

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(栄養専門課程 栄養士科 2年制)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義・演習	統計学	2					
講義・演習	心理学	2	○	2			
講義・演習	関係法規	2					
講義・演習	基礎化学	2					
講義・演習	生物学	2					
講義・演習	英語	2	○	2			
講義・演習	食育ライフデザイン	1					
講義・演習	公衆衛生学	1					
講義・演習	健康管理概論	1					
講義・演習	社会福祉学概論	2					
講義・演習	解剖生理学	2					
講義・演習	健康運動指導論	1	○	1			
講義・演習	健康運動演習	1	○	1			
講義・演習	生化学	4	○	4			
実験・実習	生理学実験	1					
講義・演習	内科学	2	○	2			
講義・演習	食品学総論	2					
実験・実習	食品学実験	1					
講義・演習	食品学各論	1					
実験・実習	食品学各論実習	1					
講義・演習	食品加工学	2					
講義・演習	食品衛生学	2					
実験・実習	食品分析実験(選択必修)	1					いずれか1科目を選択
実験・実習	食品開発実習(選択必修)						
講義・演習	基礎栄養学	4	○	2			
講義・演習	応用栄養学	2	○	2	☆	2	
実験・実習	応用栄養学実習	1	○	1	☆	1	
講義・演習	臨床栄養学概論	2	○	2	☆	2	
実験・実習	臨床栄養学実習	1	○	1	☆	1	
講義・演習	献立作成	2	○	2			
講義・演習	栄養教育論	2	○	2	☆	2	
実験・実習	栄養教育論実習	1	○	1	☆	1	
講義・演習	公衆栄養学概論	2					
講義・演習	調理学	2					
実験・実習	調理学実習	4					
実験・実習	クッキングサイエンス	1					
講義・演習	給食管理理論	1	○	1			
実験・実習	給食管理実習	1	○	1			
講義・演習	給食総合演習	1	○	1			
実験・実習	校外実習	2					
講義・演習	栄養士特別講座	1					
講義・演習	食育実践	1					
講義・演習	卒業研究論文	1					
総授業時数		70		28		9	
卒業に必要な授業時数		70					

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(栄養専門課程 調理師本科(2年制) 昼間部)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学	90					
講義	栄養学	30	○	30	☆	30	
講義	食品学	120	○	90	☆	90	
講義	食品衛生学	120					
実習	食品衛生学実験	30					
講義	調理理論	180	○	30	☆	30	
実習	調理実習	270					
実習	校外実習	60					
講義	集団調理実習	30	○	30	☆	30	
講義	接客サービス	60	○	60			
講義	レストラン論	30					
実習	専門調理実習	300					
実習	校外実習	150					
実習	サービスマナー実習	60	○	60			
講義	出店計画概論	30	○	30	☆	30	
実習	出店計画演習	60					
講義	フードコーディネーション	30					
講義	フードビジネスマネジメント	30					
講義	メニュープランニング	30	○	30	☆	30	
講義	グローバルコミュニケーション	30	○	30			
講義	グローバルコミュニケーション	30	○	30			
実習	調理科学実験	45					
講義	食育実習	60					
講義	キャリア形成論	30	○	30	☆	30	
総授業時数		1,905		450		270	
卒業に必要な授業時数		1,905					

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(栄養専門課程 調理師本科 昼間部)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学	90					
講義	栄養学	30	○	30	☆	30	
講義	食品学	120	○	90			
講義	食品衛生学	120					
実習	食品衛生学実験	30					
講義	調理理論	180	○	30	☆	30	
実習	調理実習	270					
実習	校外実習	60					
講義	集団調理実習	30	○	30	☆	30	
講義	接客サービス	60	○	60	☆	60	
講義	レストラン論	30					
総授業時数		1,020		240		150	
卒業に必要な授業時数		1,020					

都作成参考例【国及び都が定める添付資料①】

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表
(栄養専門課程 調理師本科 夜間部)

科目区分	授業科目	授業時間数	うち実務教員による授業	授業時間数	うちシラバス添付	授業時間数	備考
講義	公衆衛生学	90					
講義	栄養学	30	○	30	☆	30	
講義	食品学	120					
講義	食品衛生学	120	○	30			
実習	食品衛生学実験	30					
講義	調理理論	180	○	90			
実習	調理実習	315					
講義	集団調理実習	30	○	30	☆	30	
講義	接客サービス	60	○	60	☆	60	
講義	レストラン論	30					
総授業時数		1,005		240		120	
卒業に必要な授業時数		1,005					