

履修証明プログラム実施計画書

開設部局等	四国大学短期大学部人間健康科食物栄養専攻				
履修証明プログラムの名称	四国大学短期大学部栄養士養成サポートプログラム				
目的及び内容 ① 目的 ② 内容(編成方針等) ③ 修了後に身に付く能力等	① 栄養士取得に必要な基礎的科目およびキャリア関連科目を学び、調理と栄養の業務に必要な能力の向上を図る。 ② 栄養士取得に必要な基礎的科目およびキャリア形成に関する科目によって編成する。 ③ 調理と栄養の業務に必要な能力を身に付けるとともに、キャリア形成に関する知識を身に付ける。				
総時間数	225時間以上				
履修資格	調理師であることが望ましい。				
定員	10名程度				
開設時期	1年間（前期 後期）				
講習等の方法	通常授業を受講				
修了要件	20単位以上				
その他特記事項					
プログラムの構成（開設授業科目等）					
開設授業科目等の名	講習・授業科目の別	時間数(単位)	開設期間	担当教員名	備考
人間健康概論	授業	30 (2)	前期	吉田一郎 木内哲二	
基礎生物化学	授業	30 (2)	前期	西堀尚良	
食品学	授業	30 (2)	前期	坂本 寛	
食品加工学	授業	30 (2)	前期	坂本 寛	
栄養学総論Ⅰ	授業	30 (2)	前期	後藤月江	
栄養指導論Ⅰ	授業	30 (2)	前期	後藤月江	
調理学	授業	30 (2)	前期	三木章江	
給食経営管理論	授業	30 (2)	前期	渡邊幾子	
栄養指導論Ⅱ	授業	30 (2)	前期	後藤月江	
生化学	授業	30 (2)	後期	吉田一郎	
栄養学各論	授業	30 (2)	後期	後藤月江	
臨床栄養学総論	授業	30 (2)	後期	岩田晴美	

栄養指導論Ⅱ	授業	30 (2)	後期	渡邊幾子	
調理学実習Ⅰ	授業	45 (1)	前期	三木章江	
食品加工学実習	授業	45 (1)	後期	坂本 寛	
食品化学実験	授業	45 (1)	後期	西堀尚良	
臨床栄養学実習	授業	45 (1)	後期	岩田晴美	
栄養指導実習Ⅰ	授業	45 (1)	後期	渡邊幾子	
調理学実習Ⅱ	授業	45 (1)	後期	三木章江	
社会人基礎力入門	授業	30 (2)	前期	長瀬 大 中村真理子他	
キャリア形成入門	授業	30 (2)	後期	松永満佐子 三木章江他	
自己と社会・地域論	授業	30 (2)	後期	本田利広 高村 茂 他	

(備考) 本プログラムで履修した単位は、人間健康科食物栄養専攻入学後、30単位を上限として単位を認定することができる。

次の資料を添付すること。

- ・「講習」の場合は講義概要、「授業科目」の場合はシラバス