

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(栄養専門課程調理師本科昼間部)

科目区分	授業科目	授業時間数	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	公衆衛生学	90	○	30			
講義	栄養学	30					
講義	食品学	120	○	60			
講義	食品衛生学	120	○	60	★	60	
講義	食品衛生学実験	30	○	30			
講義	調理理論	180	○	30			
実習	調理実習	270					
実習	校外実習	60	○	60			
講義	集団調理実習	30	○	30			
講義	接客サービス	60	○	60	★	30	
講義	レストラン論	30	○	30			
総授業時数		1,020		390		90	
卒業に必要な授業時数		1,020					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(栄養専門課程栄養士科(昼間部)：2年制)

科目区分	授業科目	授業単位数	うち実務教員による授業	授業単位数	うちシラバス添付	授業単位数	備考
講義	統計学	2					
講義	基礎化学	2					
講義	生物学	2	○	2			
講義	関係法規	2					
講義	英語	2					
講義	心理学	2					
演習	食育ライフデザイン	1					
演習	公衆衛生学	1					
演習	健康管理概論	1					
講義	社会福祉概論	2					
講義	解剖生理学	2					
演習	健康運動指導論	1	○	1			
演習	健康運動演習	1	○	1			
講義	生化学	4	○	4			
実験	生理学実験	1	○	1			
講義	内科学	2	○	2			
講義	食品学総論	2					
実験	食品学実験	1					
講義	食品学各論	1	○	1			
実習	食品学各論実習	1	○	1			
講義	食品加工学	2	○	2			
実習	食品開発実習(選択必修)	1	○	1			いずれか1科目を選択
実験	食品分析実験(選択必修)	1					
講義	食品衛生学	2	○	2			
講義	基礎栄養学	4	○	4	★	4	
講義	応用栄養学	2	○	2	★	2	
実習	応用栄養学実習	1	○	1			
講義	臨床栄養学概論	2	○	2			
実習	臨床栄養学実習	1	○	1			
講義	献立作成	2	○	2			
講義	栄養教育論	2	○	2			
実習	栄養教育論実習	1	○	1			
講義	公衆栄養学概論	2	○	2			
講義	調理学	2	○	2			
実習	調理学実習	4	○	4			
実験	クッキングサイエンス	1	○	1			
演習	給食管理理論	1	○	1			
実習	給食管理実習	1	○	1			
演習	給食総合演習	1	○	1			
実習	校外実習	2	○	1			
演習	食育実践	1					
演習	栄養士特別講座	1					
演習	卒業研究論文	1					
科目単位数		70		46		6	
卒業に必要な単位数		70					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(栄養専門課程調理師本科2年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	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	公衆衛生学	90	○	60			
講義	栄養学	30					
講義	食品学	120	○	30	☆	30	
講義	食品衛生学	120	○	60	☆	60	
講義	食品衛生学実験	30	○	30	☆	30	
講義	調理理論	180	○	60			
実習	調理実習	270					
実習	校外実習	60	○	60			
講義	集団調理実習	30	○	30			
講義	接客サービス	60	○	30			
講義	レストラン論	30					
講義	外国語(選択)	60					
実習	サービスマナー実習	60	○	60	☆	60	
講義	出店計画概論	30	○	30			
実習	出店計画演習	60					
講義	フードコーディネーション	30					
講義	フードビジネスマネジメント	30	○	30			
講義	調理科学実験	45					
講義	食育実習	60					
講義	メニュープランニング	30	○	30			
実習	校外実習	150	○	150			
実習	専門調理実習	300					
総授業時数		1,875		660		180	
卒業に必要な授業時数		1,875					

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(栄養専門課程調理師本科夜間部)

科目区分	授業科目	授業時間数	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	公衆衛生学	90	○	30			
講義	栄養学	30					
講義	食品学	120					
講義	食品衛生学	120					
講義	食品衛生学実験	30	○	30	☆	30	
講義	調理理論	180	○	60			
実習	調理実習	315					
講義	集団調理実習	30	○	30			
講義	接客サービス	60	○	30	☆	30	
講義	レストラン論	30	○	30	☆	30	
総授業時数		1,005		210		90	
卒業に必要な授業時数		1,005					