別表　教 育 課 程

１．教養科目（幼児保育学科・健康栄養学科共通）

（１）必修科目

履修の条件：全教科履修しなければならない。（13単位）

授業科目	単位数	備　考
くらしと法律（日本国憲法）	2	
健康・スポーツⅠ	1	
健康・スポーツⅡ	1	
英語Ⅰ	2	
情報処理Ⅰ	1	
情報処理Ⅱ	1	
人間と社会Ⅰ	1	
人間と社会Ⅱ	1	
日本文化と国際理解	1	
海外研修(事前宿泊研修を含む)	1	
特別教養講座	1	

（２）選択科目

履修条件：３単位以上履修しなければならない。

授業科目	単位数	備　考
英語Ⅱ	2	
フランス語	2	
中国語	2	
日本語と表現	2	
コミュニケーション論	2	
情報社会と経営	1	
生活を科学する	2	
ボランティア論	1	
実用英語（ホームステイ英語）	1	
地球環境問題	1	
健康と栄養	1	
キャリア教育	1	

２．専門科目

①幼児保育学科

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	器楽Ⅰ	2		2	46単位以上修得しなければならない	
	器楽Ⅱ	2		2		
	声楽・音楽理論	1		1		
	オペレッタ	1		1		
	図画工作Ⅰ	1		1		
	図画工作Ⅱ	1		1		
	幼児体育	1		1		
	家庭支援論	2		2		
	教育原理	2		2		
	教育情報処理	2		2		
	保育・教育相談支援	1		1		
	保育者・教職原論	2		2		
	児童家庭福祉	2		2		
	相談援助	1		1		
	社会福祉概論	2		2		
	障害児保育	2		2		
	子どもの食と栄養	2		2		
	子どもの保健Ⅰ	4		4		
	子どもの保健Ⅱ	1		1		
	乳児保育	2		2		
	乳幼児の心理学	1		1		
	保育・教育指導法	2		2		
	保育・教育課程論	2		2		
	保育・教職実践演習	2		2		
	保育原理	2		2		
	保育内容　音楽表現	1		1		
	保育内容　環境	1		1		
	保育内容　健康	1		1		
	保育内容　言葉	1		1		
	保育内容　身体表現	1		1		
	保育内容　造形表現	1		1		
	保育内容　総論	1		1		
	保育内容　人間関係	1		1		
	保育研究（数と図形）	2		2		
	保育研究（健康・体育）	1		1		
	保育研究（言葉・絵本）	1		1		
	保育研究（生活・環境）	2		2		
	社会的養護	2		2		
	社会的養護内容	1		1		
	幼児の遊び	1		1		
	幼児の心と育て方	1		1		
	臨床心理学演習	1		1		
	教育心理学	2		2		
	保育実習Ⅰ	4		4		
	保育実習指導Ⅰ	2		2		
	保育実習Ⅱ	2		2		
	保育実習指導Ⅱ	1		1		
	保育実習Ⅲ	2		2		
	保育実習指導Ⅲ	1		1		
	教育実習Ⅰ	1		1		
	教育実習Ⅱ	4		4		
	卒業研究	2	2			

②健康栄養学科（栄養士専攻）

授業科目		単位数	必修単位数	選　択単位数	履修方法	備　　考
専門科目	公衆衛生学Ⅰ	2		2	46単位以上修得しなければならない	
	公衆衛生学Ⅱ	2		2		
	社会福祉概論	1		1		
	解剖生理学	2		2		
	基礎生化学	2		2		
	解剖生理学実習	1		1		
	生化学	2		2		
	生化学実習	1		1		
	運動生理学	1		1		
	病理学	1		1		
	食品学総論	2		2		
	食品学各論	2		2		
	食品学実習	1		1		
	食品衛生学	2		2		
	食品衛生学実習	1		1		
	基礎栄養学	2		2		
	応用栄養学	2		2		
	栄養学実習	1		1		
	臨床栄養学総論	2		2		
	臨床栄養学各論	2		2		
	臨床栄養学実習Ⅰ	1		1		
	臨床栄養学実習Ⅱ	1		1		
	栄養指導論Ⅰ	2		2		
	栄養指導論Ⅱ	2		2		
	栄養指導実習Ⅰ	1		1		
	栄養指導実習Ⅱ	1		1		
	公衆栄養学概論	2		2		
	調理学	2		2		
	調理学実習Ⅰ	2		2		
	調理学実習Ⅱ	2		2		
	給食計画論	1		1		
	給食実務論	1		1		
	給食管理実習	1		1		
	校外実習	2		2		
	学校栄養教育	2		2		
	教職原論	2		2		
	教育原理	1		1		
	教育心理学	2		2		
	教育課程論	1		1		
	道徳教育・特別活動の研究	1		1		
	教育方法	1		1		
	生徒指導・教育相談	2		2		
	教職実践演習（栄養教諭）	2		2		
	栄養教育実習	2		2		
	遺伝子栄養学	1		1		
	消費者経済	2		2		
	フードスペシャリスト論	2		2		
	食品の官能評価・鑑別演習	2		2		
	フードコーディネート論	2		2		
	卒業研究	2	2			

③健康栄養学科（調理師専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	食文化概論	2		2	46単位以上修得しなければならない	
	衛生法規	2		2		
	公衆衛生学概論	2		2		
	公衆衛生学各論Ⅰ	2		2		
	公衆衛生学各論Ⅱ	2		2		
	基礎栄養学	2		2		
	応用栄養学	2		2		
	調理のための栄養学	2		2		
	食品学総論	2		2		
	食品学各論	2		2		
	食品衛生学Ⅰ	2		2		
	食品衛生学実習	1		1		
	食品衛生学Ⅱ	2		2		
	食品衛生学Ⅲ	2		2		
	調理と食品官能評価（調理理論Ⅰ）	2		2		
	調理の基本技術（調理理論Ⅱ）	2		2		
	食品の調理科学（調理理論Ⅲ）	2		2		
	調理器具･設備（調理理論Ⅳ）	2		2		
	献立作成（調理理論Ⅴ）	2		2		
	基本調理実習Ⅰ	2		2		
	基本調理実習Ⅱ	2		2		
	高度調理技術実習Ⅰ	2		2		
	高度調理技術実習Ⅱ	2		2		
	総合調理実習	2		2		
	製菓・製パン実習	2		2		
	専門別調理実習　日本料理Ⅰ	2		2		
	専門別調理実習　日本料理Ⅱ	2		2		
	専門別調理実習　西洋料理Ⅰ	2		2		
	専門別調理実習　西洋料理Ⅱ	2		2		
	専門別調理実習　中国料理Ⅰ	2		2		
	専門別調理実習　中国料理Ⅱ	2		2		
	基礎調理実習	2		2		
	消費者経済	2		2		
	フードスペシャリスト論	2		2		
	食品の官能評価･鑑別演習	2		2		
	フードコーディネート論	2		2		
	食品学実習	1		1		
	レストランサービス論	2		2		
	レストランサービス演習	2		2		
	臨床栄養学総論	2		2		
	フードビジネス	2		2		
	色彩計画基礎	2		2		
	校外実習	2		2		
	アイスアート	1		1		
	卒業研究	2	2			

３．専門科目（専攻科幼児保育専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	児童文学論	2		2	50単位以上修得しなければならない	
	算数指導法	2		2		
	生活科指導法	2		2		
	音楽科指導法	1		1		
	器楽実技Ⅰ	1	1			
	器楽実技Ⅱ	1		1		
	図画工作科実技Ⅰ	1	1			
	図画工作科実技Ⅱ	1		1		
	体育科指導法Ⅰ	1	1			
	体育科指導法Ⅱ	1		1		
	教育原理特論	2		2		
	教育心理学特論	2		2		
	幼児心理学特論	2	2			
	児童学特論	2		2		
	幼児健康特論Ⅰ	2		2		
	幼児健康特論Ⅱ	2		2		
	幼児人間関係特論Ⅰ	2		2		
	幼児人間関係特論Ⅱ	2		2		
	幼児環境特論Ⅰ	2	2			
	幼児環境特論Ⅱ	2		2		
	幼児と言葉特論Ⅰ	2		2		
	幼児と言葉特論Ⅱ	2		2		
	幼児造形表現法Ⅰ	2		2		
	幼児造形表現法Ⅱ	2		2		
	幼児音楽･身体表現法Ⅰ	2	2			
	幼児音楽･身体表現法Ⅱ	2		2		
	幼児教育指導法特論Ⅰ	2	2			
	幼児教育指導法特論Ⅱ	2		2		
	障害児保育特論	2	2			
	幼児保育実習	2		2		
	教育相談実践研究Ⅰ	2	2			
	教育相談実践研究Ⅱ	2		2		
	教育相談実習	2	2			

４．専門関連科目（専攻科幼児保育専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門関連科目	健康科学特論	2		2	12単位以上修得しなければならない	英語ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ・放送大学英語科目のいずれか選択必修
	幼児栄養学実習	1		1		
	グループワーク演習	2		2		
	教育情報処理演習	1		1		
	情報社会と情報管理	2		2		
	英語ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ	1		1		
	外国文献講読	1	1			
	人間と社会Ａ	1	1			
	人間と社会Ｂ	1	1			
	外国事情	2	2			
	特別研究	4	4			

５．専門科目（専攻科健康栄養専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	栄養学特論Ⅰ	2	2		50単位以上修得しなければならない	
	栄養学特論Ⅱ	2	2			
	ﾗｲﾌｽﾃｰｼﾞ栄養学Ⅰ	2	2			
	ﾗｲﾌｽﾃｰｼﾞ栄養学Ⅱ	2		2		
	栄養生理学	2		2		
	栄養免疫学	2		2		
	管理栄養士講座Ａ	2	2			
	管理栄養士講座Ｂ	2	2			
	生化学特論	2		2		
	解剖生理学特論	2	2			
	病態生理学	2	2			
	病理学特論	2		2		
	食品学特論Ⅰ	2	2			
	食品学特論Ⅱ	2	2			
	食品加工貯蔵学特論	2		2		
	調理科学特論Ⅰ	2		2		
	調理科学特論Ⅱ	2		2		
	臨床栄養学特論Ⅰ	2	2			
	臨床栄養学特論Ⅱ	2	2			
	公衆栄養学特論	2		2		
	食生活特論	2	2			
	公衆衛生学特論	2		2		
	食品衛生学特論	2	2			
	有害微生物学特論	2		2		
	健康科学特論	2		2		
	給食管理特論	2		2		
	栄養教育特論	2	2			
	栄養カウンセリング	2		2		
	解剖生理学実験	1		1		学位取得希望者は必修
	調理学実習	1		1		
	臨床栄養管理実習	1		1		
	臨床調理学実習	1		1		
	栄養教育実習	1	1			
	栄養情報処理演習	1		1		
	臨地実習	2		2		

６．専門関連科目（専攻科健康栄養専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門関連科目	臨床心理学特論	1		1	12単位以上修得しなければならない	英語ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ・放送大学英語科目のいずれか選択必修
	社会福祉特論	1		1		
	消費者経済特論	1		1		
	食料経済特論	2		2		
	色彩・造形・美術演習	1		1		
	情報社会と情報管理	2		2		
	英語ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ	1		1		
	外国文献講読	1	1			
	人間と社会Ａ	1	1			
	人間と社会Ｂ	1	1			
	外国事情	2	2			
	特別研究	4	4			

７．専門科目（専攻科高度調理師専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	食文化概論	2		2	専門科目及び選択必修科目を含め30単位以上修得しなければならない	
	衛生法規	2		2		
	公衆衛生学概論	2		2		
	公衆衛生学各論Ⅰ	2		2		
	公衆衛生学各論Ⅱ	2		2		
	基礎栄養学	2		2		
	応用栄養学	2		2		
	調理のための栄養学	2		2		
	食品学総論	2		2		
	食品学各論	2		2		
	食品衛生学Ⅰ	2		2		
	食品衛生学実験	1		1		
	食品衛生学Ⅱ	2		2		
	食品衛生学Ⅲ	2		2		
	調理と食品官能評価（調理理論Ⅰ）	2		2		
	調理の基本技術　（調理理論Ⅱ）	2		2		
	食品の調理科学　（調理理論Ⅲ）	2		2		
	調理器具･設備（調理理論Ⅳ）	2		2		
	献立作成（調理理論Ⅴ）	2		2		
	基本調理実習Ⅰ	2		2		
	基本調理実習Ⅱ	2		2		
	高度調理技術実習Ⅰ	2		2		
	高度調理技術実習Ⅱ	2		2		
	総合調理実習	2		2		
選択必修科目	英 語 Ⅰ	2		2		
	情報処理Ⅰ	1		1		
	情報処理Ⅱ	1		1		

８．専門科目（専攻科キャリア開発専攻）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	【幼児保育コース】				専門科目から24単位以上修得しなければならない。　また、別表教育課程　1．教養科目の(1)必修科目及び (2)選択科目を履修することができる	
	音楽科指導法演習	1		1		
	器楽実技	2		2		
	幼児音楽・身体表現法演習	2		2		
	幼児造形表現法演習	2		2		
	幼児教育指導法演習	2		2		
	幼児人間関係演習	2		2		
	教育相談実践演習	4		4		
	キャリア教育演習	1	1			
	学外実習Ⅰ	6	6			
	学外実習Ⅱ	6	6			
	【健康栄養コース】				専門科目から24単位以上修得しなければならない。　また、別表教育課程　1．教養科目の(1)必修科目及び (2)選択科目を履修することができる	
	栄養学演習	2		2		
	ライフステージ栄養学演習	2		2		
	生化学演習	2		2		
	調理科学演習	2		2		
	臨床栄養学演習	2		2		
	公衆栄養学演習	2		2		
	健康科学演習	2		2		
	栄養カウンセリング演習	2		2		
	消費者経済演習	2		2		
	キャリア教育演習	1	1			
	学外実習Ⅰ	6	6			
	学外実習Ⅱ	6	6			

９．専門科目（調理師別科）

授業科目		単位数	必　修 単位数	選　択 単位数	履修方法	備　　考
専門科目	食文化概論	2		2	専門科目及び選択必修科目を含め30単位以上修得しなければならない	
	衛生法規	2		2		
	公衆衛生学概論	2		2		
	公衆衛生学各論Ⅰ	2		2		
	公衆衛生学各論Ⅱ	2		2		
	基礎栄養学	2		2		
	応用栄養学	2		2		
	調理のための栄養学	2		2		
	食品学総論	2		2		
	食品学各論	2		2		
	食品衛生学Ⅰ	2		2		
	食品衛生学実験	1		1		
	食品衛生学Ⅱ	2		2		
	食品衛生学Ⅲ	2		2		
	調理と食品官能評価（調理理論Ⅰ）	2		2		
	調理の基本技術（調理理論Ⅱ）	2		2		
	食品の調理科学（調理理論Ⅲ）	2		2		
	調理器具･設備（調理理論Ⅳ）	2		2		
	献立作成（調理理論Ⅴ）	2		2		
	基本調理実習Ⅰ	2		2		
	基本調理実習Ⅱ	2		2		
	高度調理技術実習Ⅰ	2		2		
	高度調理技術実習Ⅱ	2		2		
	総合調理実習	2		2		
選択必修科目	英　語　Ⅰ	2		2		
	情報処理Ⅰ	1		1		
	情報処理Ⅱ	1		1		