

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(栄養科)

科目区分	授業科目	授業時間数(単位)	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	心理学	2					
講義	食料経済	2					
演習	情報処理演習	1					選択科目
演習	接遇・ビジネスマナー演習	1	○	1			
講義	化学	2					
講義	生物学	2					
演習	英語	1					
演習	ライフスポーツ演習	1					
講義・実技	健康運動論(実技を含む)	1					
演習	基礎学力演習	1					選択科目
講義	公衆衛生学1	2					
講義	公衆衛生学2(社会福祉概論を含む)	2					
講義	解剖生理学	2					
実験	解剖生理学実験	1					
講義	生化学1	2					
講義	生化学2	2					
講義	運動生理学	2					
講義	病理学	2	○	2			
講義	食品学総論	2					
講義	食品学各論	2					
実験	食品学実験	1					
講義	食品加工学	2					
実習	食品加工学実習	1					
講義	食品衛生学	2	○	2			
実験	食品衛生学実験	1					
講義	基礎栄養学1	2					
講義	基礎栄養学2	2					
講義	応用栄養学	2	○	2	★	2	
実習	応用栄養学実習	1	○	1			
講義	臨床栄養学1	2	○	1			
講義	臨床栄養学2	2	○	1			
実習	臨床栄養学実習	1	○	1	★	1	
講義	公衆栄養学	2	○	2	★	2	
講義	栄養教育論1	2	○	2			
講義	栄養教育論2	2	○	2			
実習	栄養教育指導論実習	1	○	1			
講義	給食経営管理	2					
演習	メニュープランニング演習1	1					
演習	メニュープランニング演習2	1					
実習	給食管理実習	1	○	1	★	1	
実習	校内実習	2					
実習	校外実習	1					
講義	調理学	2					
実習	調理理論実習	1					
実習	調理実習1	1	○	1			
実習	調理実習2	1	○	1			
実習	大量調理実習	1					
講義	栄養士実力認定試験対策講座1	1					
講義	栄養士実力認定試験対策講座2	1					
実習	ホームメイドスイーツ	1					選択科目
実習	病院・福祉栄養実習1	1	○	1			
実習	病院・福祉栄養実習2	1	○	1			
実習	保育・学校給食管理実習1	1	○	1			
実習	保育・学校給食管理実習2	1	○	1			
実習	クッキング実習1	1					
実習	クッキング実習2	1					
実習	スポーツ栄養実習1	1					
実習	スポーツ栄養実習2	1					
総授業時数(単位)		84		25		6	
卒業に必要な授業時数(単位)		75					

必修選択科目
(病院福祉・保育
学校給食管理・
クッキング実習・
スポーツ栄養
の4つの中から
いずれか1つを
選択)