職業英会話	2			
実習	コンピュータ実習	1			
講義	計算の理論と活用	2			
講義	化学理論	2			
実験	化学実験	1			
講義	英語Ⅰ	2			
講義	英語Ⅱ	2			
講義	健康管理概論	2	○	2	
実習	健康運動指導実習(体育実技含む)	1			
講義	公衆衛生学Ⅰ	2	○	2	
講義	公衆衛生学Ⅱ(社会福祉概論含む)	2	○	2	
講義	解剖生理学	2	○	2	
講義	病理学	2	○	2	
実習	解剖生理学実習	1			
講義	生化学Ⅰ	2			
講義	生化学Ⅱ	2			
実験	生化学実験	1			
講義	食品学総論	2			
講義	食品機能論(食品加工学含む)	2			
実験	食品学実験	1			
実習	食品加工学実習	1			
講義	食品衛生学	2			
実験	食品衛生学実験	1			
講義	基礎栄養学	2			
実習	応用栄養学実習	1			
講義	応用栄養学Ⅰ	2	○	2	

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(栄養士科 2年制)

2/2

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数	備考
講義	応用栄養学Ⅱ	2	○	2	
講義	臨床栄養学Ⅰ	2	○	2	
実習	臨床栄養学実習Ⅰ	1	○	1	
講義	栄養指導論Ⅰ	2	○	2	
講義	栄養指導論Ⅱ	2	○	2	
実習	栄養指導実習	1	○	1	
講義	公衆栄養学Ⅰ	2	○	2	
講義	公衆栄養学Ⅱ	2	○	2	
講義	調理科学	2			
実習	基礎調理学実習	1	○	1	
実習	応用調理学実習Ⅰ	1	○	1	
実習	応用調理学実習Ⅱ(実験含む)	1	○	1	
講義	給食管理論Ⅰ	2	○	2	
講義	給食管理論Ⅱ	2	○	2	
講義	献立計画	2	○	2	
実習	給食管理実習Ⅰ	1	○	1	
実習	給食管理実習Ⅱ	1	○	1	
実習	校外実習	2	○	2	
講義	校外実習指導	1	○	1	
講義	医療概論(*1)	2	○	2	*1の3科目あるいは*2の3科目のうち、どちらか一方を選択必修。
講義	臨床栄養学Ⅱ(*1)	2	○	2	
実習	臨床栄養学実習Ⅱ(*1)	1	○	1	
講義	スポーツ栄養学Ⅰ(*2)	2	○	2	
講義	スポーツ栄養学Ⅱ(*2)	2	○	2	
実習	スポーツ栄養実習(*2)	1	○	1	
総単位数		87		50	
卒業に必要な単位数		82			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(調理実践科 2年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学	90	○	90	
講義	食生活論	30			
講義	食品学Ⅰ	60			
講義	食品学Ⅱ	30			
講義	栄養学	60			
講義	食品衛生学	90	○	90	
実習	食品衛生実習	30			
講義	衛生法規	30	○	30	
講義	調理理論Ⅰ	120	○	120	
講義	調理理論Ⅱ	60	○	60	
講義	食文化概論	30	○	30	
実習	調理実習Ⅰ	300	○	300	
実習	調理実習Ⅱ	240	○	240	
実習	調理実習Ⅲ	60	○	60	
実習	総合調理実習	90	○	90	
実習	インターンシップ	150	○	150	
講義	経営学Ⅰ	30	○	30	
講義	経営学Ⅱ	60	○	60	
講義	経営学Ⅲ	30	○	30	
実習	コンピュータ実習	30			
演習	調理実践総合演習	30	○	30	
講義	サービス概論	60	○	60	
講義	メニュー作成論	30			
講義	フランス語Ⅰ(*1)	30			*1の2科目あるいは*2の2科目のうち、どちらか一方を選択必修。
講義	フランス語Ⅱ(*1)	30			
講義	職業英会話Ⅰ(*2)	30			
講義	職業英会話Ⅱ(*2)	30			
講義	英語Ⅰ	30			
講義	英語Ⅱ	30			
総授業時数		1,920		1,470	
卒業に必要な授業時数		1,860			

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 (調理師科 1年制)