

令和3年度入学生 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	授業方法	担当者	単位数		栄養士任用資格	週当たりの時間数				履修登録	備考
					必修	選択		1年次		2年次			
								前	後	前	後		
共通	21S010	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
講義	21S020	マナー学	講義	江頭	2			2					講義の中から3科目6単位以上選択必修
	21S030	長崎観光入門	講義	玉島	2					2			
	21S040	日本文化概論	講義	大町・高木	2						2		
	21S050	ヒトと生物	講義	松尾	2					2			
	21S060	心理学	講義	福井(謙)	2		★				2		
	21S070	経済学	講義	林	2		★				2		
	21S080	日本国憲法	講義	太田(久)	2						2		
	21S090	生活と音楽	講義	福井(昭)	2						2		
	21S100	生活とアート	講義	織田	2			2					
	21S110	生活と書	講義	北山	2							2	
演習	21S120	生涯スポーツ	演習	宮崎(美)	2			2	2				演習の中から2科目4単位以上選択必修
	21S130	英語	演習	奈良	2			2	2				
	21S140	中国語	演習	堺	2			2	2				
	21S150	韓国語	演習	金	2			2	2				
計					14	26		14	10	6	12		
単位互換	21S200	本学他学科専門教育科目			2								上記選択科目の修得単位数として2単位まで認定
	21S210	NICEキャンパス長崎提供科目			15								上記選択科目の修得単位数として15単位まで認定

【専門教育科目】

	科目コード	授業科目	授業方法	担当者	単位数		栄養士任用資格	週当たりの時間数				履修登録	備考
					必修	選択		1年次		2年次			
								前	後	前	後		
専門基礎	21S310	栄養士の科学	講義	松尾	2			2					
	21S320	長崎食育学	実習	コース教員	1			3					
	21S330	情報処理演習	演習	森・濱口	1		☆	2					選択科目から卒業必修科目へ変更
	21S340	栄養士スキルアップ特講	講義	コース教員	1	☆				2			7.5週開講
社会生活と健康	21S350	公衆衛生学	講義	桑原(真)・山田	2		○★			2			
	21S360	社会福祉概論	講義	荒木	2		○★				2		
人体の構造と機能	21S370	解剖生理学	講義	井上	2		○		2				
	21S380	解剖生理学実習	実習	井上	1		○			3			
	21S390	生化学I	講義	吉井	2		○		2				
	21S400	生化学II	講義	吉井	2		○			2			
	21S410	生化学実験	実験	吉井	1		○				3		
	21S420	運動生理学	講義	古賀(英)	1		○				2		7.5週開講
	21S430	病理学	講義	七條	1		○				2		7.5週開講
食品と衛生	21S440	食品学I(食品成分の科学)	講義	池田	2		○	2					
	21S450	食品学基礎実験	実験	桑原(真)	1		○	3					
	21S460	食品学II(食品の機能)	講義	池田	2		○		2				
	21S470	食品加工学実習	実習	コース教員	1		☆				3		
	21S480	食品衛生学	講義	桑原(真)	2		○	2					
	21S490	食品衛生学実験	実験	桑原(真)	1		○		3				
栄養と健康	21S500	栄養学I(基礎栄養学)	講義	桑原(真)	2		○☆	2					
	21S510	栄養学II(ライフステージと栄養)	講義	桑原(真)	2		○☆	2					
	21S520	応用栄養学実習	実習	太田(美)	1		○		3				
	21S530	臨床栄養学I(病態の理論)	講義	古賀(克)	2		○		2				
	21S540	臨床栄養学II(食事療法の原理)	講義	古賀(克)	2		○			2			
	21S550	臨床栄養学実習	実習	古賀(克)	1		○				3		
栄養の指導	21S560	栄養教育指導論I	講義	古賀(克)	2		○	2					
	21S570	栄養教育指導論実習I	実習	太田(美)	1		○		3				
	21S580	栄養教育指導論II	講義	古賀(克)	2		○		2				
	21S590	栄養教育指導論実習II	実習	太田(美)	1		○			3			
	21S600	公衆栄養学	講義	桑原(真)	2		○				2		
給食の運営	21S610	給食経営管理論	講義	太田(美)	2		○	2					
	21S620	給食経営管理論実習I	実習	太田(美)	1		○		3				
	21S630	給食経営管理論実習II	実習	太田(美)	1		☆			3			
	21S640	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
	21S650	学外実習I	実習	コース教員	1		○				学外		
	21S660	学外実習II	実習	コース教員	1		○				学外		
	21S670	調理学	講義	桑原(倫)	2		○	2					
	21S680	調理学実習I(調理実験を含む)	実習	桑原(倫)	1		○	3					
	21S690	調理学実習II	実習	桑原(倫)	1		○		3				
	21S700	調理学実習III	実習	桑原(倫)	1		○				3		
ゼミ	21S710	ゼミナール	演習	コース教員	4					4	4		
計					29	33		25	27	24	25		
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