

栄養専門課程 栄養士科 (昼間部)											
授 業 科 目											
栄養生法施行規則に基づく教育内容	規定単位		本校学則規定科目	規定単位		必・選の別	授業時間数 単位数 合計		実務経験のある教員(●)	備 考	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習						
基礎分野	人文学	12	カウンセリング論	2		必修	30	2			
	社会学		職業指導	2		必修	30	2			
	自然科学		情報処理演習	1		必修	30	1			
	外国語		基礎化学	2		必修	30	2			
	保健体育		英語	2		必修	30	2			
			健康運動理論	2		必修	30	2			
	健康運動実技	1		必修	60	1	●				
専門分野	社会生活と健康	4	公衆衛生学	2		必修	30	2			
	人体の構造と機能	8	社会福祉概論	2		必修	30	2			
			解剖生理学	2		必修	30	2			
			解剖生理学実験		1	必修	60	1			
			生化学Ⅰ	2		必修	30	2			
			生化学Ⅱ	2		必修	30	2			
			生化学実験		1	必修	60	1			
	食品と衛生	6	栄養生理学	2		必修	30	2			
			食品学総論	2		必修	30	2			
			食品学各論	2		必修	30	2			
			食品学実験		1	必修	60	1			
	栄養と健康	8	食品衛生学	2		必修	30	2			
			食品衛生学実験		1	必修	60	1			
			基礎栄養学	2		必修	30	2			
			応用栄養学	2		必修	30	2	●		
			応用栄養学実習		1	必修	60	1	●		
臨床栄養学概論			2		必修	30	2				
専門分野	栄養の指導	6	臨床栄養学各論	2		必修	30	2			
			臨床栄養学実習Ⅰ		1	必修	60	1	●		
	給食の運営	4	臨床栄養学実習Ⅱ		1	必修	60	1	●		
			栄養教育論Ⅰ	2		必修	30	2			
			栄養教育論Ⅱ	2		必修	30	2			
			栄養教育論実習		1	必修	60	1			
			公衆栄養学	2		必修	30	2			
			給食計画論	2		必修	30	2			
			給食実務実習Ⅰ		1	必修	60	1			
			給食管理実習(校内)		2	必修	90	2			
給食管理実習(校外)		2	必修	90	2	●					
小 計	47	15	調理学	2		必修	30	2			
			基礎調理実習		1	必修	60	1			
			調理学実習Ⅰ		1	必修	60	1			
			調理学実習Ⅱ		1	必修	60	1			
			応用調理学実習		1	必修	60	1			
			専門調理実習Ⅰ		1	必修	60	1			
小 計	47	15	小 計	47	19		1,800	66			
その他の科目	選択科目	医療・福祉食事論	2		選択	30	2			左記のその他の科目(選択科目)の中から、合計単位が4単位以上を履修する事	
		介護食実習		1	選択	60	1				
		医療・福祉食実習		1	選択	60	1				
		調理と食材	2		選択	30	2				
		専門調理実習Ⅱ		1	選択	60	1				
		給食実務実習Ⅱ		1	選択	60	1				
		子どもと食物アレルギー	2		選択	30	2	●			
子ども食事実習Ⅰ		1	選択	60	1	●					
子ども食事実習Ⅱ		1	選択	60	1	●					
必修科目 授業時間数							1,800	66			
選択科目 授業時間数							150	4			
卒業に必要な総授業時間数							1,950	70			

栄養専門課程 栄養士科 (昼間部)									
授 業 科 目									
栄養士法施行規則に基づく教育内容	規定単位		本校学則規定科目	規定単位		必・選の別	授業時間数合計(単位数)	実務経験のある教員(●)	備 考
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習				
基礎分野	人文科学	12		カウンセリング論	2		必修	30 (2)	
	社会科学			職業指導	2		必修	30 (2)	
	自然科学			情報処理演習	1		必修	30 (1)	
	外国語			基礎化学	2		必修	30 (2)	
	保健体育			英語	2		必修	30 (2)	
専門分野	社会生活と健康	4	4	健康運動理論	2		必修	30 (2)	
				健康運動実技	1		必修	60 (1)	●
	人体の構造と機能	8		公衆衛生学	2		必修	30 (2)	
				社会福祉概論	2		必修	30 (2)	
				解剖生理学	2		必修	30 (2)	
				解剖生理学実験		1	必修	60 (1)	
				生化学Ⅰ	2		必修	30 (2)	
				生化学Ⅱ	2		必修	30 (2)	
	食品と衛生	6		生化学実験		1	必修	60 (1)	
				栄養生理学	2		必修	30 (2)	
				食品学総論	2		必修	30 (2)	
				食品学各論	2		必修	30 (2)	
				食品学実験		1	必修	60 (1)	
	栄養と健康	8		食品衛生学	2		必修	30 (2)	
				食品衛生学実験		1	必修	60 (1)	
基礎栄養学			2		必修	30 (2)			
応用栄養学			2		必修	30 (2)	●		
応用栄養学実習				1	必修	60 (1)	●		
臨床栄養学概論			2		必修	30 (2)			
栄養の指導	6	臨床栄養学各論	2		必修	30 (2)			
		臨床栄養学実習Ⅰ		1	必修	60 (1)	●		
		栄養教育論Ⅰ	2		必修	30 (2)			
		栄養教育論Ⅱ	2		必修	30 (2)			
		栄養教育論実習		1	必修	60 (1)			
		公衆栄養学	2		必修	30 (2)			
給食の運営	4	給食計画論	2		必修	30 (2)			
		給食実務実習Ⅰ		1	必修	60 (1)			
		給食管理実習(校内)		2	必修	90 (2)			
		給食管理実習(校外)		3	必修	120 (3)	●		
		調理学	2		必修	30 (2)			
		調理学実習Ⅰ		1	必修	60 (1)			
その他の科目	卒業必修科目	14	小	調理学実習Ⅱ		1	必修	60 (1)	
				小計	48	15			
	選択必修科目			基礎栄養学	2		必修	30 (2)	
				基礎調理実習		1	必修	60 (1)	
				医療・福祉食事論	2		選択	30 (2)	
				介護食実習		1	選択	60 (1)	
				医療・福祉食実習		1	選択	60 (1)	
				調理と食材	2		選択	30 (2)	
				専門調理実習		1	選択	60 (1)	
				給食実務実習Ⅱ		1	選択	60 (1)	
子ども食物アレルギー	2		選択	30 (2)	●				
自由選択科目	子ども食事実習Ⅰ		1	選択	60 (1)	●			
	子ども食事実習Ⅱ		1	選択	60 (1)	●			
	スポーツ生理学	2		選択	30 (2)				
	アスリート・メディカル食実習Ⅰ		1	選択	60 (1)				
	アスリート・メディカル食実習Ⅱ		1	選択	60 (1)				
	応用調理学実習		1	選択	60 (1)				
卒業に必要な総授業時間数	臨床栄養学実習Ⅱ		1	選択	60 (1)	●			
	スホーツと栄養	2		選択	30 (2)				
	栄養士基礎セミナー	2		選択	30 (2)				
	製菓・製パン実習		1	選択	60 (1)				
必修科目 授 業 時 間 数							1,830		
選択科目 授 業 時 間 数							240		
卒業に必要な総授業時間数							1,830		

左記のその他の科目(選択必修科目)の中から、合計単位数が4単位以上を履修する事

事前・事後指導30時間