Syllabus について

「Syllabus（シラバス）」は、授業概要を学生のみなさんに説明するためのいわば紹介書です。科目を担当する教員名や学習・教育内容及び達成目標、学習上の助言や成績評価方法及び受講に当たっての助言や希望・要望などが記されています。「その授業から何が得られるのか」、「どのように授業が進められるか」、そのために皆さんは「どのような姿勢で授業に臨む必要があるのか」、について把握できることと思います。本学は職場や地域社会の中で、多様な人々とともに仕事を行っていくうえで必要な基礎的な力である「社会人基礎力」の育成に取り組んでいます。中でも食物栄養学科は産学連携事業や地域連携事業を推進し、実践力や情況把握力を養うことで社会に貢献できるよう実学の機会を多く取り入れています。そこで、こうした新たな教育の推進を図るために、Syllabus（シラバス）では、社会人基礎力（12 の能力）の育成を目指した内容が組み込まれています。また、学生の皆さんが達成すべき行動目標を掲げてそれぞれの授業で取り組みがされるようにプログラムされていることが最大の特徴です。その他にもシラバスには、皆さんが計画的かつ効率的に学習をすすめるための情報や項目が満載されていますので、常に手元に置き活用してください。そしてあなたの無限の可能性を発揮してください。

１．科目名、担当者名、基礎・専門別、単位数、選択・必修別、開講年次

科目名と担当教員の氏名が書かれています。また、基礎科目と専門科目であるかの位置づけや単位数、卒業や資格取得上において選択科目か必修科目かの区別、開講される学年及び前期・後期授業日程を示しています。

２．科目の概要

どんな内容の科目なのか、何のために、どのようにして学ぶのか。また、それによって何が得られるのか等が分かります。

３．学習・教育内容

何を学ぶのか要点が掲げられています。どのような技能や知識の習得を目指しているのか。最終的にはどのようなスキルが備わっていなければならないか等の説明がされています。ここで掲げられた項目は、右欄の「達成目標」とそれぞれ対応しています。

４．達成目標

「学習・教育内容」欄の項目とそれぞれが対応しています。すなわち、「学習・教育内容」に記入されたそれぞれの項目によって、「何が身に付くのか、何ができるようになるのか」が分かります。また、この科目を受講することで何を達成するのか、何ができたら達成したと判断できるのかについて、その目標が具体的に書かれています。

５．社会人基礎力（12 の能力）のうち育成する能力

本学は、社会人基礎力の育成に力を入れて取り組んでいることは述べたとおりです。社会人基礎力の 3 つの能力「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」を構成する主体性や課題発見力、発信力などの 12 の要素のうち、その科目でとりわけ何に重点的に取り組み、何を身につけるのか、について説明されています。15 回の授業計画では各回において育成する「社会人基礎力」の主体性等の能力・要素が記入されています。

６．学生が達成すべき行動目標

授業をとおして、どういう行動をすること又はできることが「(例)実行力」なのか。目標を達成するために学生がどういう行動をすればいいのか、何を修得すれば良いのかが目標として掲げられています。活動のプロセスを行動目標の形で捉えられるよう、具体的な説明がされています。

７．テキスト及び参考文献

使用するテキスト及び参考文献です。「テキスト名・著者名・出版社名」などが記入されています。また、プリント配布や授業中に適宜指示するなどのコメントがされています。これらの書物によって理解力が増し、学習効果をより一層高めることができるので、テキストのみでなく、ここで紹介されている参考文献や行政白書なども積極的に活用してください。

８．他科目との関連、資格との関連

皆さんが学ぶ学問は、いろいろな科目の領域や分野が重なり合って構築されています。その中で特に深く関連する科目のみが掲げられていますので、注意してください。

資格との関連では栄養士（管理栄養士)、医事管理士、医療管理秘書士などと記載されています。

９．学習上の助言

例えば「覚えることが多いので教科書にある練習問題にチャレンジし内容を整理しておくこと。」「専門用語を正しく理解しておくこと。」などのようなアドバイスがされています。その他、授業に臨む姿勢やノートの取り方、新聞などマスコミの活用法などの学習効果を高めるための助言がされています。

１０．受講生への希望・要望

みなさんが授業に臨む際の教員からの希望・要望が記入されています。教員がもっとも重要視する事項です。例えば食事療法論であれば、「病理学、生理学の科目を履修していることが望ましい。」、食品材料実験や調理実習では「グループ活動主体であるため、欠席しないでほしい。」、「私語は周囲の迷惑となるので厳に慎んでほしい。」などです。

１１．総合評価

試験、小テスト、レポート、成果発表（口頭・実技)、作品、授業態度、その他の評価方法ごとに評価する割合（%）が示されています。そして、「５．社会人基礎力（12 の能力）のうち育成する能力」に掲げた主体性などの要素について、それぞれの評価方法ではどんな社会人基礎力の達成度をみるのか、一覧表で掲げた能力要素に〇印が付けてあります。

１２．評価方法

「１１．評価方法」で掲げた筆記試験や小テストなど評価の割合を基準に、「４．達成目標」で①～⑤のように掲げた項目に対し、達成目標欄の区分①～⑤にレ点で示しされています。

１３．各評価方法、評価にあたって重視する点、評価についてのコメント

何をもって、また、どんな行動や成果をもって達成したと評価するのかについて具体的にコメントされています。筆記試験、小テスト、レポート、成果発表（口頭・実技)、作品、授業態度、その他評価に際し重視する要素や注意事項について総合的に説明されています。例えば筆記試験で評価の割合を 70%、評価方法として、「基礎内容を理解し、自身の見解を論理的な文章で論じているかを評価する。」などと説明されています。また、「問題を適切にとらえてそれに対し自らの意見を主張できているか」、「重要なポイントを抑えているか、について重視する」、などのポイントがコメントされています。

１４．達成目標の基準

ここでは S（秀）と A（優)、B（良）と C（可）の評価について評価の目安が説明されています。なお、達成レベル C（可）の目安については 15 回の授業計画の中でも示されています。

１５．授業構成表（15 回）

この表には授業回数ごとに①学習・教育内容②授業の実施方法③達成レベル C（可）の目安⑤予習・復習及びその時間⑥社会人基礎力の能力名が明記されています。

（１）回数

授業回数ごとに実施日を皆さんが記入するようになっています。授業開始後の進度によって変更もあり得ます。その場合は必要に応じ口頭や書面で示したり、ネットを利用して常に書き換えられることになっていますので、必ず確認してください。

（２）学習内容

毎回の学習内容や教育内容が掲げられています。原則的にその内容に沿って授業が行われますが、クラス全体の理解度によっては変更される場合があります。

（３）授業の実施方法及びフィードバック方法

講義と質疑応答、復習のまとめと発表、レポート提出、小テスト、グループ討議等のようにその日の授業の実施方法や実施形態を意味しています。また、社会人基礎力の 12 の能力・要素が発揮できる行動の場面が表現されています。

（4）達成レベル C（可）の目安

各回の学習内容で、最低限達成して欲しいことを示しています。例えば「前回の授業で学んだ内容を理解し、重要なポイントが整理され、わかりやすくまとめて発表できる」、などと C（可）の評価となる目安が示されています。これは、すなわち少なくても授業に参加した以上は、この程度のレベルには到達して欲しいということであって、それ以上の目標をめざして能動的に学ぶことが肝要です。

（5）予習・復習

学びの効果を高めるため予習・復習について示しています。例えば「講義ノートの内容を復習し、また、テキストの第 1 章を予習しておくこと」、「達成度をチェックするため小テストに向けて復習すること」、「次回の授業でグループ討議をするため、それに向けて予習すること」、「大気汚染に関する情報を、新聞を切り抜いて収集し感想をまとめておくこと」、などのようにコメントがされています。

（6）時間

ある程度の予備知識や技能を具備していることで、教科の履修を効果的に進めることができます。そのため予習・復習の時間が目安として、60 分などのように示されています。これはあくまでも目安であり、それ以上の時間をかける努力が大切であることは言うまでもありません。

（7）社会人基礎力の能力名

各回の授業で育成する社会人基礎力の能力名が記入されています。例えば発信力、傾聴力などのように掲げられていますが、言うまでもなくその能力を発揮するためには主体性や規律性など他の能力要素が絡むことであり、ここでは押し並べて掲げられています。

以上のように Syllabus は授業の内容や履修のポイントを紹介したものであり、皆さんが卒業するまでの間、学習を効果的に支援する羅針盤となるものです。学期当初における履修科目の登録時はもちろんのこと、毎日の授業に際しても必ず開いて確認してください。そして、今、自分が「何をどのような視点から学んでいるのか」を把握して、授業に臨んでください。そうすることで、2 年間の学びはきっと充実したものとなることでしょう。

Syllabus の使い方

入学した直後は、初めて体験する授業に戸惑うことでしょう。また、今までとは異なる多彩な講義内容をどのようにノートにとればよいのかわからず、不安な日々を送っている人も多いと思います。シラバスは、そんなあなたの不安・疑問に答えてくれる座右の書です。授業内容の紹介のみでなく教員が皆さんに何を求め、その授業をとおして何を学んで欲しいのかについて、明確な学びの方向付けがされていますので、先ずはシラバスに目をとおす習慣を身につけてください。そして次の要領でシラバスを活用し、有意義な学生生活を送ってください。

１．本文中より必要な科目の検索方法

科目の授業内容を知りたいとき、『食物栄養学科授業科目一覧』の右端にページ数が付けてあります。その科目のページ数を調べれば、検索したい科目を容易に見つけることができます。

２.科目別の講義内容など

科目ごとに、初回の授業で科目担当教員から、授業概要や授業計画などについての説明を受ける(シラバスを見ながら)ことで、個々の授業効果を高める役割を果します。また、15 回行われる授業の回数ごとに、学習・教育内容、授業の実施方法、予習・復習の目安などが掲載されていますので、学習上の羅針盤として役立ててください。必要に応じて Campus Life と併せて活用すれば、効果的に活用することができます。

３.社会人基礎力育成と達成すべき行動目標

授業をとおして、どういう行動をすることが、社会人基礎力につながるのかが目標として掲げられています。目標を達成するために学生がどういう行動をすれば良いのか、何を修得すれば良いのかわかるようになっています。活動のプロセスを行動目標の形で捉えられるよう、ここでは、科目担当教員の授業に対する考え方が記載されています。科目ごとに異なるので、必要に応じて科目担当教員に説明を求め、勉強のよりどころにしてください。

４.テキスト及び参考文献

この欄にテキストとして指定されている書籍は授業で必須です。参考文献は授業に特に関連するものとして一部が示してあります。授業を理解するため、また、研究を深めるためにも大いに活用してください。(参考図書のほとんどは図書館に収蔵されています。)

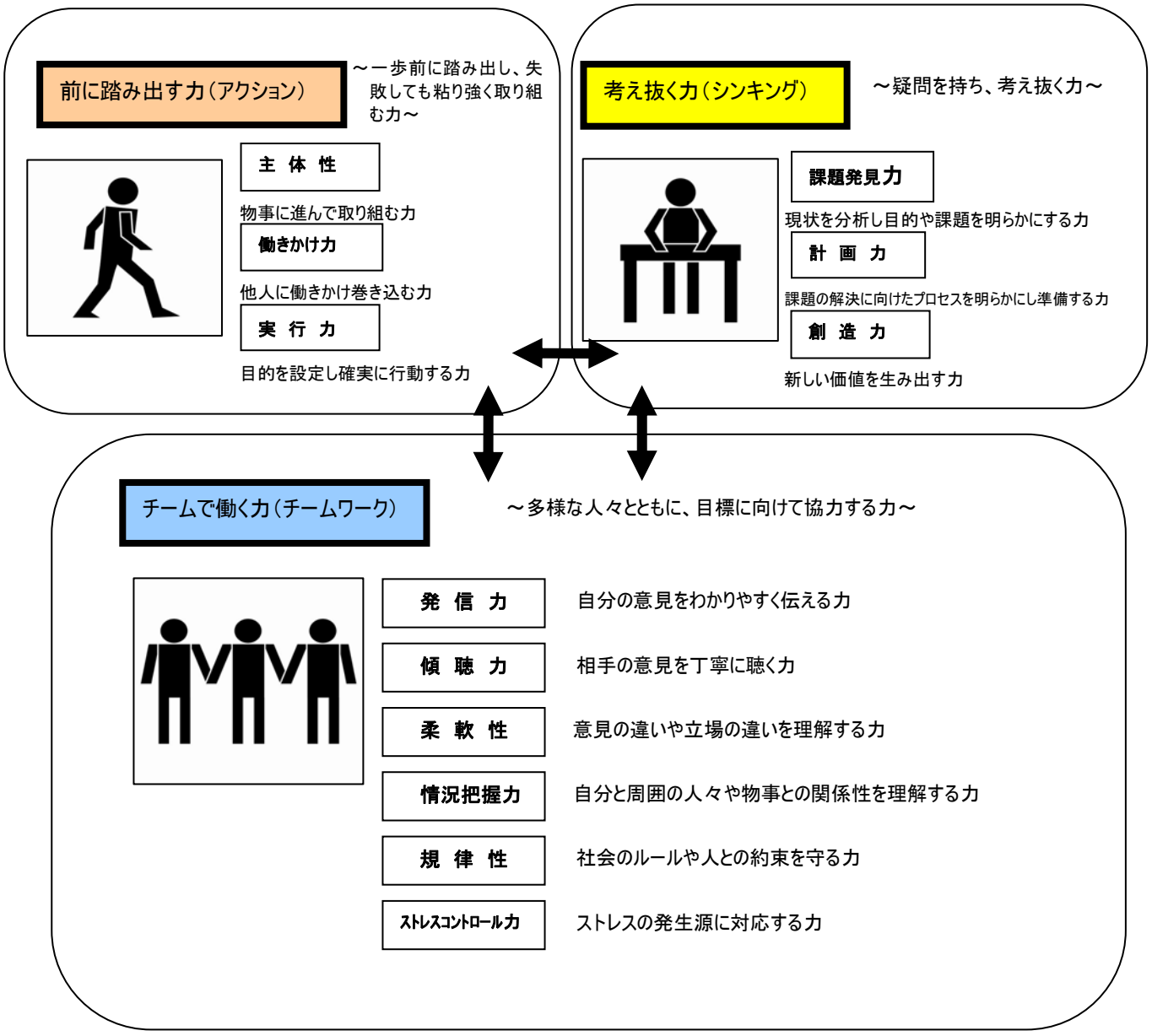
なお、テキストのほか実習関係のノート、包丁、調理用帽子、白衣、給食管理実習用服装一式は必ず購入してください。ただし、高等学校で使用していたものがある場合、許可を受けて使用することができます。実験や実習を伴う授業では、指定された白衣を着衣しなければ受講できません。忘れた場合は学校の売店で簡易白衣を購入して授業を受けることになりますので留意してください。

『社会人基礎力』とは

愛知学泉短期大学

私たちは、社会の中で、多くの人と関わりあいながら、社会生活を営み、人間としてまた生活人として、共に生きています。成長していく中で、人間（生活人）としての人間性や基本的な生活習慣を身につけ、その上に『基礎学力』『専門知識』『社会人基礎力』を身につけていくことにより、社会生活を送る上で必要な『課題解決力』が形成されます。ここでいう『社会人基礎力』は「職場や地域社会の中で多様な人々とともに仕事を行っていくうえで社会人として必要な基礎的能力」として、とりわけ経済産業省が提言しており、学生の皆さんが、社会人として活躍するためには、ぜひ意識しておきたい能力の一つです。そこで、本学ではシラバスに授業の中で育成する「社会人基礎力の能力名」についてわかり易く記載することとし、各科目において、『社会人基礎力』を授業内容に織り込み、学生の皆さんが、自らの学習実践によって『社会人基礎力』の能力が身につくことを狙いとする内容になるように各教員が設定しています。もちろん、その能力は与えられて身につくものではありません。学生の皆さんの積極的な意識、学習、研究活動によってのみ身につき発揮される能力です。そして、その核はすでに学生の皆さん一人一人の中に潜んでおり、能力が開花されるときを待っています。

『社会人基礎力』は、次の概念図に示す 3 つの能力・12の要素を基本としています。この 3 つの能力（「前に踏み出す力（アクション）」「考え抜く力（シンキング）」「チームで働く力（チームワーク）」）はそれぞれが相互に関係し、補完しあう関係です。すぐに理解して、身につけることは難しいかもしれませんが、前向きに学生生活を送ることで、気がついたら、これだったのだなと思うことが出来れば、すてきだなと考えています。



３つの能力	１２の要素	定　　義	発　揮　で　き　た　例
前に踏み出す力	主体性	物事に進んで取り組む力	・自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組むことができる ・自分の強み・弱みを把握し、困難なことでも自信を持って取り組むことができる ・自分なりに判断し、他者に流されず行動できる
	働きかけ力	他人に働きかけ巻き込む力	・相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容など）を伝えることができる ・状況に応じて効果的に巻き込むための手段を活用することができる ・周囲の人を動かして目標を達成するパワーを持って働きかけている
	実行力	目的を設定し確実に行動する力	・小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組み続けることができる ・失敗を怖れずに、とにかくやってみようとする果敢さを持って、取り組むことができる ・強い意志を持ち、困難な状況から逃げずに取り組み続けることができる
考え抜く力	課題発見力	現状を分析し目的や課題を明らかにする力	・成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握できる ・現状を正しく認識するための情報収集や分析ができる ・課題を明らかにするために、他者の意見を積極的に求めている
	計画力	課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力	・作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てられる ・常に計画と進捗状況の違いに留意することができる ・進捗状況や不測の事態に合わせて、柔軟に計画を修正できる
	創造力	新しい価値を生み出す力	・複数のもの（もの、考え方、技術等）を組み合わせて、新しいものを作り出すことができる ・従来の常識や発想を転換し、新しいものや解決策を作り出すことができる ・成功イメージを常に意識しながら、新しいものを生み出すためのヒントを探している
チームで働く力	発信力	自分の意見をわかりやすく伝える力	・事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝えることができる ・聞き手がどのような情報を求めているかを理解して伝えることができる ・話そうとすることを自分なりに十分に理解して伝えている
	傾聴力	相手の意見を丁寧に聴く力	・内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解することができる ・相槌や共感等により、相手に話しやすい状況を作ることができる ・相手の話を素直に聞くことができる
	柔軟性	意見の違いや立場の違いを理解する力	・自分の意見を持ちながら、他人の良い意見も共感を持って受け入れることができる ・相手がなぜそのように考えるかを、相手の気持ちになって理解することができる ・立場の異なる相手の背景や事情を理解することができる
	情況把握力	自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力	・周囲から期待されている自分の役割を把握して、行動することができる ・自分にできること・他人ができることを的確に判断して行動することができる ・周囲の人の情況（人間関係、忙しさ等）に配慮して、良い方向へ向うように行動することができる
	規律性	社会のルールや人との約束を守る力	・相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解している ・相手に迷惑をかけたとき、適切な行動を取ることができる ・規律や礼儀が特に求められる場面では、粗相のないように正しくふるまうことができる
	ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力	ストレスの発生源に対応する力	・ストレスの原因を見つけて、自力で、または他人の力を借りてでも取り除くことができる ・他人に相談したり、別のことに取り組んだりする等により、ストレスを一時的に緩和できる ・ストレスを感じることは一過性、または当然のことと考え、重く受け止めすぎないようにしている

食物栄養学科（2018 版）

―あなたは食物栄養学科で何を学ぶのか―

【生活習慣病への対応】

近年、わが国では悪性新生物（がん）・心疾患・脳血管疾患・糖尿病の「４大疾患」が国民の健康を脅かしています。これらの疾患群の多くは、食習慣や運動習慣等の乱れが引き金となって発症し重症化することから「生活習慣病」と呼ばれています。これらの生活習慣病の予防対策として最も重要なことは、栄養・食生活の改善を主体とした一次予防です。食物栄養学科では科学的根拠に基づいて、食生活の改善が可能となるような知識・技能を身につけます。また、疾患の治療や快復を促進するための食事療法を学び、食事と健康との関わりを徹底して追求します。

【健康長寿への対応】

私たちは、誰もが健康長寿を願い「栄養・運動・休養」の分野について意識を高め、自らが努力します。しかし、知らず知らずのうちに蓄積された悪しき生活習慣を個人のみで改善することは容易ではなく取り組みには、おのずと限界があります。また、誤った手段を選ぶなどの危険性もあります。そこで、食の専門家である栄養士による支援が必要となるのです。科学や先端医療技術が発展する中にあっても、健康長寿のための特効薬は未だ存在せず、規則正しい食生活をとおして健康を築くことの重要性は揺ぎ無いのです。

【乳幼児等の食物アレルギーへの対応】

我が国では、食物アレルギーによって QOL（生活の質）の低下を余儀なくされている人口が乳幼児や小児期を中心に急増しています。しかも、その人口は増加傾向にあり症状の多様化や重症化が進行しています。食物アレルギーは程度の差こそあれ、子どもの心身の発育や成長を妨げ、養育する保護者の日常生活が拘束されるなどの影響を及ぼします。そこで、食物栄養学科では食物アレルギーについて医学的、栄養学的な専門知識や技術を習得して、家庭や保育現場等で活躍できるよう学びの場を用意しています。

【アスリート等のスポーツ栄養への対応】

プロやアマチュアを問わず、アスリートの栄養や食生活のあり方は、瞬発力を求める競技と持久性を求める競技等、運動種目別で大きく異なってきます。トレーニングの内容や時間の違いでも摂取すべき栄養量等が大きく変わります。また、試合本番に近い時期の栄養補給とトレーニング期間中での栄養補給も差別化が出来ていないとパフォーマンスの向上には繋がりません。そこで、食物栄養学科ではスポーツ栄養の基礎の理解となぜそのような摂取のあり方が効果的なのか等のメカニズムを解説し、運動と食事をどのように組み合わせることがアスリートのレベルアップにかなっているかを学びます。

―カリキュラムは基礎科目と専門科目で構成されています―

食物栄養学科は厚生労働大臣指定の栄養士養成施設です。カリキュラムは栄養士法施行規則で定められています。この科目を履修することによって、卒業と同時に栄養士免許を受ける資格を取得することができます。また、栄養士資格取得を前提として、医事管理士（(財) 日本病院管理教育協会）及び医療管理秘書士（(一社) 医療教育協会）資格を同時に取得することも可能です。

それではどのような特徴をもった授業科目が配置されているのでしょうか。

まず、基礎科目には選択科目として実用英語や心理学などの 13 科目が、また、必修科

目には、進路支援を目的とした「キャリアデザイン講座」と、社会人基礎力の育成を目的とした「無限の可能性開発講座」があります。後者は、社会において必要とされる能力・要素を核にした教育をとおして、皆さんの行動特性を磨くことを目的に平成 26 年度から新規に開講したもので、（Ⅰ）と（Ⅱ）がありそれぞれ前期と後期に実施し、無限の可能性の開発に向けた啓発をします。

一方、専門科目（専門基礎を含む）は大きく分けて、「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」、「食品と衛生」、「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」、「食物アレルギー」、「特別養成講座」、「スポーツ栄養」の 9 分野に加え「医事管理士・医療管理秘書士関連科目」で構成されています。専門科目にも選択科目と必修科目が用意されていますが、栄養士の資格を取得するためには、資格取得必修科目として指定された科目のすべてを履修することになります。

授業形態としては、講義・演習(90 分)、実験・実習(135 分)、学外実習に分類されており、講義で理論を学び実験や実習をとおして実証し、学修した内容をより身近なものとして理解することができるように考慮されています。

―学外実習をとおして理論と実践の融合を目指しますー

学外実習は給食業務を行うために、栄養士として備えなければならない知識や技術の習得を目的として、事業所や医療施設、老人福祉施設や児童福祉施設等において**「給食の運営」に関する現地実習を 45 時間以上実施**します。この実習をとおして、給食施設等における栄養士の役割や給食業務の実態を理解し、「理論と実践」を結びつけることができるようになります。また、この学外実習は、自主的に目標や課題を設定して取り組むことを原則としているため、実行力や主体性、課題発見力などの社会人基礎力を身につける絶好の機会となります。

―受講に当たってのアドバイス―

(1) 授業は科目によっては座席が指定されます。また、グループごとに開講されます。実習科目の欠席はグループのメンバーに迷惑をかけますので注意してください。*

(2) 本学科は資格を活かして就職することを推進しています。学内はもちろん学外においても身を正し、他人に迷惑をかけるような態度は慎んでください。

(3) 授業ではノートを取ることが第一です。その中で疑問、不明な点が生じた場合は質問をするか、図書館を利用して自学してください。また、学んだことを反芻・咀嚼することで知識を吸収してください。

(4) 授業は能動的な態度で臨み、自ら調べノートに加筆し、授業後でもすらすら読みとれるような「ノート・テイキング」のテクニックを身につけてください。

(5) 苦手な科目や理解しにくい分野は自学によって克服してください。

(6) レポートなどの課題は、誠心誠意努力して、納得のいくものを必ず期限内に提出するようにしてください。また、自分のレポートを友人に丸写しさせないでください。お互いに授業で学んだことについて語り合い、レポートを見せ合いながら切磋琢磨することは、学びの効果を高める意味合いからは良いことです。しかしながら、丸写しは友人の向学心を摘み取ることになるのです。

(7) 共同で行う実験や実習は自ら進んで行い、グループのメンバーに不満を持たれないようにしてください。いずれの授業も好奇心と主体性を持って受講することが、自身を成長させることにつながります。

(8) 知的自己確認（アイデンティティ）を確立してください。栄養士を目指す自分が「どんなことに興味があるのか」、「何を自分の武器としたいと思うのか」、「私の正体は何であるのか」、について自問自答しながら、自らを確立して栄養士を目指してください。

*実験・実習科目を欠席する場合、準備の都合があるので、事前に学科独自の欠課届を担当教員に必ず提出してください。

食物栄養学科授業科目一覧(平成30年度入学生用)

科目群	教育内容	科目番号	授業科目名	単位数 必	単位数 選	種類	1年次 前	1年次 後	2年次 前	2年次 後	その他	栄養士	医事管理士	医療管理秘書士	卒業必須単位	ページ
基礎科目	教育科目	21101	無限の可能性開発講座Ⅰ	1		演	○								12以上	13
		21102	無限の可能性開発講座Ⅱ	1		演		○								17
		21103	キャリアデザイン講座	1		演	○					□				21
		21105	実用英語		1	演	○					□				25
		21106	中国語		1	演	○									29
		21107	韓国語		1	演	○									33
		21108	科学概論		2	講	○									37
		21109	生命科学		2	講				○						41
		21110	心理学		2	講				○						45
		21111	人間関係論		2	講				○						49
		21112	生活と法律		2	講				○						53
		21113	情報処理演習		1	演	○							□		57
		21114	文書作成法演習		1	演	○							□		61
専門基礎科目	社会生活と健康	22101	公衆衛生学	2		講			○			□	□	□		65
		22102	社会福祉概論	2		講				○		□				69
	人体の構造と機能	22201	解剖学	2		講	○					□	□	□		73
		22202	生理学	2		講			○			□	□	□		77
		22203	解剖生理学実験	1		実				●		□				81
		22204	生化学	2		講		○				□				85
		22205	病理学	2		講				○		□				89
	食品と衛生	22301	食品学Ⅰ	2		講	○					□				93
		22302	食品学Ⅱ	2		講		○				□				97
		22303	食品衛生学	2		講		○				□				101
		22304	食品と衛生実験	1		実		●				□				105
		22305	食品材料実験	1		実			●			□				109
		22306	食品と栄養実験	1		実				●		□				113
専門科目	栄養と健康	23101	栄養学	2		講	○					□			52以上	117
		23102	ライフステージ栄養	2		講		○				□				121
		23103	ライフステージ食事	1		実			●			□				125
		23104	食事療法論Ⅰ	2		講		○				□				129
		23105	食事療法実習Ⅰ	1		実			●			□				133
		23106	健康と運動	2		講				○		□				137
		23107	食介護・栄養ケアマネジメント		2	講				○						141
	栄養の指導	23201	栄養カウンセリング	2		講			○			□				145
		23202	栄養カウンセリング実習	1		実				●		□				149
		23203	栄養教育	2		講	○					□				153
		23204	栄養教育実習	1		実		●				□				157
		23205	公衆栄養	2		講	○					□				161
	給食の運営	23301	給食管理理論	2		講	○					□				165
		23302	給食管理実習Ⅰ	1		実	●					□				169
		23303	給食管理実習Ⅱ	1		実		●				□				173
		23304	栄養士学外実習		1	実					◎	□				177
		23305	調理科学	2		講			○			□				181
		23306	調理Ⅰ	1		実	●					□				185
		23307	調理Ⅱ	1		実		●				□				189
		23308	調理Ⅲ	1		実			●			□				193
	食物アレルギー	23401	食物アレルギーの医学・基礎と対応		2	講	○					□				197
		23402	食事療法論Ⅱ		2	講		○				□				201
		23403	食事療法実習Ⅱ		1	実				●		□				205
		23404	保育の基礎講座		2	講		○				□				209
	特別養成講座	23501	栄養士学外実習指導	1		演		△	△			□				213
		23502	特別演習	1		演	△	△	△	△		□				221
	スポーツ栄養	23601	健康スポーツ		1	実			○			□				237
		23602	アスリートの栄養学		2	講			○							241
		23603	スポーツ栄養マネジメント		1	演			○							245
医療管理秘書士関連科目	医療管理学概論	24101	医療管理学		2	講		○					□	□		249
医事管理士	医療秘書実務	24201	医療秘書学		2	講			○				□	□		253
		24202	秘書実務		2	演			○	○				□		257
	医薬品の知識	24301	薬理学		2	講				○			□	□		265
	医療保険制度	24401	医療保険制度		2	講		○					□	□		269
	医療保険請求実務	24501	医療保険実務演習		1	演			○				□	□		273
	病院実習	24601	医療実務講座(病院実習・見学含む)		2	講	○				(◎)		□			277
		24602	救急看護		2	講				○			□			281

○:講義・演習　△:演習(不定期開講)　●:実験・実習　▲:実験(隔週開講)　◎学外実習　◇:集中講義　□:資格取得必修科目