

# 実務経験のある教員等による授業科目

No.	科目名	学科	区分	単位数	担当教員等
1	心理学	管理栄養・食品	共通科目	2	岡田 弘
2	自己表現法	管理栄養・食品	共通科目	2	岡田 弘
3	応用栄養学Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	小林 陽子
4	応用栄養学Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	小林 陽子
5	応用栄養学Ⅲ	管理栄養	専門科目	2	小林 陽子
6	応用栄養学実習	管理栄養	専門科目	1	小林 陽子
7	栄養教育論Ⅲ	管理栄養	専門科目	2	田中 広美 (オムニバス)
8	臨床栄養学Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	宮内 眞弓
9	臨床栄養学Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	宮内 眞弓
10	臨床栄養学実習Ⅰ	管理栄養	専門科目	1	宮内 眞弓
11	臨床栄養学実習Ⅱ	管理栄養	専門科目	1	宮内 眞弓
12	臨床栄養カウンセリング論	管理栄養	専門科目	2	阿出川 國雄
13	食事介護論	管理栄養	専門科目	2	田中 厚子
14	公衆栄養学Ⅰ	管理栄養	専門科目	2	佐藤 ひろ子
15	公衆栄養学Ⅱ	管理栄養	専門科目	2	佐藤 ひろ子
16	公衆栄養学実習	管理栄養	専門科目	1	佐藤 ひろ子
17	臨地実習Ⅰ (給食の運営)	管理栄養	専門科目	1	実践的教育から構成される授業科目
18	臨地実習Ⅱ (給食経営管理論分野)	管理栄養	専門科目	1	実践的教育から構成される授業科目
19	臨地実習Ⅲ (臨床栄養学分野)	管理栄養	専門科目	3	実践的教育から構成される授業科目
20	臨地実習Ⅳ (公衆栄養学分野)	管理栄養	専門科目	1	実践的教育から構成される授業科目
21	微生物学概論	食品	専門科目	2	北村 義明
22	食品学各論 (動物性食品)	食品	専門科目	2	谷本 守正
23	食品加工貯蔵学Ⅱ	食品	専門科目	2	谷本 守正
24	醸造調味食品製造学	食品	専門科目	2	北村 義明
25	製菓・製パン実習	食品	専門科目	1	野口 栄 (オムニバス)
26	食品包装Ⅰ	食品	専門科目	2	太田 進
27	食品包装Ⅱ	食品	専門科目	2	太田 進
28	食品製造機械	食品	専門科目	2	谷本 守正
29	食品開発論	食品	専門科目	2	谷本 守正
30	食品開発実習	食品	専門科目	1	谷本 守正
31	品質管理論	食品	専門科目	2	藤田 明男
32	応用微生物学	食品	専門科目	2	北村 義明
33	バイオテクノロジー	食品	専門科目	2	北村 義明
34	バイオテクノロジー実験	食品	専門科目	1	北村 義明
35	応用調理実習	食品	専門科目	1	野口 栄、山田 誠一(オムニバス)
36	食品流通技術論	食品	専門科目	2	谷本 守正
37	食品表示と関連法規	食品	専門科目	2	太田 進
38	フードマネジメント論	食品	専門科目	2	中富 貴仁
39	経営学	食品	専門科目	2	横沢 泰志
40	経営戦略論	食品	専門科目	2	横沢 泰志
41	インターンシップ	食品	専門科目	2	実践的教育から構成される授業科目

学科	単位数	
管理栄養学科	共通科目	4
	専門科目	30
	合計	34
食品学科	共通科目	4
	専門科目	38
	合計	42