

日本栄養専門学校 40【令和3年度入学】教育内容一覧

教育内容	目標	単位数		科目名	単位数		教員氏名	実務経験のある教員	1年前	1年後	2年前	2年後	
		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	専門分野を学ぶのに必要な基礎知識を修得する。また、健康維持に必要な運動について修得	22	0	基礎化学	2		岡野 伊浩		○				
				献立作成	2		兼田 憲伸		○				
				食と農学	2		田中 賢治	●	○				
				栄養管理	2		兼田 憲伸		○				
				食育健康管理	2		川崎 朝子		○				
				コンピュータリテラシーⅠ	2		岡田 俊郎		○				
				コンピュータリテラシーⅡ	2		岡田 俊郎			○			
				コンピュータリテラシーⅢ	2		岡田 俊郎				○		
				コンピュータリテラシーⅣ	2		岡田 俊郎					○	
				体育	2		福島 利香				○		
				菓子の基礎	2		城谷 武男	●	○				
			基礎分野の小計	22	0								
専門分野	社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	2		山本 敏行	●		○			
				社会福祉概論	2		鳥川 雅子	●				○	
				介護実習		1	鳥川 雅子	●			○		
				社会生活と健康の小計	4	1							
	人体の構造と機能	8	4	4	解剖学	2		岡野 伊浩				○	
					解剖学実習		1	藤田 直也					○
					生理学	2		岡野 伊浩					○
					生化学Ⅰ	2		榎原 周平			○		
					生化学Ⅱ	2		榎原 周平				○	
	人体の構造と機能の小計	8	1										
	食品と衛生	6	6	6	食品学総論	2		藤田 直也		○			
食品学各論					2		兼田 憲伸			○			
食品学実験						1	岡野 伊浩			○			
食品加工学					2		藤田 直也			○			
食品加工学実習						1	兼田 憲伸					○	
食品衛生学Ⅰ					2		今井 博	●	○				
食品衛生学Ⅱ					2		今井 博	●		○			
食品と衛生の小計	10	2											
栄養と健康	8	8	8	栄養学総論	2		川崎 朝子		○				
				栄養学各論	2		奥谷 香	●		○			
				栄養学実習		1	北井 宏幸				○		
				臨床栄養学概論Ⅰ	2		木原 憲子	●		○			
				臨床栄養学概論Ⅱ	4		木原 憲子	●			○		
				臨床栄養学実習		1	木原 憲子	●				○	
				栄養と健康の小計	10	2							
栄養の指導	6	6	6	栄養指導論Ⅰ	2		奥谷 香	●		○			
				栄養指導論Ⅱ	2		奥谷 香	●			○		
				栄養指導論実習Ⅰ		1	藤田 裕子	●			○		
				栄養指導論実習Ⅱ		1	藤田 裕子	●				○	
				公衆栄養学概論	2		奥谷 香	●	○				
				栄養の指導の小計	6	2							
給食の運営	6	6	6	調理学	2		北井 宏幸		○				
				調理学実習Ⅰ		1	酒井 宏純		○				
				調理学実習Ⅱ		1	酒井 宏純			○			
				調理学実習Ⅲ		1	酒井 宏純				○		
				調理学実習Ⅳ		1	酒井 宏純					○	
				給食計画論	2		北井 宏幸			○			
				給食実務論	2		北井 宏幸				○		
				給食実務実習Ⅰ		1	森田 弘志				○		
				給食実務実習Ⅱ		1	森田 弘志					○	
				校外実習		1	兼田 憲伸				○		
給食の運営の小計	6	7											
		66	15	専門分野小計	44	15							
独野	8	8	2	管理栄養士受験対策Ⅰ	2		北井 宏幸		○				
				管理栄養士受験対策Ⅱ	2		藤田 直也			○			
				管理栄養士受験対策Ⅲ	2		岡野 伊浩				○		
				管理栄養士受験対策Ⅳ	2		藤田 直也					○	
				テーマ研究		1	北井 宏幸			○			
				創作料理研究		1	兼田 憲伸					○	
				独自分野の小計	8	2							
			合計	74	17	実務経験教員の単位数	26						
			総合計		91								