

平成30年度生 授 業 科 目 表

生活創造学科 栄養士コース

【基礎科目】

	科目コード	授業科目	区分	担当者	必修	選択	栄養士	フードスペシャリスト	週あたりの時間数				履修登録	備考
									1年次		2年次			
									前	後	前	後		
人間 教養科目	18S010	現代社会と女性	講義	担当教員	2				前	後	前	後		2年間で15回開講
	18S020	マナー学	講義	江頭	2			2	4回	4回	4回	3回		
	18S030	生涯学習論	講義	玉島		2					2			
	18S040	日本文化概論	講義	大町・久保		2						2		
	18S050	ヒトと生物	講義	松尾		2					2			
	18S060	心理学	講義	福井		2						2		
	18S070	経済学	講義	吉田	6	2						2		
	18S080	日本国憲法	講義	太田		2						2		
	18S090	生活と音楽	講義	中澤		2						2		
	18S100	生活とアート	講義	織田・昆		2			2					
	18S110	生活と書	講義	江副		2						2		
	18S120	生涯スポーツ	演習	宮崎		2			2	2				
	18S130	英語	演習	奈良	4	2			2	2				
	18S140	中国語	演習	堺		2			2	2				
18S150	韓国語	演習	金		2			2	2					
互換 単位	18S200	本学他学科専門科目				1							上記選択科目の1科目と読み替え可能	
	18S210	県内大学・短大単位互換科目				2								
					14	28			12	8	4	12		

【専門教育科目】

	科目コード	授業科目	区分	担当者	必修	選択	栄養士	フードスペシャリスト	週あたりの時間数				履修登録	備考
									1年次		2年次			
									前	後	前	後		
専門 基礎	18S310	栄養士の科学	講義	松尾		2	☆		2					
	18S320	長崎食育学	実習	コース教員	1				3					
	18S330	情報処理演習	演習	森、濱口		1	☆				2			
と社 健康 生活	18S340	健康管理概論	講義	玉記		1	☆		2				7.5週	
	18S350	公衆衛生学	講義	玉記	2		○				2			
	18S360	社会福祉概論	講義	長尾		2	○					2		
人 体 の 構 造 と 機 能	18S370	解剖生理学	講義	井上		2	○			2				
	18S380	解剖生理学実習	実習	井上		1	○				3			
	18S390	生化学Ⅰ	講義	吉井	2		○			2				
	18S400	生化学Ⅱ	講義	吉井		2	○				2			
	18S410	生化学実験	実験	吉井		1	○					3		
	18S420	運動生理学	講義	柴田		1	○					2	7.5週	
	18S430	病理学	講義	七條		1	○					2	7.5週	
	18S440	食品学Ⅰ(食品成分の科学)	講義	橋口	2		○	○	2					
	18S450	食品学基礎実験	実験	橋口		1	○		3					
	18S460	食品学Ⅱ(食品の機能)	講義	橋口		2	○	○	2					
食 品 と 衛 生	18S470	食品学実験(調理科学含む)	実験	橋口		1	☆	○			3			
	18S480	食品加工学(機能論含む)	講義	橋口		2	☆	○				2		
	18S490	食品加工学実習	実習	橋口		1	☆	○				3		
	18S500	食品衛生学	講義	玉記	2		○	○	2					
	18S510	食品衛生学実験	実験	玉記		1	○			3				
	栄 養 と 健 康	18S520	栄養学Ⅰ(基礎栄養学)	講義	玉記	2		○	○	2				
		18S530	栄養学Ⅱ(ライフステージと栄養)	講義	玉記		2	○	○	2				
		18S540	応用栄養学実習	実習	山口		1	○	○	3				
		18S550	臨床栄養学Ⅰ(病態の理論)	講義	古賀	2		○		2				
		18S560	臨床栄養学Ⅱ(食事療法の原理)	講義	古賀		2	○			2			
18S570		臨床栄養学実習	実習	古賀		1	○			3				
18S580		栄養教育指導論Ⅰ	講義	古賀	2		○		2					
栄 養 の 指 導	18S590	栄養教育指導論実習Ⅰ	実習	古賀		1	○			3				
	18S600	栄養教育指導論Ⅱ	講義	古賀		2	○			2				
	18S610	栄養教育指導論実習Ⅱ	実習	古賀		1	○				3			
	18S620	公衆栄養学	講義	玉記	2		○					2		
	給 食 の 運 営	18S630	給食経営管理論	講義	山口	2		○		2				
		18S640	給食経営管理論実習Ⅰ	実習	山口		1	○			3			
18S650		給食経営管理論実習Ⅱ	実習	山口		1	☆				3			
18S660		学外実習総合演習	演習	担当教員		1	○				1	1		
18S670		学外実習Ⅰ	実習	コース教員		1	○				学外			
18S680		学外実習Ⅱ	実習	コース教員		1	○					学外		
18S690		調理学	講義	山口	2		○		2					
18S700		調理学実習Ⅰ(調理実験を含む)	実習	北	1		○		3					
18S710		調理学実習Ⅱ	実習	北		1	○			3				
18S720		調理学実習Ⅲ	実習	北		1	○					3		
ゼミ	18S730	卒業研究	演習	コース教員	4						4	4		
計					26	39			23	29	28	24		

○印は、栄養士免許、フードスペシャリスト資格を得るための必修科目、☆印は推奨科目です。

【フードスペシャリスト必修科目】

	科目コード	授業科目	区分	担当者	必修	選択	栄養士	フードスペシャリスト	週あたりの時間数				履修登録	備考
									1年次		2年次			
									前	後	前	後		
	18S740	食品の消費と流通	講義	吉田				○	2					
	18S750	フードコーディネーター論	講義	黒岩				○	2					
	18S760	フードスペシャリスト論	講義	藤田				○			2			