華学園栄養専門学校 栄養専門課程(衛生分野) 栄養士科(2年制課程)『履修科目及び履修単位一覧』

栄養専門課程 栄養士科 (昼間部)									
授 業 科 目					必・選 の別	授業時間数合計 (単位数)	実務経験の ある教員 (●)	備 考	
栄養士法施行規則に 基づく教育内容	規定単位		本校学則規定科目	規定単位					
	講義又は 演習	実験又は 実習		講義又は 演習	実験又は 実習				
基礎分野	人文科学	12		カウンセリング論	2		必修	30 (2)	
	社会科学			職業指導	2		必修	30 (2)	
	自然科学			情報処理演習	1		必修	30 (1)	
	外国語			基礎化学	2		必修	30 (2)	
	保健体育			英語	2		必修	30 (2)	
				健康運動理論	2		必修	30 (2)	
	健康運動実技	1		必修	60 (1)	●			
専門分野	社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	2		必修	30 (2)	
	人体の構造と機能	8		社会福祉概論	2		必修	30 (2)	
				解剖生理学	2		必修	30 (2)	
				解剖生理学実験		1	必修	60 (1)	
				生化学Ⅰ	2		必修	30 (2)	
				生化学Ⅱ	2		必修	30 (2)	
				生化学実験		1	必修	60 (1)	
	食品と衛生	6		栄養生理学	2		必修	30 (2)	
				食品学総論	2		必修	30 (2)	
				食品学各論	2		必修	30 (2)	
				食品学実験		1	必修	60 (1)	
	食品衛生学			食品衛生学	2		必修	30 (2)	
				食品衛生学実験		1	必修	60 (1)	
				栄養と健康	8	基礎栄養学	2		必修
応用栄養学			2				必修	30 (2)	●
応用栄養学実習						1	必修	60 (1)	●
臨床栄養学概論			2				必修	30 (2)	●
臨床栄養学各論	2		必修	30 (2)	●				
臨床栄養学実習Ⅰ		1	必修	60 (1)	●				
栄養の指導	6	栄養教育論Ⅰ	2		必修	30 (2)			
		栄養教育論Ⅱ	2		必修	30 (2)			
		栄養教育論実習		1	必修	60 (1)			
		公衆栄養学	2		必修	30 (2)			
給食の運営	4	給食計画論	2		必修	30 (2)			
		給食実務実習Ⅰ		1	必修	60 (1)			
		給食管理実習(校内)		2	必修	90 (2)			
		給食管理実習(校外)		3	必修	120 (3)	●		
		調理学	2		必修	30 (2)			
		調理学実習Ⅰ		1	必修	60 (1)			
	調理学実習Ⅱ		1	必修	60 (1)				
小 計	48	14	小 計	48	15				
その他の科目	卒業必修科目		栄養士概論	2		必修	30 (2)		
			基礎調理実習		1	必修	60 (1)		
	選択必修科目		医療・福祉食事論	2		選択	30 (2)		
			介護食実習		1	選択	60 (1)		
			医療・福祉食実習		1	選択	60 (1)		
			調理と食材	2		選択	30 (2)		
			専門調理実習		1	選択	60 (1)		
			給食実務実習Ⅱ		1	選択	60 (1)		
			子どもと食物アレルギー	2		選択	30 (2)	●	
			子ども食事実習Ⅰ		1	選択	60 (1)	●	
			子ども食事実習Ⅱ		1	選択	60 (1)	●	
			スポーツ生理学	2		選択	30 (2)		
	アスリート・メディカル食実習Ⅰ		1	選択	60 (1)				
	アスリート・メディカル食実習Ⅱ		1	選択	60 (1)				
	自由選択科目		応用調理学実習		1	選択	60 (1)		
			臨床栄養学実習Ⅱ		1	選択	60 (1)	●	
			スポーツと栄養	2		選択	30 (2)		
栄養士基礎セミナー			2		選択	30 (2)			
		製菓・製パン実習		1	選択	60 (1)			
必修科目 授業時間数						1,830			
選択科目 授業時間数						240			
卒業に必要な総授業時間数						1,830			
実務経験のある教員授業単位数						17			

事前・事後指導30時間

左記のその他の科目
(選択必修科目)の中から、
合計単位数が4単位数以上
を履修する事