

6 学科別カリキュラム

1) 地域共生学科

人材の養成及びその他の教育研究上の目的

地域共生学科は、地域社会を知り、地域社会とのつながりをしっかりと捉えながら自らの人生とキャリア形成を主体的に考え、地域社会とともに成長し続けることのできる人の養成をめざす。地域の基幹産業である食とそれに伴う産業への理解を深め、食を直接支える者と間接的に関わっている者との両者を俯瞰しうる視点を持ちつつその両者をつなぎ合わせる意欲を持ち、地域にとって必要な知識・技能の修得と地域へ貢献する態度を養う。

(1) キャリアデザインコース

人材の養成及びその他の教育研究上の目的

地域社会において活躍しうる知識、能力、態度を身につけ地域社会において貢献しうる人であるとともに、好奇心を持ち人生を豊かに生き抜く姿勢をもつ人の養成をめざす。地域社会・経済・歴史・文化に関する基本的な知識、コミュニケーション能力を始めとした社会人基礎力を修得し、地域社会の活動に積極的に参加しうる態度を養う。

○学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

帯広大谷短期大学は、建学の精神並びに教育理念のもとに策定された学科並びにコース・専攻の学位授与方針に基づき、学則に定める所定の単位を厳格な成績評価のもと修得した学生に対して短期大学士の学位を授与します。

地域共生学科キャリアデザインコース

キャリアデザインコースでは、以下に示す能力を身につけ、かつ本コースが定める卒業要件を満たすことにより、短期大学士（キャリアデザイン）の学位を授与する。さらに、本コースが定める資格要件を満たすことにより、社会教育主任用資格、図書館司書資格を取得することができる。

- (1)自分の意見をさまざまな文章や口頭表現を使って表現する技術を修得し、豊かに表現できる。
- (2)十勝の産業・行政・自然・歴史や文化について基本的な知識を修得している。
- (3)地域の企業や行政の現状と課題について理解し、社会生活において有用な技術や見方を身に附けている。
- (4)自分自身の理解を深め、多様な考え方をもっている他者とともに生きる力を身に附けている。
- (5)社会的マナー、コミュニケーションやプレゼンテーション、情報処理、ビジネススキル等に関する知識と技能を身に附けている。
- (6)自分の興味ある分野に関して大きな視野から問題点を把握し、その問題点に関して幅広い議論を参照しつつ自分の意見を表現し、まとめることができる。

○教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

帯広大谷短期大学では、建学の精神並びに教育理念に基づいた人間を養成する教育環境を提供するために、以下のように教育課程を編成しています。

1. 学生が、建学の精神を具現化し豊かな人間性を涵養し、総合的な思考力や表現力を培い、地域社会に貢献する人間となるために「教養科目」を配置します。また、学生が、専門的な知識と技能を体系的に学び、高度で多様な専門性を身につける「専門科目」を配置し、適切に選択、受講ができることを目指します。
2. 学生が幅広い視野に立ち、現代社会を捉え直すことができる知識と理論を提供する「講義科目」、学生が主体的に学ぶ能力を身につけることで学びを深め、それらを総合的に実践する「演習科目」と「実習科目」の3つを効果的に配置し、本学の目指す人間教育を展開します。

キャリアデザインコース

キャリアデザインコースでは、ディプロマ・ポリシーを踏まえ、教養のある知的な人を養成するため、以下に示す方針によりカリキュラムを編成する。

- (1)学生が、豊かな人間性を涵養し、総合的な思考力や表現力を培い、地域社会に貢献する人間となるために共通教養科目（初年次教育、キャリア教育を含む）を設置する。
- (2)地域を教材に多様な教養を身につけること、また、学習並びにコミュニケーションのリテラシーを身につけるために基礎教養科目を設置する。
- (3)地域の行政や産業、社会の協働の仕組みを知り、かつ幅広い教養と情報処理の技術やビジネススキルを身につけるために専門教育科目を設置する。
- (4)社会教育主任、図書館司書に必要な専門知識を深く身につけるとともに社会での実践力を身につけるために資格関連科目を設置する。

A 卒業に必要な単位

教養科目から	4 単位
専門科目から	42 単位
教養科目または専門科目から	16 単位
合計	62 単位

【社会教育主事・社会教育士】

社会教育主事・社会教育士に関する科目 (表3参照)	24 単位以上
A 欄 (必修)	13 単位
B 欄 (選択必修)	3 単位
C 欄 (選択)	8 単位以上

表3 社会教育主事・社会教育士に関する科目

	法令上の科目		開講科目		単位数
	科目名	単位数	科目名	単位数	
A 欄 (必修)	生涯学習概論	4	生涯学習概論 I 生涯学習概論 II	2 2	
	生涯学習支援論	4	生涯学習支援論 I 生涯学習支援論 II	2 2	
	社会教育経営論	4	社会教育経営論 I 社会教育経営論 II	2 2	
	社会教育実習	1	社会教育実習 I	1	
B 欄 (選択必修) I 群、II 群の いずれかを選択	社会教育演習、社会 教育実習又は社会教 育課題研究のうち一 以上の科目	3	I 群	社会教育実習 II 社会教育実習 III	2 1
			II 群	社会教育演習 社会教育課題研究	1 2
C 欄 (選択)	社会教育特講	8	図書館概論 ボランティア論 文化遺産 地域社会と福祉 異文化理解 家族・ジェンダーと共生社会 社会と法律※社会教育主事養成課程必修 ワード演習 エクセル演習	2 2 2 2 2 2 2 1 1	

【図書館司書】

図書館に関する科目 (表4参照) 24 単位

表4 図書館司書に関する科目

開講科目	必修	開講科目	必修	開講科目	必修
生涯学習概論 I	2	情報サービス論	2	情報資源組織演習 I	1
図書館概論	2	情報サービス演習 I	1	情報資源組織演習 II	1
図書館情報技術論	2	情報サービス演習 II	1	児童サービス論	2
図書館制度・経営論	2	図書館情報資源概論	2	図書・図書館史	1
図書館サービス概論	2	情報資源組織論	2	図書館基礎特論	1

2025年度生 地域共生学科 キャリアデザインコース カリキュラム

科目コード	授業科目	担当者	単位数			2025年度生		備考	
			必	選	計	1年目			
						前	後		
教養科目	A-001	人間学	桂井	2	2	2			
	A-002	思考と表現	専任	2	2	2			
	A-003	英語 I	アーロン・島・夏堀・ブライアン	[2]	[2]	[2]		※	
	A-004	英語 II	アーロン・島・夏堀・ブライアン	[2]	[2]	[2]		※	
	A-005	中国語	申	[2]	[2]	[2]		※	
	A-006	フランス語	高橋(啓)	[2]	[2]	[2]		※	
	A-007	ドイツ語	佐々木(洋)	[2]	[2]	[2]		※	
	A-008	韓国語	曹	[2]	[2]	[2]		※	
	A-009	手話の世界	高野・菊池	[2]	[2]	[2]		※	
	A-010	社会とコミュニケーション	専任	2	2	1	1		
基礎教養科目	A-101	基礎演習 I	武内	[1]	[1]	[1]			
	A-102	基礎演習 II	永田	[1]	[1]	[1]			
	A-103	入門ゼミナール	専任	[1]	[1]	[1]		オムニバス	
	A-104	体育実技 I	川岸	(1)	(1)	(1)			
	A-105	体育実技 II	川岸	(1)	(1)	(1)			
地域学習ユニット	B-101	とかちの文学	吉田	2	2	2			
	B-102	現代社会ととかち	三宅	2	2	2			
	B-103	とかちの自然と歴史	大和田	2	2	2			
	B-104	とかちの食と産業 I	石井・石澤	(1)	(1)	(1)			
	B-105	とかちの食と産業 II	石井	(1)	(1)	(1)			
	B-106	生涯学習概論 I	笹島	2	2	2		社教、司書必修	
学科専門科目	B-107	ボランティア論	阿部	2	2	2			
	B-108	協働のまちづくり	石井	2	2		2		
	B-109	異文化理解	平井	2	2	2			
	B-110	家族・ジェンダーと共生社会	佐々木(し)	2	2		2		
	B-111	地域社会と福祉	佐藤(英)	2	2		2		
	B-112	地方行政論	今村	2	2		2		
	B-113	企業経営論	河野	2	2	2			
	B-114	マーケティング I	河野	2	2	2			
	B-115	マーケティング II	河野	2	2	2			
	B-116	地域社会と報道	非常勤講師	2	2	2			
	B-117	社会と法律	阪口・中野・中原	2	2		2	オムニバス、社教必修	
	B-118	簿記会計学 I	城戸	2	2	2			
	B-119	簿記会計学 II	城戸	2	2	2			
文化・教養ユニット	B-120	日本の近現代文学	大平	2	2	2			
	B-121	日本語の表現	大平	2	2		2		
	B-122	文化遺産	笹島	2	2		2		
	B-123	写真論	大平	2	2		2		
	B-124	音楽の世界	田中(尚)	2	2		2		
	B-125	色彩学	鳥宮	2	2		2		
	B-126	食の文化と作法	門・山崎・曾我・横溝	(1)	(1)	(1)		学科共通科目	
	B-127	食と文学	大平	2	2		2	学科共通科目	
	B-128	生命の科学	石井	2	2		2	学科共通科目	
共通	B-129	専門演習 I	専任	[1]	[1]	[1]			
	B-130	専門演習 II	専任	[1]	[1]	[1]			

2025年度生 地域共生学科 キャリアデザインコース カリキュラム

科目コード		授業科目	担当者	単位数			2025年度生		備考	
				必	選	計	1年目			
							前	後		
学科専門科目 キャリアサポート	B-131	ビジネスコミュニケーションⅠ	高橋（好）		[1]	[1]	[1]			学科共通科目
	B-132	ビジネスコミュニケーションⅡ	高橋（好）		[1]	[1]		[1]		
	B-133	キャリアデザインⅠ	城戸	[1]		[1]		[1]		学科共通科目
	B-134	キャリアデザインⅡ	城戸	[1]		[1]			[1]	
	B-135	インターンシップ	石井		(2)	(2)	(2)			
	B-136	ワード演習	石井		[1]	[1]	[1]			
	B-137	エクセル演習	石井		[1]	[1]		[1]		
	B-138	メディア演習	石井		[1]	[1]		[1]		
社会教育主事	B-301	生涯学習概論Ⅱ	笹島		2	2	2			
	B-302	生涯学習支援論Ⅰ	永井		2	2	2			
	B-303	生涯学習支援論Ⅱ	永井		2	2		2		
	B-304	社会教育経営論Ⅰ	永井		2	2			2	
	B-305	社会教育経営論Ⅱ	永井		2	2			2	
	B-306	社会教育実習Ⅰ	笹島		(1)	(1)		(1)		
	B-307	社会教育実習Ⅱ	笹島		(2)	(2)			(2)	
	B-308	社会教育実習Ⅲ	笹島		(1)	(1)			(1)	
	B-309	社会教育演習	笹島		[1]	[1]			[1]	
	B-310	社会教育課題研究	笹島		2	2			2	
資格関連科目 図書館司書	B-401	図書館概論	大平		2	2	2			
	B-402	図書館情報資源概論	吉田		2	2		2		
	B-403	図書館サービス概論	吉田		2	2			2	
	B-404	情報資源組織論	吉田		2	2		2		
	B-405	情報サービス論	吉田		2	2			2	
	B-406	児童サービス論	吉田		2	2	2			
	B-407	図書館基礎特論	大平		1	1			1	
	B-408	図書・図書館史	大平		1	1			1	
	B-409	情報サービス演習Ⅰ	大平		[1]	[1]			[1]	
	B-410	情報サービス演習Ⅱ	大平		[1]	[1]			[1]	
	B-411	情報資源組織演習Ⅰ	大平		[1]	[1]			[1]	
	B-412	情報資源組織演習Ⅱ	大平		[1]	[1]			[1]	
	B-413	図書館情報技術論	大平		2	2			2	
	B-414	図書館制度・経営論	吉田		2	2			2	

※30時間の授業をもって2単位とする

(2) 食と栄養コース

人材の養成及びその他の教育研究所の目的

いのちを大切にする心を持ち、食と健康を支える専門家として社会的にも自立し、自ら成長していく向上心を持つ栄養士の養成をめざす。栄養士の資格を取得するための知識・技術を修得し、人として社会に出るためのキャリア意識の醸成を促し、地域の食・産業の学びを通して、地域の人々とのつながりを重視した地域に貢献する栄養士の養成を目的としている。栄養士職として主に十勝管内の医療施設、福祉施設、保育所・幼稚園、企業フードサービス、食品関連企業などへの就職を想定する。

○学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

帯広大谷短期大学は、建学の精神並びに教育理念のもとに策定された学科並びに専攻・コースの学位授与方針に基づき、学則に定める所定の単位を厳格な成績評価のもと修得した学生に対して短期大学士の学位を授与します。

食と栄養コース

食と栄養コースでは、以下に示す能力を身につけ、かつ本コースが定める卒業要件を満たすことにより、短期大学士(栄養)の学位を授与する。さらに、本コースが定める資格要件を満たすことにより、栄養士免許、フードスペシャリスト受験資格を取得することができる。

【基礎力】

- ① 栄養士の基本となる教養と知識を身につけている。
- ② 基本的な調理技術を修得し、献立作成スキルを身につけている。

【行動力】

- ① 食事提供を通じて対象者の健康やいのちを預かっていることを自覚している。
- ② 栄養管理や衛生管理に対して、責任をもって考え行動することができる。

【人間力】

- ① 誰とでも広い心をもって接することができる。
- ② 社会で必要なマナーやコミュニケーション能力、ビジネススキル等の知識を身につけている。
- ③ 他者との協働や連携の必要性を理解し、課題や問題を解決する際には協力し合うことができる。

【学習力】

- ① 食物、栄養、健康に関する情報に関心をよせ、情報収集を行うことができる。
- ② 自己の課題を見つけ、その課題解決に努力することができる。

【地域力】

- ① 地域の食文化を理解し、地域の特色に応じた食の提供や健康づくりに携わることができる。
- ② 地域の健康課題を理解し、栄養士として地域貢献のために積極的に行動することができる。

○教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

帯広大谷短期大学では、建学の精神並びに教育理念に基づいた人間を育成する教育環境を提供するために、以下のように教育課程を編成しています。

1. 学生が、建学の精神を具現化し豊かな人間性を涵養し、総合的な思考力や表現力を培い、地域社会に貢献する人間となるために「教養科目」を配置します。また、学生が、専門的な知識と技能を体系的に学び、高度で多様な専門性を身につける「専門科目」を配置し、適切に選択・受講ができることを目指します。
2. 学生が幅広い視野に立ち、現代社会をとらえ直すことができる知識と理論を提供する「講義科目」と学生が主体的に学ぶ能力を身につけることで学びを深め、それらを総合的に実践する「演習科目」と「実習科目」の3つを効果的に配置し、本学の目指す人間教育を発展します。

食と栄養コース

食と栄養コースでは、ディプロマ・ポリシーを踏まえ、食物、栄養、健康に関する知識や技術を身につけた実践力のある人を養成するため、以下に示す方針によりカリキュラムを編成する。

- (1) 学生が、建学の精神を具現化し豊かな人間性を涵養し、総合的な思考力や表現力を培い、地域社会に貢献する人間となるために共通教養科目（初年次教育、キャリア教育を含む）を設置する。
- (2) 社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉システムの概要について修得するために、社会生活と健康に関する科目を設置する。
- (3) 人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得するために、人体の構造と機能に関する科目を設置する。
- (4) 食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得するために、食品と衛生に関する科目を設置する。
- (5) 栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養生理的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得するために、栄養と健康に関する科目を設置する。
- (6) 個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解し、また基本的な栄養指導の方法について修得するために、栄養の指導に関する科目を設置する。
- (7) 給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得するために、

給食の運営に関する科目を設置する。

(8)意欲のある学生の満足度を高め、質の高い栄養士を養成するために関連科目を設置する。

A 卒業に必要な単位

教養科目（共通教養並びに基礎教養科目）	10 単位
専門教育科目および関連科目	52 単位
合計	62 単位

B 資格取得に必要な単位

【栄養士免許】

教養科目（共通教養並びに基礎教養科目）	10 単位
栄養士専門教育科目（表 5 参照）	53 単位
合計	63 単位

表 5 栄養士専門教育科目

教育内容	教科目	形態	単位	教育内容	教科名	形態	単位
社会と健康生活	健康管理概論	講義	2	栄養と健康	栄養学総論	講義	2
	公衆衛生学	講義	2		栄養学各論	講義	2
	社会福祉概論	講義	2		栄養学各論実習	実習	1
構造と機能 人体の	医学概論	講義	2	栄養の指導	臨床栄養学概論	講義	2
	病理学	講義	2		臨床栄養学各論	講義	2
	解剖生理学	講義	2		臨床栄養学実習	実習	1
	解剖生理学実習	実習	1	給食の運用	栄養指導概論	講義	2
	生化学	講義	2		栄養教育論	講義	2
	生化学実験	実習	1		栄養指導情報論実習	実習	1
	食品学総論	講義	2		公衆栄養学	講義	2
食品と衛生	食品学各論	講義	2	給食の運用	給食管理論	講義	2
	食品学実験	実習	1		給食管理演習	演習	1
	食品衛生学	講義	2		給食管理実習 I	実習	3
	食品衛生学実験	実習	1		給食管理実習 II	実習	1
					給食管理実習 III	実習	1
					調理学	講義	2
					調理学実習	実習	2
					合計	53 単位	

【フードスペシャリスト資格】

フードスペシャリスト専門科目（表 6 参照） 必修科目から 22 単位

表 6 フードスペシャリスト専門科目

規定科目	開設科目	形態	単位
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト論	講義	2
食品の官能評価・鑑別論	食品学演習	演習	1
	食品の官能評価	講義	2
食物学に関する科目	食品学総論	講義	2
	食品学各論	講義	2
	食品学実験	実習	1
食品の安全に関する科目	食品衛生学	講義	2
調理学に関する科目	調理学	講義	2
	調理学実習	実習	2
栄養と健康に関する科目	栄養学総論	講義	2
食品流通・消費に関する科目	食品の消費と流通	講義	2
フードコーディネート論	フードコーディネート論	講義	2
	合計	22 単位	

フードスペシャリスト(公益社団法人日本フードスペシャリスト協会)の認定について

①フードスペシャリストの認定を受けるためには、表 11 に掲げる教科目の単位を取得します。

②単位を取得(取得見込みを含む)した者は、卒業年度の 12 月 20 日に直近する日曜日に実施される認定試験を受験します。認定試験は協会からの委託を受け、本学が実施します。

③認定試験に合格した者は、協会からフードスペシャリスト資格認定証が授与されます。

【社会福祉主任用資格】

社会福祉主任の資格に関する科目（公衆衛生学、社会福祉概論、栄養学総論等）3 科目の単位を取得する。（栄養士免許取得に必要な科目に含まれている）

2025年度生 地域共生学科 食と栄養コース カリキュラム

科目コード	授業科目	担当者	単位数			2025年度生		備 考	
						1年目			
			必	選	計	前	後		
共通教養科目	A-001 人間学	桂井	2		2	2			
	A-002 思考と表現	専任	2		2	2			
	A-003 英語Ⅰ	アーロン・島・夏堀・ブライアン	[2]	[2]	[2]			※	
	A-004 英語Ⅱ	アーロン・島・夏堀・ブライアン	[2]	[2]		[2]		※	
	A-005 中国語	申	[2]	[2]		[2]		※	
	A-006 フランス語	高橋(啓)	[2]	[2]	[2]			※	
	A-007 ドイツ語	佐々木(洋)	[2]	[2]		[2]		※	
	A-008 韓国語	曹	[2]	[2]	[2]			※	
	A-009 手話の世界	高野・菊池	[2]	[2]	[2]			※	
	A-010 社会とコミュニケーション	専任	2	2	2				
教養科目	A-301 とかちの食と産業Ⅰ	石井・石澤	(1)		(1)	(1)		学科共通科目	
	A-302 食の文化と作法	門・山崎・曾我・横溝		(1)	(1)		(1)	学科共通科目	
	A-303 食と文学	大平		2	2			2 学科共通科目	
	A-304 体育実技Ⅰ	川岸		(1)	(1)	(1)		学科共通科目	
	A-305 体育実技Ⅱ	川岸		(1)	(1)		(1)	学科共通科目	
	A-306 生命の科学	石井		2	2			2 学科共通科目	
	A-307 ビジネスコミュニケーションⅠ	高橋(好)	[1]		[1]	[1]		学科共通科目	
	A-308 ビジネスコミュニケーションⅡ	高橋(好)		[1]	[1]		[1]	学科共通科目	
	A-309 キャリアデザインⅠ	城戸	[1]		[1]		[1]	学科共通科目	
	A-310 キャリアデザインⅡ	城戸		[1]	[1]		[1]	学科共通科目	
	A-311 健康科学	佐藤(悦)		1	1			1	
	A-312 栄養基礎演習Ⅰ	林・門	[1]		[1]	[1]			
	A-313 入門情報処理	石井		[1]	[1]	[1]		入門PC	
社会生活と健康	C-101 健康管理概論	増地・林	2		2		2		
	C-102 公衆衛生学	林		2	2	2			
	C-103 社会福祉概論	高畠		2	2		2		
専門教育科目	C-104 医学概論	棟方		2	2		2		
	C-105 病理学	山本(啓)・會田		2	2		2		
	C-106 解剖生理学	関川・林	2		2	2			
	C-107 解剖生理学実習	石井		(1)	(1)		(1)		
	C-108 生化学	石井	2		2		2		
	C-109 生化学実験	石井		(1)	(1)		(1)		
食品と衛生	C-110 食品学総論	石井	2		2	2		●	
	C-111 食品学各論	石井		2	2		2	●	
	C-112 食品学実験	石井		(1)	(1)	(1)		●	
	C-113 食品衛生学	林	2		2	2		●	
	C-114 食品衛生学実験	林		(1)	(1)		(1)		

2025年度生 地域共生学科 食と栄養コース カリキュラム

専門教育科目	科目コード	授業科目	担当者	単位数			2025年度生		備 考	
				必	選	計	1年目			
							前	後		
栄養と健康	C-115	栄養学総論	林	2		2	2		●	
	C-116	栄養学各論	林		2	2		2		
	C-117	栄養学各論実習	林	(1)	(1)			(1)		
	C-118	臨床栄養学概論	林	2	2		2			
	C-119	臨床栄養学各論	門	2	2			2		
	C-120	臨床栄養学実習	門	(1)	(1)			(1)		
栄養の指導	C-121	栄養指導概論	林	2		2	2			
	C-122	栄養教育論	門		2	2		2		
	C-123	栄養指導情報論実習	石井・石澤	(1)	(1)	(1)				
	C-124	公衆栄養学	林	2	2		2			
給食の運営	C-125	給食管理論	石澤	2	2		2			
	C-126	給食管理演習	石澤	[1]	[1]		[1]			
	C-127	給食管理実習Ⅰ(通年)	石澤	(3)	(3)			(3)		
	C-128	給食管理実習Ⅱ	委員会	(1)	(1)			(1)	校外実習(病院)	
	C-129	給食管理実習Ⅲ	委員会	(1)	(1)			(1)	校外実習(福祉施設)	
	C-130	調理学	門	2		2	2		●	
	C-131	調理学実習(通年)	林・門・石澤	(2)		(2)	(2)		● 和・洋・中各10回	
関連科目	C-132	嚥下障害と食事	前田	[0.5]	[0.5]		[0.5]			
	C-133	食物アレルギーと食事	林	[0.5]	[0.5]		[0.5]			
	C-134	食品学演習	林	[1]	[1]			[1]	●	
	C-135	食品の官能評価	林	2	2			2	●	
	C-136	栄養応用演習Ⅰ	林・門・石澤 吉田(茉)・澤谷	[1]		[1]		[1]	ゼミ形式	
	C-137	栄養応用演習Ⅱ	林・門・石澤 吉田(茉)・澤谷	[1]		[1]		[1]	ゼミ形式	
	C-138	栄養士実力試験演習	林	[1]	[1]			[1]	栄養士実力認定試験対策	
	C-139	とかちと食Ⅰ	専任	[0.5]		[0.5]	[0.5]			
	C-140	とかちと食Ⅱ	専任	[0.5]		[0.5]		[0.5]		
	C-141	食品の消費と流通	森岡	2	2			2	●	
	C-142	フードスペシャリスト論	門	2	2			2	●	
	C-143	フードコーディネート論	門	2	2			2	●	
	C-144	栄養とスポーツ	石澤	2	2			2		

※30時間の授業をもって2単位とする ●はフードスペシャリスト関連科目