

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

N01

| 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   | 35  |     |     |
| パ ソ コ ン 演 習     |      | 35  | 35  | 35  |
| 合 計             | 385  | 455 | 525 | 490 |
| 総 合 計           | 1855 |     |     |     |

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

NO2

| 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

NO3

| 科 目       | 1 年  |     |
|-----------|------|-----|
|           | 前期   | 後期  |
| 衛 生 法 規   | 30   |     |
| 食 品 衛 生 学 | 90   | 60  |
| 栄 養 学     | 30   | 30  |
| 公 衆 衛 生 学 | 30   | 60  |
| 食 品 学     | 30   | 30  |
| 製 菓 理 論   | 60   | 90  |
| 製 菓 実 習   | 210  | 210 |
| 社 会       | 30   | 30  |
| デ ザ イ ン 論 | 30   |     |
| 外 国 語     | 30   | 30  |
| サ ー ビ ス 論 |      | 30  |
| 合 計       | 570  | 570 |
| 総 合 計     | 1140 |     |

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。