

# 開 講 表

1年生(2020年入学生)

教育内容	講義 又は 演習	実験 又は 実習	授 業 科 目	必修		選択必修		選 択	週 講 時 数			
				講義 又は 演習	実験 又は 実習	講義 又は 演習	実験 又は 実習		1年次		2年次	
									前期	後期	前期	後期
人文科学 社会科学 自然科学	12		基礎・人文科学(心理学)	2					1			
			基礎・社会科学(栄養士特講)	2					1			
			基礎・自然科学(基礎生物学)	2					1			
			コンピュータ演習Ⅰ	2					1			
			コンピュータ演習Ⅱ	2						1		
			外国語講座	2						1		
			スポーツレクリエーション	2					○	○	○	○
保健体育 保健体育			健康管理概論	2					1			
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	2					1			
			社会福祉概論	2							1	
人体の構造と機能	8		栄養生化学	2					1			
			生化学実験		1				2			
			基礎薬理学	2								1
			解剖生理学	2						1		
			解剖生理学実習		1							2
			運動生理学	2								1
食品と衛生	6		食品学Ⅰ	2						1		
			食品学Ⅱ	2							1	
			食品学実習		1							2
			食品衛生学	2					1			
			食品衛生学実習		1					2		
栄養と健康	8	10	栄養学Ⅰ	2					1			
			栄養学Ⅱ	2					1			
			栄養学Ⅲ	2						1		
			栄養学実習		1						2	
			臨床栄養の基礎	2						1		
			臨床栄養学	2							1	
			臨床栄養学実習		1							2
			献立作成Ⅰ	2					1			
			献立作成Ⅱ	2						1		
			献立作成Ⅲ	2							1	
栄養の指導	6		公衆栄養学概論	2								1
			栄養指導概論	2							1	
			栄養指導実習Ⅰ		1						2	
			栄養指導実習Ⅱ		1							2
			栄養情報処理演習Ⅰ	2							1	
			栄養情報処理演習Ⅱ	2								1
給食の運営	4		調理学	2					1			
			調理実習Ⅰ		1				2			
			調理実習Ⅱ		1				2			
			調理実習Ⅲ		1					2		
			調理実習Ⅳ		1						2	
			調理実習Ⅴ		1							2
			フードサービスⅠ	1	1					4		
			フードサービスⅡ	1	1						4	
			校外実習		1					○		
その他			最前線の栄養学	2							1	
			高齢者の栄養	2								1
			栄養カウンセリング	2								1
			食生活食文化概論	2						1		
			食品学実験		1						2	
			就職講座Ⅰ	2						1		
			就職講座Ⅱ	2							1	

※2年間の開講予定科目一覧です。開講科目・開講時期等が変更されることがあります。

# 開 講 表

2年生 (2019年入学生)

教育内容	講義 又は 演習	実験 又は 実習	授 業 科 目	必修		選択必修		選 択	週講時数				
				講義 又は 演習	実験 又は 実習	講義 又は 演習	実験 又は 実習		1年次		2年次		
									前期	後期	前期	後期	
人文科学 社会科学 自然科学  外国語 保健体育 保健体育	12		基礎・人文科学(心理学)	2					1				
			基礎・社会科学(栄養士特講)	2					1				
			基礎・自然科学(基礎生物学)	2					1				
			コンピュータ演習Ⅰ	2					1				
			コンピュータ演習Ⅱ	2						1			
			外国語講座	2						1			
			スポーツレクリエーション	2					○	○	○	○	
			健康管理概論	2						1			
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	2				1					
			社会福祉概論	2							1		
人体の構造と機能	8		栄養生化学	2				1					
			生化学実験		1			2					
			基礎薬理学	2								1	
			解剖生理学	2						1			
			解剖生理学実習		1							2	
			運動生理学	2									1
食品と衛生	6		食品学Ⅰ	2						1			
			食品学Ⅱ	2							1		
			食品学実習		1								2
			食品衛生学	2					1				
			食品衛生学実習		1						2		
栄養と健康	8	10	栄養学Ⅰ	2					1				
			栄養学Ⅱ	2					1				
			栄養学Ⅲ	2						1			
			栄養学実習		1							2	
			臨床栄養の基礎	2						1			
			臨床栄養学	2							1		
			臨床栄養学実習		1								2
			献立作成Ⅰ	2					1				
			献立作成Ⅱ	2						1			
			献立作成Ⅲ	2								1	
栄養の指導	6		公衆栄養学概論	2								1	
			栄養指導概論	2							1		
			栄養指導実習Ⅰ		1						2		
			栄養指導実習Ⅱ		1								2
			栄養情報処理演習Ⅰ	2							1		
			栄養情報処理演習Ⅱ	2									1
給食の運営	4		調理学	2					1				
			調理実習Ⅰ		1				2				
			調理実習Ⅱ		1				2				
			調理実習Ⅲ		1					2			
			調理実習Ⅳ		1						2		
			調理実習Ⅴ		1							2	
			フードサービスⅠ	1	1					4			
			フードサービスⅡ	1	1						4		
			校外実習		1					○			
その他			最前線の栄養学	2							1		
			高齢者の栄養	2								1	
			栄養カウンセリング	2								1	
			食生活食文化概論	2						1			
			特別調理実習		1								2
			食品学実験		1							2	
			就職講座Ⅰ	2						1			
			就職講座Ⅱ	2								1	

※2年間の開講予定科目一覧です。開講科目・開講時期等が変更されることがあります。