

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

## 【食物栄養学科】

科目区分	授業科目名	配置学科	履修学年	単位数	科目区分	担当教員名	実務家職種
専門科目	栄養指導論	食物栄養学科	1年次	2単位	専門	森 久栄	管理栄養士
	栄養指導論実習Ⅰ	食物栄養学科	2年次	1単位	専門	森 久栄	管理栄養士
	栄養指導論実習Ⅱ	食物栄養学科	2年次	1単位	専門	森 久栄	管理栄養士
	栄養指導各論	食物栄養学科	2年次	2単位	専門	森 久栄	管理栄養士
	食事摂取基準論	食物栄養学科	2年次	2単位	専門	森 久栄	管理栄養士
	給食管理実習Ⅰ	食物栄養学科	2年次	1単位	専門	高嶋 典子	管理栄養士
	給食管理実習Ⅱ	食物栄養学科	2年次	1単位	専門	高嶋 典子	管理栄養士
	給食管理実習Ⅲ（学外）	食物栄養学科	2年次	1単位	専門	高嶋 典子	管理栄養士
	献立作成演習	食物栄養学科	1年次	1単位	専門	高嶋 典子	管理栄養士
	給食管理論	食物栄養学科	1年次	2単位	専門	高嶋 典子	管理栄養士
	栄養学特論	食物栄養学科	2年次	2単位	専門	高嶋 典子	管理栄養士
食物栄養学科 単位数合計				16単位			

## 【キャリア創造学科】

科目区分	授業科目名	配置学科	履修学年	単位数	科目区分	担当教員名	実務家職種
専門科目	製菓理論Ⅰ（洋）	キャリア創造学科	1年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	製菓理論Ⅱ（洋）	キャリア創造学科	1年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	製菓理論Ⅳ（製パン）	キャリア創造学科	1年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	製菓理論Ⅴ（和）	キャリア創造学科	1年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	製菓実習Ⅲ（洋）	キャリア創造学科	1年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	製菓実習Ⅳ（製パン）	キャリア創造学科	2年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	製菓実習Ⅶ（洋）	キャリア創造学科	2年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
	社会	キャリア創造学科	1年次	2単位	専門	丹埜 裕	製菓衛生師
キャリア創造学科 単位数計				16単位			