

2022年度 生活科学科栄養士課程 カリキュラム

	科目 コード	授業科目	担 当 者	単位数			2022年度生				備 考	
				必	選	計	1年目		2年目			
							前	後	前	後		
教養科目	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・プライアン		[2]	[2]	[2]				30時間の授業をもって2単位とする
		A-004	英語 II	アーロン・島夏堀・プライアン		[2]	[2]		[2]			30時間の授業をもって2単位とする
		A-005	中国語	申		[2]	[2]	[2]				30時間の授業をもって2単位とする
		A-006	フランス語	高 橋 (啓)		[2]	[2]	[2]				30時間の授業をもって2単位とする
		A-007	ドイツ語	佐々木 (洋)		[2]	[2]		[2]			30時間の授業をもって2単位とする
		A-008	韓国語	曹		[2]	[2]		[2]			30時間の授業をもって2単位とする
		A-009	手話の世界	伏見・高野・菊池		[2]	[2]	[2]				30時間の授業をもって2単位とする
		A-010	社会とコミュニケーション	専 任		2	2	2	2			
教養科目	基礎教養科目	A-301	体育実技 I	石 井 (由)		(1)	(1)	(1)				
		A-302	体育実技 II	石 井 (由)		(1)	(1)		(1)			
		A-303	健康科学	非常勤講師		1	1				1	
		A-304	栄養基礎演習 I	林・小川・門	[1]		[1]	[1]				
		A-305	生命の科学	石 井		2	2				2	
		A-306	入門情報処理	石 井		[1]	[1]	[1]				入門 PC
		A-307	食の文化と作法	門・山崎・曾我		(1)	(1)			(1)		
		A-308	食と文学	田 中 (厚)		2	2				2	
専門教育科目	社会生活と健康	C-301	健康管理概論	増 地・林	2		2		2			
		C-302	公衆衛生学	紺 野・林		2	2	2				
		C-303	社会福祉概論	高 畑		2	2			2		
	人体の構造と機能	C-304	医学概論	棟 方		2	2			2		
		C-305	病理学	関 川		2	2			2		
		C-306	解剖生理学	関 川	2		2	2				
		C-307	解剖生理学実習	石 井		(1)	(1)			(1)		
		C-308	生化学	石 井	2		2		2			
		C-309	生化学実験	石 井		(1)	(1)				(1)	
	食品と衛生	C-310	食品学総論	石 井	2		2	2				*
		C-311	食品学各論	石 井		2	2		2			*
		C-312	食品学実験	石 井		(1)	(1)	(1)				*
		C-313	食品衛生学	林	2		2	2				*
		C-314	食品衛生学実験	林		(1)	(1)		(1)			
	栄養と健康	C-315	栄養学総論	山 崎	2		2	2				*
		C-316	栄養学各論	前 田		2	2		2			
		C-317	栄養学各論実習	林		(1)	(1)			(1)		

2022年度 生活科学科栄養士課程 カリキュラム

	科目 コード	授業科目	担 当 者	単位数			2022年度生				備 考	
				必	選	計	1年目		2年目			
							前	後	前	後		
専門教育科目	栄養と健康	C-318	臨床栄養学概論	山 崎		2	2		2			
		C-319	臨床栄養学各論	門		2	2			2		
		C-320	臨床栄養学実習	門		(1)	(1)				(1)	
	栄養の指導	C-321	栄養指導概論	山 崎	2		2	2				
		C-322	栄養教育論	山 崎		2	2		2			
		C-323	栄養指導情報論実習	石 井・ 門		(1)	(1)	(1)				
		C-324	公衆栄養学	山 崎		2	2		2			
	給食の運営	C-325	給食管理論	小 川		2	2		2			
		C-326	給食管理演習	小 川		[1]	[1]		[1]			
		C-327	給食管理実習Ⅰ(通年)	小 川		(3)	(3)				(3)	
		C-328	給食管理実習Ⅱ	委 員 会		(1)	(1)			(1)		校外実習(病院)
		C-329	給食管理実習Ⅲ	委 員 会		(1)	(1)				(1)	校外実習(福祉施設)
		C-330	調理学	山 崎	2		2	2				*
		C-331	調理学実習(通年)	林・小川・門	(2)		(2)	(2)				* 和・洋・中各10回
関連科目	C-332	嚥下障害と食事	門		[0.5]	[0.5]			[0.5]			
	C-333	食物アレルギーと食事	前 田		[0.5]	[0.5]			[0.5]			
	C-334	食品学演習	林		[1]	[1]				[1]	*	
	C-335	食品の官能評価	林		2	2				2	*	
	C-336	調理を楽しむⅠ	林・工藤・鈴木・布目		(0.5)	(0.5)				(0.5)	世界の料理	
	C-337	調理を楽しむⅡ	林・山崎・横溝		(0.5)	(0.5)				(0.5)	お菓子・パン	
	C-338	栄養応用演習Ⅰ	山崎・林・小川・門・佐藤(未)	[1]		[1]			[1]		ゼミ形式	
	C-339	栄養応用演習Ⅱ	山崎・林・小川・門・佐藤(未)	[1]		[1]				[1]	ゼミ形式	
	C-340	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-341	とかちと食Ⅰ	専 任	[0.5]		[0.5]	[0.5]					
	C-342	とかちと食Ⅱ	専 任	[0.5]		[0.5]			[0.5]			
	C-343	食品の消費と流通	森 田		2	2			2		*	
	C-344	フードスペシャリスト論	山 崎		2	2			2		*	
	C-345	フードコーディネーター論	山 崎		2	2				2	*	
C-346	栄養とスポーツ	佐 藤(未)		2	2				2			

\*はフードスペシャリスト関連科目

栄養士課程