

(6) 教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報

○食物栄養学科

食物栄養学科では、必要単位の修得により**栄養士免許**が取得できます。

食や栄養と健康の理念をふまえた幅広い知識を応用する能力と、基本的な調理技術を修得し、現場で活躍できる心豊かな栄養士を養成する教育課程を編成しています。

- ① 栄養士法施行規則に従い、栄養士資格取得のための必修科目を設置します。
- ② 栄養士としての専門知識の定着のために、「基礎ゼミ」および「栄養士キャリアアップ講座」を設置します。
就業力育成のために「ビジネスマナー」、「キャリアデザイン」、「エシカルフード概論」等を設置します。
- ③ 「おいしい料理が作れる栄養士」の養成に向けた技能を修得するために、「プロに学ぶ専門料理実習」、「フルーツカッティング演習」、「製菓・製パン実習」および「調理学実習Ⅳ」等の専門科目を設置します。
- ④ 「食品加工流通学」、「食料経済学」および「食空間デザイン」等、フードスペシャリスト受験資格およびフードコーディネーター3級取得に必要な専門科目を設置します。

食物栄養学科

<基礎教育科目>

卒業：卒業必修科目 栄免：栄養士免許必修科目 FS：フードスペシャリスト必修科目 FC：フードコーディネーター3級必修科目

教育内容	科目名	単位数	卒業	栄免	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
自然科学	新渡戸ゼミ	1	<input type="checkbox"/>				木村	1 前	演習	15	
人文科学	日本語表現	2					廣川	後	講義	30	
	心理学	2					小笠原	前	講義	30	
社会科学	社会学	2					徳久	前	講義	30	
	法学(日本国憲法)	2					河合	前	講義	30	
外国語	基礎英語	2					西貝	前	演習	30	
	英会話	2					西貝	前	演習	30	
	食のキャリア英語	2					鈴鹿	後	演習	30	
保健体育	スポーツ実技	1					藤田	後	実技	30	
	スポーツ科学	1					藤田	後	講義	15	
その他	コミュニケーション	2					廣川	前	講義	30	
	情報機器演習	1					小川	前	演習	30	
	栄養マルチメディア演習	1					小川	後	演習	30	
	基礎ゼミ	1	<input type="checkbox"/>				D教員	1 前	演習	30	
	ビジネスマナー	1	<input type="checkbox"/>				井崎	1 前	演習	30	
	キャリアデザイン	1	<input type="checkbox"/>				井崎	1 後	演習	30	

<専門科目Ⅰ・Ⅱ>

卒業：卒業必修科目 栄免：栄養士免許必修科目 FS：フードスペシャリスト必修科目 FC：フードコーディネーター3級必修科目

教育内容	科目名	単位数	卒業	栄免	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考	
専門科目Ⅰ	社会生活と健康	公衆衛生学	2		*		山内(貴)	2後	講義	30		
		社会福祉概論	2		*		古川	2後	講義	30		
	人体の構造と機能	体の構造・機能学	2		*		豊島	1前	講義	30		
		体の構造・機能学実習	1		*		豊島	1後	実習	45		
		栄養生化学Ⅰ	2		*		藪	1後	講義	30		
		栄養生化学Ⅱ	2		*		藪	2前	講義	30		
		運動生理学	1		*		豊島	2後	講義	15		
		健康管理概論	1		*		豊島	2後	講義	15		
	食品と衛生	食品学	2	□	*	△	○	荒木	1前	講義	30	
		食品学実験	1		*	△		荒木	1前	実験	45	
		食品加工・鑑別論	1		*	△		荒木	1後	講義	15	
		食品加工・鑑別実	1		*	△		荒木	2後	実験	45	
		食品加工流通学	1		*	△	○	豊島	1前	講義	15	
		食品衛生学	2		*	△	○	伊藤(僚)	1前	講義	30	
		食品衛生学実験	1		*			藪	1後	実験	45	
	栄養と健康	基礎栄養学	2	□	*	△	○	藪	1前	講義	30	
		栄養学	2	□	*			藪	1前	講義	30	
		応用栄養学	2		*	△	○	浜守	1後	講義	30	
		応用栄養学実習	1		*			浜守	2前	実習	45	
		臨床栄養学	2		*			三好・木口	1後	講義	30	
		臨床栄養学実習	1		*			三好・木口	2前	実習	45	
	栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	2		*			中島	1前	講義	30	
		栄養教育論Ⅱ	2		*			三好	1後	講義	30	
		栄養教育実習Ⅰ	1		*			中島	1後	実習	45	
		栄養教育実習Ⅱ	1		*			中島	2前	実習	45	
		公衆栄養学概論	2		*			和田	2後	講義	30	
	給食の運営	調理学	2	□	*	△	○	浜守	1前	講義	30	
		調理学実習Ⅰ	1		*			堀(理)・(知)	1前	実習	45	
調理学実習Ⅱ		1		*	△	○	石井	1後	実習	45		
調理学実習Ⅲ		1		*	△		石井	2前	実習	45		
食事計画論		1		*		○	山内(好)	1後	講義	15		
給食計画・実務論		1		*		○	山内(好)	1後	講義	15		
学内給食管理実習		2		*			山内(好)	2前後	実習	90	通年	
学外給食管理実習		1		*			中島	2前後	実習	45	通年	

教育内容	科目名	単位数	卒業	栄免	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考	
専 門 科 目 Ⅱ	そ の 他	栄養士キャリアアップ講座	1		*		D教員	2後	講義	30	通 年	
		フードコーディネーター論	2			△	○	浜守	2前	講義演習		38
		フードスペシャリスト論	2			△	○	荒木	2前	講義		30
		卒業研究ゼミナール	2					D教員	2前後	演習		60
		食料経済学	2			△	○	山本	2後期	講義		30
		製菓・製パン実習	1			(△		石井	1後	実習		45
		プロに学ぶ専門料理実習	1					堀(理)	2前後	実習		45
		調理学実習Ⅳ	1					堀(理)	2後	実習		45
		学外給食管理実習Ⅱ	1					中島	2前後	実習		45
		フル・カッティング演習	1					平野(泰)・平野(明)	2前	演習		15
		食空間デザイン	1				○	二村	2後	演習		30
		エシカルフード概論	2					山本	前	講義		30
		スポーツ栄養学	1					堀(理)	2後	講義		15
		保育概論	2					小山	前	講義		30
		フード・デザイン実習	1					富澤	2前後	実習		45
		食育演習	1					中島・石井	2前後	演習		30
		MOS演習	1					小川	後	演習		30

食物栄養学科科目配置図

		1年次		2年次	
		前期	後期	前期	後期
基礎教育科目	自然科学	新 渡 戸 ゼ ミ			
	人文科学	心 理 学	日 本 語 表 現	心 理 学	日 本 語 表 現
	社会科学	社 会 学 法学(日本国憲法)		社 会 学 法学(日本国憲法)	
	外国語	基 礎 英 語 英 会 話	食のキャリア英語	基 礎 英 語 英 会 話	食のキャリア英語
	保健体育		ス ポ ー ツ 実 技 ス ポ ー ツ 科 学	日本文化と国際理解	ス ポ ー ツ 実 技 ス ポ ー ツ 科 学
	その他	コミュニケーション 情報機器演習 基 礎 ゼ ミ ビジネスマナー	栄養マルチメディア演習	コミュニケーション 情報機器演習	栄養マルチメディア演習
専門科目Ⅰ	社会と健康 生活				公衆衛生学 社会福祉概論
	造と機能の構 人体の機能	体の構造・機能学	体の構造・機能学実習 栄養生化学Ⅰ	栄養生化学Ⅱ	運動生理学 健康管理概論
	◎ 食品と衛生	◎ 食 品 学 食品学実験 食品加工流通学 食品衛生学	食品加工・鑑別論 食品衛生学実験		食品加工・鑑別実験
	◎ 健康と	◎ 基 礎 栄 養 学 ◎ 栄 養 学	応 用 栄 養 学 臨 床 栄 養 学	応用栄養学実習 臨床栄養学実習	
	◎ 栄養の指導	◎ 栄 養 教 育 論 Ⅰ	栄 養 教 育 論 Ⅱ 栄 養 教 育 実 習 Ⅰ	栄 養 教 育 実 習 Ⅱ	公衆栄養学概論
	◎ 給食の運営	◎ 調 理 学 調理学実習Ⅰ	調 理 学 実 習 Ⅱ 食 事 計 画 論 給食計画・実務論	調 理 学 実 習 Ⅲ 学内給食管理実習 (通年) 学外給食管理実習Ⅰ (通年)	
	専門科目Ⅱ	その他	エシカルフード概論	製菓・製パン実習	フルーツカッティング演習
保育概論			M O S 演 習	プロに学ぶ専門料理実習	調理学実習Ⅳ
				フードスペシャリスト論	食 料 経 済 学
				フードコーディネーター論	食 空 間 デ ザ イン
				エシカルフード概論	ス ポ ー ツ 栄 養 学
				保 育 概 論	M O S 演 習
				食育演習 (通年)	
				フードプロデュース実習 (通年)	
				卒業研究ゼミナール (通年)	
				学外給食管理実習Ⅱ (通年)	

- : 卒業必修科目及び栄養士免許取得必修科目
- : フードスペシャリスト(FS)及びフードコーディネーター3級必修科目
- : 選択科目
- ◎ : 卒業必修科目