令和2年度生 授業科目表

生活創造学科 栄養士コース

【基礎科目】

Tal Mellin	科目	授業科目	授業区	担当者	必修	選択	栄養		らたりo 三次	の時間 2年	目数 三次	履修改	備考
	コード	2008111	分	,	修	択	士	前	後	前	後	分録	· · · ·
共	20S010	現代社会と女性	講義	玉島他	2			2	2	2			1年次通年、2年次前期で合計15週開講
通	20S020	マナー学	講義	江頭	2			2					
	20S030	長崎観光入門	講義	玉島		2				2			
	20S040	日本文化概論	講義	大町·久保		2					2		
	20S050	ヒトと生物	講義	松尾	6	2				2			
⇒触	20S060	心理学	講義	福井(謙)		2					2		
講義	20S070	経済学	講義	林		2					2		講義の中から3科目6単位以上選択必修
	20S080	日本国憲法	講義	太田(久)		2					2		
	20S090	生活と音楽	講義	福井(昭)		2					2		
	20S100	生活とアート	講義	織田		2		2					
	20S110	生活と書	講義	江副		2					2		
	20S120	生涯スポーツ	演習	宮﨑(美)	4	2		2	2				
演 習	20S130	英語	演習	奈良		2		2	2				 演習の中から2科目4単位以上選択必修
	20S140	中国語	演習	堺		2		2	2				
	20S150	韓国語	演習	金		2		2	2				
互単	20S200	本学他学科専門科目				2							 上記選択科目の1科目と読み替え可能
換位	20S210	県内大学·短大単位互換科目											
		計			14	28	_	14	10	6	12		

【専門教育科目】

新日 投業科目 接業科目 接	11111111			授			N22	栄	週あたりの時間数 1年次 2年次		引数	履	備考	
中			授業科目	業	担当者		選				2年次			1
第一		コート	23,11,1,1			11金	択	士	前	後	前	後		
円	車	20S310	栄養士の科学	- / -	松尾	2					13.3	-	291	
A				_	コース教員				3					
選の5340 全業士スネルアップ特薄 講義 一2を見します。 1 立 2 2 7.5週間溝 1 立 2 2 2 7.5週間溝 1 立 2 2 2 7.5週間溝 1 立 2 2 2 2 2 2 2 2 2				演習	森•濵口		1	☆	2					
社会生活と映験	礎											2		7.5调開講
日次年店で映像 205360 社会報給概論 講義				_		2					2			
A	仕会生店と健康			講義	長尾		2	0				2		
体	人			講義				0		2				
205300 生化学 I 講義 吉井 2 ○ 2 2 2 2 2 2 2 2		20S380	解剖生理学実習	実習			1	0			3			
205400 生化学耳 接義 古井 2 ○ 2 3 2 2 5 5 5 5 5 5 5 5				講義		2		0		2				
205410 生化学実験 実験 古井 1	構	20S400	生化学Ⅱ	講義			2	0			2			
機能 205420 運動生理学 講義 柴田 日 ○ 日 2 7.5週開講 7.5週開講 205430 病理学 講義 七條 日 日 ○ 日 2 7.5週開講 2 7.5週用講 2 7.5週用 2 7.5週用講 2 7.5週用講 2 7.5週用講 2 7.5週用講 2 7.5週用 2 7.5週用講 2 7.5週用 2 7.5週用講 2 7.5週用講 2 7.5週用講 2 7.5週用 2 7.5週用講 2 7.5週用 2 7.5週用講 2 7.50mm 2 7.5mm 2 7.5m	坦レ	20S410	生化学実験	実験			1	0				3		
能 208-40 食品学 I (食品成分の科学) 講義 心田 2 0 2 7.5週開講 208-40 食品学 I (食品成分の科学) 講義 池田 2 0 2 2 3 3 3 4 4 3 4 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	機			講義			1	0				2		7.5週開講
食食 20840 食品学 I 食品成分の科学) 講義 池田 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 20840 食品学品機果験 実験 条原(真) 1 ○ 3 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 20840 食品学工食品の機能) 講義 池田 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 20840 食品衛生学 実習 実習 コース教員 1 ☆ 3 ○ 3 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○	能							0						
全性						2		0	2					
20S460 食品学Ⅱ(食品の機能)				実験	桑原(真)		1	0	3					
(名) (2054年) 長田加上子美自 (表)	品			講義			2	0		2				
世生 205480 食品衛生学 講義 桑原(真) 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2 ○ 2	を	20S470	食品加工学実習	実習	コース教員		1	☆				3		
20549 食品衛生学実験 実験 桑原(真) 1 ○ 3 3				講義	桑原(真)	2		0	2					
大きさい		20S490	食品衛生学実験	実験	桑原(真)		1	0		3				
(学売金) (1 (ライフステージと栄養) 講義 条原(真) 2 ○ 2 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		20S500	栄養学 I (基礎栄養学)	講義	桑原(真)	2		0	2					
使	栄			講義	桑原(真)		2	0		2				
使成	養	20S520	応用栄養学実習	実習	太田(美)		1	0		3				
では、	と			講義		2		0		2				
20S550 臨床栄養学実習 実習 古賀 1 ○ 3 3				講義			2	0			2			
20S570 栄養教育指導論実習 実習 太田(美) 1 ○ 3 3 20S580 栄養教育指導論 講義 古賀 2 ○ 2 2 2 2 2 2 2 2 2	,,,,,	20S550	臨床栄養学実習	実習	古賀		1	0			3			
養 205570 栄養教育指導論実習 I 実習 太田(美) 1 ○ 3	学			講義		2		0	2					
の 指導 205580 栄養教育指導論Ⅱ 講義 古賀 2 ○ 2 2 205590 栄養教育指導論実習Ⅱ 実習 太田(美) 1 ○ 3 3 205600 公衆栄養学 講義 桑原(真) 2 ○ 2 2 205610 給食経営管理論 講義 太田(美) 2 ○ 2 2 205620 給食経営管理論実習Ⅱ 実習 太田(美) 1 ○ 3 3 205630 給食経営管理論実習Ⅱ 実習 太田(美) 1 ○ 3 3 205640 学外実習総合演習 演習 コース教員 1 ○ 2 2 1年間で15週開講 205650 学外実習Ⅰ 実習 コース教員 1 ○ 学外 学外 20560 学外実習Ⅱ 実習 コース教員 1 ○ 学外 学外 20560 開理学実習Ⅰ (調理実験を含む) 実習 桑原(倫) 2 ○ 2 2 20560 調理学実習Ⅲ 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 ゼジ 205700 調理学実習Ⅲ 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3	養	20S570	栄養教育指導論実習 I	実習	太田(美)		1	0		3				
指導	の						2	0		2				
導 20S600 公衆栄養学 講義 桑原(真) 2 ○ 2 2 20S610 給食経営管理論 講義 太田(美) 2 ○ 2 2 20S620 給食経営管理論実習 I 実習 太田(美) 1 ○ 3 3 20S630 給食経営管理論実習 II 実習 太田(美) 1 ○ 3 3 20S640 学外実習総合演習 演習 コース教員 1 ○ 2 2 1年間で15週開講 20S650 学外実習 I 実習 コース教員 1 ○ 9外 学外 20S670 調理学 講義 桑原(倫) 2 ○ 2 2 20S680 調理学実習 I (調理実験を含む) 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 ○ 3 20S700 調理学実習 II 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 ゼミ フのS710 ゼミナール 演習 コース教員 4 4 4 4	指			実習			1	0			3			
20S610 給食経営管理論 講義 太田(美) 2 ○ 2 2 2 2 2 2 2 2	導			講義		2		0				2		
208620 給食経営管理論実習 I 実習 太田(美) 1 ○ 3								0	2					
給食の							1	0		3				
給食の		20S630	給食経営管理論実習Ⅱ	実習	太田(美)		1	☆			3			
(支) できません 208650 学外実習 I 実習 コース教員 1 ○ 学外 学外 学外 学外 学外 学外 学外 学外				演習			1	0			2	2		1年間で15週開講
20S660 学外実習 II 実習 コース教員 1 ○ 学外 学外 20S670 調理学 講義 桑原(倫) 2 ○ 2 20S680 調理学実習 I (調理実験を含む) 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 20S690 調理学実習 II 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 20S700 調理学実習 II 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 20S700 3 20S700 3 20S710 ゼミナール 演習 コース教員 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4				実習	コース教員		1	0			学外			
208670 調理学				実習			1	0				学外		
20S680 調理学実習 I (調理実験を含む) 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 20S690 調理学実習 II 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 20S700 調理学実習II 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 3 20S700 3 3 2 2 2 2 2 2 2 2						2		0	2					
20S690 調理学実習Ⅱ 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 3 20S700 調理学実習Ⅲ 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 ゼミ 20S710 ゼミナール 演習 コース教員 4 4 4 4		20S680	調理学実習 I (調理実験を含む)	実習		1		0	3					
20S700 調理学実習Ⅲ 実習 桑原(倫) 1 ○ 3 ゼミ 20S710 ゼミナール 演習 コース教員 4 4 4 4							1	0		3				
ゼミ 208710 ゼミナール 演習 コース教員 4 4 4		20S700	調理学実習Ⅲ	_	桑原(倫)		1	0				3		
⇒l.	ゼミ	20S710	ゼミナール	演習		4					4	4		
рт 28 34 25 27 24 25			計			28	34		25	27	24	25		

[栄養士] ○…必修科目 ☆…推奨科目

検定対策	登(録販売者受験対策講座	演習	学科教員		2	2	2	2	卒業単位に含まず