

実務経験のある教員などによる授業科目の一覧表

歯科衛生士科 3年課程

NO1

教育内容	科目	1年		2年		3年	
		前期	後期	前期	後期	前期	後期
科学的思想の基礎	生物学	30					
	化学		30				
人間と生活	心理学	30					
	社会学		30				
	英語会話	30	30				
	歯科英語	30	30				
人体の構造と機能	解剖学	30	30				
	組織・発生学	30					
歯・口腔の構造と機能	口腔解剖学・歯牙解剖学		30	30			
	生理学	30					
疾病の成り立ち及び回復過程の促進	病理学	30		15			
	薬理学		30		15		
	微生物学		30	15			
歯・口腔の健康と予防に関わる人間と社会の仕組み	口腔衛生学	30	30	15			
	衛生学・公衆衛生学		30				
	衛生行政学			15			
	社会福祉概論				15		
歯科衛生士概論	歯科衛生士概論	30					
	生命・医療倫理学		30				
臨床歯科医学	歯科臨床概論	30					
	歯科補綴学				30		
	口腔外科学				30		
	矯正歯科学				30		
	歯科保存学		30				
歯科予防処置論	歯科予防処置法	60	60	60	60	30	30
歯科保健指導論	栄養指導		30				
	歯科保健指導法	30	30	60	60		
歯科診療補助論	歯科材料	30					
	臨床検査法			30			
	歯科診療補助論	30					
	歯科診療補助実習	60	60	60	60	30	30
臨地・臨床	臨地・臨床実習			120	120	330	330

歯科衛生士科 3年課程

NO2

教育内容	科目	1年		2年		3年	
		前期	後期	前期	後期	前期	後期
選択必修分野	情報処理論					60	60
	医学的基礎知識	30	30				
	接遇作法			30			
	医療関係法規	30	30				
	歯科医療事務				30		
	対策講座						
合 計		600	600	450	450	450	450
総 合 計		3000					

網掛けの教科については、厚生労働省 歯科衛生士養成所の規定により、実務経験を有する歯科医師または歯科衛生士により指導を行っている。

他の教科についても、採用時に実務経験またはそれに準ずる資格を有する教員により指導を行っている。

実務経験のある教員などによる授業科目の一覧表

調理本科

科 目	1 年		2 年	
	前期	後期	前期	後期
衛 生 法 規	35			
公 衆 衛 生 学	70			
栄 養 学	35	35	35	
食 品 学		35		35
食 品 衛 生 学	35	35	35	35
食 品 衛 生 実 習			35	
調 理 理 論		35	70	70
食 文 化 概 論		35		35
調 理 実 習	140	140	140	140
総 合 調 理 技 術 実 習	35	35	35	35
高 度 調 理 技 術 実 習			105	105
サ ー ビ ス 論	35	35		
外 国 語	35			
パ ソ コ ン 演 習		35		
合 計	420	420	455	455
総 合 計	1750			

網掛けの教科については、厚生労働省 調理師養成施設の規定により、実務経験を有する調理師または栄養士により指導を行っている。

他の教科についても、採用時に実務経験またはそれに準ずる資格を有する教員により指導を行っている。

### 調理科

科 目	1 年	
	前期	後期
食 文 化 概 論		35
衛 生 法 規	35	
公 衆 衛 生 学	35	70
栄 養 学	70	35
食 品 学	35	35
食 品 衛 生 学	70	35
食 品 衛 生 実 習		35
調 理 理 論	70	105
調 理 実 習	180	180
デ ザ イ ン 論	35	
外 国 語	35	
サ ー ビ ス 論		35
パ ソ コ ン 演 習	35	
色 彩 学		35
合 計	600	600
総 合 計	1200	

網掛けの教科については、厚生労働省 調理師養成施設の規定により、実務経験を有する調理師または栄養士により指導を行っている。

他の教科についても、採用時に実務経験またはそれに準ずる資格を有する教員により指導を行っている。

製菓衛生師科

科 目	1 年	
	前期	後期
衛 生 法 規	30	
食 品 衛 生 学	60	60
栄 養 学	30	30
公 衆 衛 生 学	30	30
食 品 学	30	30
製 菓 理 論	60	30
製 菓 実 習	240	240
社 会		30
色 彩 学	30	
外 国 語	30	30
パ ソ コ ン 演 習		30
合 計	540	510
総 合 計	1050	

網掛けの教科については、厚生労働省 製菓衛生師養成施設の規定により、実務経験を有する製菓衛生師または栄養士により指導を行っている。

他の教科についても、採用時に実務経験またはそれに準ずる資格を有する教員により指導を行っている。

観光ビジネス本科

科 目	1 年		2 年	
	前期	後期	前期	後期
計 算	80	80	80	80
文 書 処 理	80	80		
パソコン演習（表計算）			80	80
ホ テ ル 英 語	40	40	40	40
日 本 語 （ 基 礎 ）	120	120	120	120
ビ ジ ネ ス マ ナ ー			40	40
フ ロ ン ト オ フ ィ ス	40	40		
フ ロ ン ト サ ー ビ ス			40	40
ホ テ ル 関 係 法 規	40	40	40	40
料 飲			40	40
商 業 簿 記	80	80		
合 計	480	480	480	480
総 合 計	1920			

会計ビジネス本科

科 目	1 年		2 年	
	前期	後期	前期	後期
計 算	80	80	80	80
文 書 処 理	80	80		
パソコン演習（表計算）			40	40
ホ テ ル 英 語	40	40		
日 本 語 （ 基 礎 ）	120	120	120	120
ビ ジ ネ ス マ ナ ー	40	40		
商 業 簿 記	120	120	80	80
財 務 会 計			40	40
国 際 会 計 （ 基 礎 ）			40	40
フ ロ ン ト オ フ ィ ス			40	
フ ロ ン ト サ ー ビ ス				40
ホ テ ル 関 係 法 規			40	40
合 計	480	480	480	480
総 合 計	1920			