

令和8年度入学者授業科目表【生活創造学科栄養士コース】

科目区分	科目領域	科目コード	授業科目	授業形態	担当者	単位数		配当年次及び学期				免許及び資格要件		他学科学生の履修	備考
						必修	選択	1年次		2年次		栄養士	社会福祉主事任用資格		
								春学期	秋学期	春学期	秋学期				
教養科目		26A001	初年次セミナーA	講義	オムニバス	1		○							
		26A002	初年次セミナーB	講義	オムニバス	1			○						
		26A003	データサイエンス基礎	講義	森		2			○					
		26A004	ヒトと生物	講義	松尾		2			○					
		26A005	日本国憲法	講義	太田(久)		2			○					
		26A006	デモクラシーと現代史	講義	船勢		1			○					
		26A007	平和学	講義	山口(響)		1			○					
		26B001	長崎観光まちづくり論	講義	松島		2			○				可	
		26B002	華道概論	講義	大町		1				○			可	
		26B003	茶道概論	講義	西田		1				○			可	
		26B004	心理学	講義	小槻		2				○		指定	可	
		26B005	経済学	講義	林		2				○		指定	可	
		26B006	生活と音楽	講義	福井		1				○			可	
		26B007	生活と書	講義	北山		1				○			可	
		26B008	生涯スポーツA	演習	宮崎美保		1	○						可	
		26B009	生涯スポーツB	演習	宮崎美保		1		○					可	
		26B010	英語I	演習	関口	1		○							
		26B011	英語II	演習	関口		1		○						前提科目：英語I
		26B012	中国語I	演習	堺		1	○						可	
		26B013	中国語II	演習	堺		1		○					可	前提科目：中国語I
		26B014	韓国語I	演習	孫		1	○						可	
		26B015	韓国語II	演習	孫		1		○					可	前提科目：韓国語I
		26S001	マナー学	講義	江頭	2		○							
		26S002	国語表現法	講義	馬場	1		○						不可	
		26S003	基礎数理	講義	米倉・コース教員	2		○						不可	
				計			8	25							

令和8年度入学者授業科目表【生活創造学科栄養士コース】

科目区分	科目領域	科目コード	授業科目	授業形態	担当者	単位数		配当年次及び学期				免許及び資格要件		他学科学生の履修	備考
						必修	選択	1年次		2年次		栄養士	社会福祉主事任用資格		
								春学期	秋学期	春学期	秋学期				
専門教育科目	専門基礎	26S101	栄養士の科学	講義	松尾	2		○						可	
		26S102	長崎食育学Ⅰ	実習	オムニバス	1		○						不可	
		26S103	長崎食育学Ⅱ	実習	オムニバス	1				○				不可	
		26S104	情報処理演習	演習	森・濱口	1		○				推奨		不可	
		26S105	栄養士スキルアップ特講Ⅰ	講義	オムニバス		1			○		推奨		不可	
		26S106	栄養士スキルアップ特講Ⅱ	講義	オムニバス		1				○	推奨		不可	
	社会生活と健康	26S201	公衆衛生学	講義	吉井	2				○		必	指定	可	
		26S202	社会福祉概論	講義	松永		2				○	必	指定	可	
	人体の構造と機能	26S301	解剖生理学	講義	井上		2		○			必		可	
		26S302	解剖生理学実習	実習	井上		1			○		必		不可	
		26S303	生化学Ⅰ	講義	吉井	2			○			必		可	
		26S304	生化学Ⅱ	講義	吉井		2			○		必		可	
		26S305	生化学実験	実験	吉井		1				○	必		不可	
		26S306	運動生理学	講義	秋山		1				○	必		可	
		26S307	病理学	講義	七條		1				○	必		可	
	食品と衛生	26S401	食品学Ⅰ（食品成分の科学）	講義	池田	2			○			必		可	
		26S402	食品学基礎実験	実験	桑原		1		○			必		不可	
		26S403	食品学Ⅱ（食品の機能）	講義	池田		2			○		必		可	
		26S404	食品加工学実習	実習	コース教員		1				○	推奨		不可	
		26S405	食品衛生学	講義	桑原	2			○			必		可	
		26S406	食品衛生学実験	実験	桑原		1			○		必		不可	
	栄養と健康	26S501	栄養学Ⅰ（基礎栄養学）	講義	桑原	2			○			必	指定※	可	
		26S502	栄養学Ⅱ（ライフステージと栄養）	講義	桑原		2			○		必	指定※	可	
		26S503	応用栄養学実習	実習	富工		1			○		必		不可	
		26S504	臨床栄養学Ⅰ（病態の理論）	講義	古賀	2				○		必		可	
		26S505	臨床栄養学Ⅱ（食事療法の原理）	講義	古賀		2				○	必		可	
		26S506	臨床栄養学実習	実習	古賀		1				○	必		不可	
栄養の指導	26S601	栄養指導論Ⅰ	講義	古賀	2			○			必		可		
	26S602	栄養指導論実習Ⅰ	実習	富工		1			○		必		不可		
	26S603	栄養指導論Ⅱ	講義	古賀		2			○		必		可		
	26S604	栄養指導論実習Ⅱ	実習	富工		1				○	必		不可		
	26S605	公衆栄養学	講義	桑原	2						○	必		可	

令和8年度入学者授業科目表【生活創造学科栄養士コース】

科目区分	科目領域	科目コード	授業科目	授業形態	担当者	単位数		配当年次及び学期				免許及び資格要件		他学科学生の履修	備考
						必修	選択	1年次		2年次		栄養士	社会福祉主事任用資格		
								春学期	秋学期	春学期	秋学期				
給食の運営	26S701	給食経営管理論	講義	富工	2		○				必		可		
	26S702	給食経営管理論実習Ⅰ	実習	富工		1		○			必		不可		
	26S703	給食経営管理論実習Ⅱ	実習	富工		1			○		必		不可		
	26S704	学外実習総合演習	演習	コース教員		1			○	○	必		不可	2年次前期及び後期で15週開講	
	26S705	学外実習Ⅰ	実習	コース教員		1			○		必		不可		
	26S706	学外実習Ⅱ	実習	コース教員		1				○	必		不可		
	26S707	調理学	講義	太田（智）	2		○				必		可		
	26S708	調理学実習Ⅰ（調理実験を含む）	実習	太田（智）	1		○				必		不可		
	26S709	調理学実習Ⅱ	実習	太田（智）		1		○			必		不可		
	26S710	調理学実習Ⅲ	実習	太田（智）		1				○	推奨		不可		
ゼミ	26S801	ゼミナールⅠ	演習	コース教員		1			○				不可		
	26S802	ゼミナールⅡ	演習	コース教員		1				○			不可		
計						26	36								
合計						34	61								

【免許及び資格取得要件】

[栄養士]

必…必修科目、推奨…推奨科目

[社会福祉主事任用資格]

指定…指定科目。同じ印の科目の中から3科目以上履修

指定※…同じ印の科目の単位を全て履修して資格取得要件（指定科目3科目以上履修）の1科目となる。

資格試験対策講座	担当者
日商プログラミング検定対策講座	森
MOS対策講座	濱口
登録販売者受験対策講座	濱口・古賀・桑原・太田（智）

※受講を希望する場合は、各講座の担当者にその旨を申し出ること。

【単位互換制度（NICEキャンパス長崎）】

長崎県内の全ての大学、短期大学及び高等専門学校が提供する授業科目を履修し、単位を修得した場合、その単位は、教養科目の修得単位として卒業単位に計上する。