

2019年度 武蔵野栄養専門学校カリキュラム

教育内容・分野	規程科目	単位数		実務経験のある教員による授業	開講学年及び開講期				省令で定める基準単位数としてシラバスを提出する科目
		講義演習	実験実習		1学年		2学年		
					前期	後期	前期	後期	
●基礎分野(必修12単位) ※は選択科目									
人文科学	心理学	2						2	
社会科学	食料経済	2						2	
	情報処理演習	※1						※1	
	接遇・ビジネスマナー演習	1		○		1			
自然科学	化学	2			2				
	生物学	2			2				
外国語	英語	1			1				
保健体育	ライフスポーツ演習	1				1			
	健康運動論(実技を含む)	1			1				
その他	基礎学力演習	※1			※1				
●専門分野(必修59単位) ※は自由選択科目									
社会生活と健康	公衆衛生学1	2				2			
	公衆衛生学2 (社会福祉論を含む)	2					2		
人体の構造と機能	解剖生理学	2		○			2		
	解剖生理学実験		1					1	
	生化学1	2			2				
	生化学2	2				2			
	運動生理学	2						2	
	病理学	2						2	
食品と衛生	食品学総論	2			2				
	食品学各論	2				2			
	食品学実験		1			1			
	食品加工学	2			2				
	食品加工学実習		1			1			
	食品衛生学	2		○	2				
	食品衛生学実験		1				1		
栄養と健康	基礎栄養学1	2			2				
	基礎栄養学2	2				2			
	応用栄養学	2		○			2		
	応用栄養学実習		1					1	
	臨床栄養学1	2		○			2		
	臨床栄養学2	2		○				2	
	臨床栄養学実習		1	○			1		●
栄養の指導	公衆栄養学	2		○			2		●
	栄養教育論1	2		○	2				
	栄養教育論2	2		○		2			
	栄養教育指導論実習		1	○				1	●
給食の運営	給食経営管理	2			2				
	メニュープランニング演習1	1			1				
	メニュープランニング演習2	1				1			
	給食管理実習		1	○			1		●
	校内実習		2	○			2		●
	◎企業等の特定給食施設にて栄養士業務全般を実体験する授業(1週間・45時間)		1	◎				1	
	調理学	2			2				
調理理論実習		1		1					
調理実習1		1		1					
調理実習2		1			1				
大量調理実習		1	○		1				
●その他の専門分野(その他4単位以上)									
必修科目	栄養士実力認定試験対策講座1	1				1			
	栄養士実力認定試験対策講座2	1					1		
自由選択科目	ホームメイドスイーツ		※1					※1	
●選択コース ※は自由選択科目									
高齢者・病院栄養コース	病院・福祉栄養実習1		1	○			1		
	病院・福祉栄養実習2		1	○				1	
チャイルド・ニュートリメントコース	保育・学校給食管理実習1		1	○			1		
	保育・学校給食管理実習2		1	○				1	
クックトレーニングコース	クックトレーニング実習1		1	○			1		
	クックトレーニング実習2		1	○				1	
全設置授業単位数		合計82単位		29単位					7単位

卒業に必要な単位数	1年次	2年次	合計
必修科目	43	30	75単位
必修選択科目		2	

	科目数	単位数
実務経験のある教員等による授業数	20科目	29単位
記号を付したシラバス提出授業数	5科目	7単位