

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	単位数	授業時間数	うち 実務教員 による授 業	単位数	授業 時間数	備考
講義	心理学(カウンセリング論を含む)	2	30				
講義	コミュニケーション論	2	30				
講義	食生活論	2	30				
講義	文章表現・文章読解	2	30				
講義	ジェンダー学	2	30				
講義	社会科学入門Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	社会科学入門Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	情報処理論	2	30				
実習	情報処理実習(統計処理含む)	1	45				
講義	基礎化学・生物Ⅰ	2	30				
講義	基礎化学・生物Ⅱ	2	30				
実験	基礎化学実験	1	45				
講義	統計学	2	30				
実習	コンピュータ実習	1	45				
講義	数学	2	30				
講義	英語Ⅰ	2	30				
講義	英語Ⅱ	2	30				
講義	基礎英会話Ⅰ	2	30				
講義	基礎英会話Ⅱ	2	30				
講義	職業英会話Ⅰ	2	30				
講義	職業英会話Ⅱ	2	30				
講義	職業英会話Ⅲ	2	30				
講義	職業英会話Ⅳ	2	30				
講義	健康管理概論	2	30	○	2	30	
実習	保健体育実技	1	45				
講義	公衆衛生学Ⅰ	2	30				
講義	公衆衛生学Ⅱ	2	30				
講義	公衆衛生学Ⅲ	2	30				
講義	公衆衛生学特論	2	30				
実習	公衆衛生学実習	1	45				
講義	解剖生理学Ⅰ	2	30	○	2	30	

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	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
講義	解剖生理学Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	解剖生理学特論	2	30	○	2	30	
実験	解剖生理学実験	1	45				
講義	生化学Ⅰ	2	30				
講義	生化学Ⅱ	2	30				
実験	生化学実験	1	45				
講義	病理学Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	病理学Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	病理学特論	2	30	○	2	30	
講義	運動生理学	2	30				
講義	食品学総論	2	30				
講義	食品学各論(食品機能論を含む)	2	30				
講義	食品学特論	2	30				
実験	食品学実験	1	45				
講義	食品加工学	2	30				
実習	食品加工学実習	1	45				
講義	調理学	2	30				
実習	基礎調理実習Ⅰ	1	45				
実習	基礎調理実習Ⅱ	1	45				
実習	応用調理実習	1	45				
講義	献立作成	2	30				
実験	調理科学実験	1	45				
講義	食品衛生学	2	30				
実験	食品衛生学実験	1	45				
講義	基礎栄養学Ⅰ	2	30				
講義	基礎栄養学Ⅱ	2	30				
講義	基礎栄養学特論	2	30				
演習	基礎栄養学演習	1	30				
実習	栄養学実習	1	45				
講義	応用栄養学Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	応用栄養学Ⅱ	2	30	○	2	30	

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	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
講義	応用栄養学Ⅲ	2	30	○	2	30	
講義	応用栄養学特論	2	30	○	2	30	
実習	応用栄養学実習Ⅰ	1	45	○	1	45	
実習	応用栄養学実習Ⅱ	1	45	○	1	45	
演習	栄養基礎演習(食事摂取基準)	1	30	○	1	30	
講義	栄養教育論Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	栄養教育論Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	栄養教育論Ⅲ	2	30	○	2	30	
講義	栄養教育特論	2	30	○	2	30	
実習	栄養教育実習Ⅰ	1	45	○	1	45	
実習	栄養教育実習Ⅱ	1	45	○	1	45	
講義	臨床栄養学Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	臨床栄養学Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	臨床栄養学Ⅲ	2	30	○	2	30	
講義	臨床栄養学特論	2	30	○	2	30	
実習	臨床栄養管理学実習Ⅰ	1	45	○	1	45	
実習	臨床栄養管理学実習Ⅱ	1	45	○	1	45	
講義	臨床栄養マネジメント論	2	30	○	2	30	
演習	臨床栄養マネジメント演習	1	30	○	1	30	
講義	公衆栄養学Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	公衆栄養学Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	公衆栄養学特論	2	30	○	2	30	
実習	公衆栄養学実習	1	45	○	1	45	
講義	給食経営管理論Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	給食経営管理論Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	給食経営管理特論	2	30	○	2	30	
演習	給食経営管理演習	1	30	○	1	30	
実習	給食経営管理実習Ⅰ	1	45				
実習	給食経営管理実習Ⅱ	1	45				
演習	総合演習Ⅰ	1	30	○	1	30	
演習	総合演習Ⅱ	1	30	○	1	30	

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	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
演習	総合演習Ⅲ	1	30	○	1	30	
演習	総合演習Ⅳ	2	60	○	2	60	
実習	事業所等実習(給食の運営)	1	45	○	1	45	
実習	病院等実習(臨床栄養学)	3	135	○	3	135	
実習	保健所等実習(公衆栄養学)						
講義	臨地実習概論Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	臨地実習概論Ⅱ	4	60	○	4	60	
総単位数/総授業時数		169	3,510		81	1,665	
卒業に必要な単位数/授業時数		169	3,510				

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	単位数	授業時間数	うち 実務教員 による授 業	単位数	授業 時間数	備考
講義	生活と環境	2	30	○	2	30	
講義	基礎英会話	2	30				
講義	職業英会話	2	30				
実習	コンピュータ実習	1	45				
講義	計算の理論と活用	2	30				
講義	化学理論	2	30				
実験	化学実験	1	45				
講義	英語 I	2	30				
講義	英語 II	2	30				
講義	健康管理概論	2	30	○	2	30	
実習	健康運動指導実習(体育実技含む)	1	45				
講義	公衆衛生学 I	2	30	○	2	30	
講義	公衆衛生学 II (社会福祉概論含む)	2	30	○	2	30	
講義	解剖生理学	2	30	○	2	30	
講義	病理学	2	30	○	2	30	
実習	解剖生理学実習	1	45				
講義	生化学 I	2	30				
講義	生化学 II	2	30				
実験	生化学実験	1	45				
講義	食品学総論	2	30				
講義	食品機能論(食品加工学含む)	2	30				
実験	食品学実験	1	45				
実習	食品加工学実習	1	45				
講義	食品衛生学	2	30				
実験	食品衛生学実験	1	45				
講義	基礎栄養学	2	30				
実習	応用栄養学実習	1	45				
講義	応用栄養学 I	2	30	○	2	30	
講義	応用栄養学 II	2	30	○	2	30	
講義	臨床栄養学 I	2	30	○	2	30	
実習	臨床栄養学実習 I	1	45	○	1	45	

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	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
講義	栄養指導論Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	栄養指導論Ⅱ	2	30	○	2	30	
実習	栄養指導実習	1	45	○	1	45	
講義	公衆栄養学Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	公衆栄養学Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	調理科学	2	30				
実習	基礎調理学実習	1	45				
実習	応用調理学実習Ⅰ	1	45				
実習	応用調理学実習Ⅱ(実験含む)	1	45				
講義	給食管理論Ⅰ	2	30	○	2	30	
講義	給食管理論Ⅱ	2	30	○	2	30	
講義	献立計画	2	30				
実習	給食管理実習Ⅰ	1	45	○	1	45	
実習	給食管理実習Ⅱ	1	45	○	1	45	
実習	校外実習	2	90	○	2	90	
講義	校外実習指導	1	15	○	1	15	
講義	医療概論(*1)	2	30	○	2	30	*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	30	○	2	30	
実習	臨床栄養学実習Ⅱ(*1)	1	45	○	1	45	
講義	スポーツ栄養学Ⅰ(*2)	2	30	○	2	30	
講義	スポーツ栄養学Ⅱ(*2)	2	30	○	2	30	
実習	スポーツ栄養実習(*2)	1	45	○	1	45	
総単位数/総授業時数		87	1,905		47	945	
卒業に必要な単位数/授業時数		82	1,800				

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	単位数	授業時間数	うち実務教員による授業	単位数	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学	3	90	○	3	90	
講義	食生活論	1	30				
講義	食品学Ⅰ	2	60				
講義	食品学Ⅱ	1	30				
講義	栄養学	2	60				
講義	食品衛生学	3	90				
実習	食品衛生実習	1	30				
講義	衛生法規	1	30	○	1	30	
講義	調理理論Ⅰ	4	120				
講義	調理理論Ⅱ	2	60	○	2	60	
講義	食文化概論	1	30	○	1	30	
実習	調理実習Ⅰ	10	300	○	10	300	
実習	調理実習Ⅱ	8	240	○	8	240	
実習	調理実習Ⅲ	2	60	○	2	60	
実習	総合調理実習	3	90				
実習	インターンシップ	5	150	○	5	150	
講義	経営学Ⅰ	1	30	○	1	30	
講義	経営学Ⅱ	2	60	○	2	60	
講義	経営学Ⅲ	1	30				
実習	コンピュータ実習	1	30				
演習	調理実践総合演習	1	30	○	1	30	
講義	サービス概論	2	60	○	2	60	
講義	メニュー作成論	1	30				
講義	フランス語Ⅰ(*1)	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)	1	30				
講義	職業英会話Ⅰ(*2)	1	30				
講義	職業英会話Ⅱ(*2)	1	30				
講義	英語Ⅰ	1	30				
講義	英語Ⅱ	1	30				
総単位数/総授業時数		64	1,920		38	1,140	
卒業に必要な単位数/授業時数		62	1,860				

