

2017年度（平成29年度）入学 食物栄養科基礎科目 授業計画

ページ	授 業 科 目 科 目 名	授 業 形 態 ・ 開 設 単 位			卒 業 要 件 単 位		栄 養 士 要 件 単 位		栄 養 教 諭 要 件 単 位		開 講 年 次 学 期
		講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	必 修	選 択	必 修	選 択	必 修	選 択	
66	文章表現		2		2		2		2		1年生後期
67	心理学の世界	2				2		2		2	1年生前期
68	生活と法律	2				2		2		2	2年生後期
69	国際文化	2				2					1年生後期
70	ボランティア活動		2			2					1年生後期
71	食科学の基礎	2				2	2		2		1年生前期
72	食科学の応用		2			2	2		2		2年生後期
73	情報処理		2		2		2		2		1年生前期
74	芸術鑑賞・教養講座Ⅰ		1		1						1年生通年
75	芸術鑑賞・教養講座Ⅱ		1		1						2年生通年
76, 77	英語Ⅰ		2		} 2		} 2		} 2		1年生前期
78	フランス語Ⅰ		2								
79	英語Ⅱ		2		} 2		} 2		} 2		1年生後期
80	フランス語Ⅱ		2								
81	英語Ⅲ		2			2		2		2	2年生前期
82	体育理論	1				1		1		1	2年生後期
83	体育実技			1		1		1		1	2年生後期
84	キャリア教育		2		2			2		2	1年生後期
合 計						12以上		12以上		16以上	

授業形態と単位

1単位あたりの学修時間は短大で受講する時間と授業以外に自ら行う自己学修時間とを合わせた45時間としています。授業には講義、演習、実験・実習・実技の3つの形態があり、短大での授業と自己学修時間は授業の形態によりそれぞれ異なります。

1単位の学修にかかわる時間と単位の関係を表に示すと次のようになります。

授業の形態	①短大での授業時間	②左記のほかに自己学修時間	①+②=1単位の学修時間
講 義	15時間	30時間	45時間
演 習	15時間	30時間	45時間
	30時間	15時間	45時間
実験・実習・実技	45時間	—	45時間

※ 短大の授業時間は1時間を45分としています（1コマ90分=2時間 1.5コマ135分=3時間）。

単位授与の授業出席条件

授業実施時間数のうち、講義、演習は2/3以上、実験・実習・実技は4/5以上の出席が必要です。在学中の履修計画を立て、意欲を持って授業は全て出席することを目指しましょう。

※ その他の条件は「単位の修得及び免許・資格の取得（P39）」を参照してください。

単位修得自己管理表

	1年生前期	1年生後期	2年生前期	2年生後期	合 計
基礎科目修得単位					
専門科目修得単位					

※ 卒業には卒業要件単位を含め、基礎科目12単位以上、専門科目50単位以上の修得が必要です。

※ 栄養士免許には栄養士要件単位を含め基礎科目12単位以上、専門科目52単位以上の修得が必要です。

※ 栄養教諭二種免許には栄養教諭要件単位を含め基礎科目16単位以上、専門科目66単位以上の修得が必要です。

2017年度（平成29年度）入学 食物栄養科専門科目 授業計画

ページ	授 業 科 目 科 目 名	授 業 形 態 ・ 開 設 単 位			卒 業 要 件 単 位	栄 養 士 要 件 単 位		栄 養 教 諭 要 件 単 位		開 講 年 次 学 期
		講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技		必 修	選 択	必 修	選 択	
85	公衆衛生学	2			選 択	2		2		2年生前期
86	社会福祉概論	2				2		2		1年生前期
87	解剖学	2				2		2		1年生前期
88	生理学	2				2		2		1年生後期
89	解剖生理学実習			1		1		1		2年生前期
90	生化学	2				2		2		1年生後期
91	生化学実験			1			1		1	2年生後期
92	運動生理学	2				2		2		2年生後期
93	食品学総論	2				2		2		1年生前期
94	食品学各論	2				2		2		1年生後期
95	食品衛生学	2				2		2		1年生前期
96	食品衛生学実験			1		1		1		2年生後期
97	食品学実験Ⅰ			1		1		1		1年生前期
98	食品学実験Ⅱ			1		1		1		1年生後期
99	栄養学総論	2				2		2		1年生前期
100	栄養学各論	2				2		2		1年生後期
101	栄養学実習			1		1		1		2年生後期
102	小児・福祉調理実習			1		1		1		2年生前期
103	臨床栄養学	2				2		2		2年生前期
104	臨床栄養学実習			1		1		1		2年生前期
105	健康管理概論	2				2		2		2年生後期
106	栄養指導論Ⅰ	2				2		2		1年生前期
107	栄養指導論Ⅱ	2				2		2		1年生後期
108	栄養指導実習			1		1		1		2年生前期
109	公衆栄養学	2				2		2		2年生後期
110	調理学	2				2		2		1年生前期
111	調理学実習Ⅰ			1		1		1		1年生前期
112	調理学実習Ⅱ			1		1		1		1年生後期
113	給食経営論	2				2		2		1年生前期
114	給食実務論	2			2		2		1年生後期	
115	給食実習Ⅰ			1	1		1		1年生後期	
116	給食実習Ⅱ			1	1		1		2年生前期	
117	給食実習Ⅲ			2	2		2		2年生通年	
118	給食実習Ⅳ			2		2		2	2年生前期	
119	学校栄養指導	2					2		1年生後期	
120	教職概論	2					2		2年生前期	
121	教育原理	2					} 2		1年生後期	
122	教育心理学	2								2年生後期
123	教育課程論・道徳教育	2					} 2		2年生前期	
124	メディア教育論		2							2年生前期
125	生徒指導論・教育相談	2					2		2年生後期	
126	教職実践演習		2				2		2年生後期	
127	栄養教育実習			2			2		2年生前期	
128	調理科学演習		2				2	2	2年生後期	
129	フードコーディネータ論		2				2	2	2年生前期	
-	自主研修		4				4	4	1・2年生通年	
合 計					50以上		52以上		66以上	