

## フードデザイン学科（2025年度）

### ◎ 栄養士コース

#### <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	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	新渡戸レクチャー	1	□				宮地	1前	講義	15	通年
人文科学	日本語表現	2					廣川	後	講義	30	
	心理学	2					湯本	前	講義	30	
	社会学	2					徳久	前	講義	30	
	法学	1					小林	前	講義	15	
外国語	基礎英語	2					佐藤	前	演習	30	
	英会話	2					佐藤	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					朴	後	実技	30	
	スポーツ科学	1					朴	後	講義	15	
キャリア	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	
	栄養リハビリ演習	1					小川	後	演習	30	
	MOS 演習	1					小川	後	演習	30	
	基礎ゼミ	1	□				学科教員	1前後	演習	30	
	ビジネスマナー	1	□				井崎	1前	演習	30	
	キャリアデザイン	1	□				井崎	1後	演習	30	

\* 新渡戸レクチャー、法学については、臨床検査学科と同時開講となります。

#### <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	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 栄養士コース必修科目	社会生活と健康	公衆衛生学	2		*		山内・天谷・出坂	2後	講義	30		
		社会福祉概論	2		*		根本	2後	講義	30		
	人体の構造と機能	体の構造・機能学	2		*		朴	1前	講義	30		
		体の構造・機能学実習	1		*		田地・朴	1後	実習	45		
		栄養生化学 I	2		*		田地	1後	講義	30		
		栄養生化学 II	2		*		田地	2前	講義	30		
		運動生理学	1		*		朴・萩原	2前	講義	15		
		健康管理概論	1		*		朴・萩原	2前	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・鑑別実験	1		*	△		荒木	2後	実験		45
		食品加工流通学	1		*	△	○	荒木	1後	講義		15
		食品衛生学	2		*	△	○	伊藤	1前	講義		30
食品衛生学実験		1		*			石田・大島	1後	実験	45		

建学の精神・教育理念  
新渡戸検定・大学の沿革  
取得可能な資格・認定  
学科方針

専門科目	I	栄養士コース必修科目										
		栄養と健康						栄養の指導				
		給食の運営										
		基礎栄養学	2	□	*	△		田地	1前	講義	30	
		栄養学	2	□	*			田地	1前	講義	30	
		応用栄養学	2		*	△	○	小谷・堀(理)	1後	講義	30	
		応用栄養学実習	1		*			小谷	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		*			伊藤	2後	講義	30	
		調理学	2	□	*	△	○	堀(理)	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		*	△	○	井上	1後	実習	45	
		調理学実習Ⅲ	1		*	△		井上	2前	実習	45	
		食事計画論	1		*		○	小谷	1後	講義	15	
		給食計画・実務論	1		*		○	小谷	1後	講義	15	
		学内給食管理実習	2		*			小谷	2前後	実習	90	通年
		学外給食管理実習Ⅰ	1		*			中島	2前後	実習	45	通年

教育内容	科目名	単位	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	共通選択科目 その他	栄養士キャリアアップ講座	1				D教員	2後	講義	30		
		フードコーディネータ論	2			△	○	堀(理)・浜守	2後	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					学科教員	2前後	演習	60	通年
		食料経済学	2			△	○	山本	2後	講義	30	
		製菓・製パン実習	1			(△)		堀(理)	1後	実習	45	
		プロに学ぶ専門料理実習	1					堀(理)	2前	実習	45	
		調理学実習Ⅳ	1					堀(理)・(知)	2後	実習	45	
		学外給食管理演習	1					中島	2前後	演習	30	通年
		グループカッティング演習	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	1前	講義	30	
		スポーツ栄養学	1					朴	2後	講義	15	
		保育概論	2					小山	1前	講義	30	
		フードプロデュース実習	1					富澤	2前後	実習	45	通年
		食育演習	1					中島	2前後	演習	30	通年
		食文化論	2					森枝	1前	講義	30	
		食と地域の課題論	2					溝口	2前	講義	30	

学籍について

単位について  
フードデザイン学科編

単位について  
臨床検査学科編

## フードデザイン学科 (2025年度)

### ◎食生活デザインコース

#### <基礎教育科目>

卒業：卒業必修科目 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	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
自然科学	新渡戸レクチャー	1	□			宮地	1前	講義	15	通年
人文科学	日本語表現	2				廣川	後	講義	30	
	心理学	2				湯本	前	講義	30	
	社会学	2				徳久	前	講義	30	
	法学	1				小林	前	講義	15	
外国語	基礎英語	2				佐藤	前	演習	30	
	英会話	2				佐藤	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				朴	後	実技	30	
	スポーツ科学	1				朴	2後	講義	15	
キャリア	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	
	栄養メディア演習	1				小川	後	演習	30	
	MOS演習	1				小川	後	演習	30	
	基礎ゼミ	1	□			学科教員	1前後	演習	30	
	ビジネスマナー	1	□			井崎	1前	演習	30	
	キャリアデザイン	1	□			井崎	1後	演習	30	

\* 新渡戸レクチャー、法学については、臨床検査学科と同時開催となります。

#### <専門科目 I・II>

卒業：卒業必修科目 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	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専攻科目 I コース共通必修科目	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・鑑別実験	1		△		荒木	2後	実験	45	
	食品加工流通学	1		△	○	荒木	1後	講義	15	
	食品衛生学	2		△	○	伊藤	1前	講義	30	
	基礎栄養学	2	□	△		田地	1前	講義	30	
	栄養学	2	□	△		田地	1前	講義	30	
	応用栄養学	2		△	○	小谷・堀(理)	1後	講義	30	
	調理学	2	□	△	○	堀(理)	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		△	○	井上	1後	実習	45	
	調理学実習 III	1		△		井上	2前	実習	45	
	食事計画論	1				小谷	1後	講義	15	
	給食計画・実務論	1				小谷	1後	講義	15	

教育内容	科目名	単位	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考	
専門科目Ⅰ	食生活デザインコース必修科目	フードスペシャリスト論	2		△	○	荒木	2前	講義	30	
		食料経済学	2		△	○	山本	2後	講義	30	
		フードデザイン論	2				山本・緒方	1前	講義	30	
		フードマネジメント論	2				山本	1後	講義	30	
		食空間デザイン	1			○	二村	2後	演習	30	
		フードコーディネート論	2		△	○	堀(理)・浜守	2後	講義演習	38	
		食文化論	2				森枝	1前	講義	30	
		食と地域の課題論	2				溝口	2前	講義	30	
		おいしさの科学	2				樋口	1後	講義	30	
		応用調理学Ⅰ	2				浜守	1後	講義	30	
		応用調理学Ⅱ	2				樋口	2前	講義	30	
		応用調理学実習	1				樋口	2前	実習	30	
		フードテック論	2				樋口	1後	講義	30	
		エシカルフード概論	2				山本	前	講義	30	
		フードプロデュース論	2				山本	1後	講義	30	
		フードメディアプロデュース論Ⅰ	2				山本・志賀	2前	講義	30	
		フードメディアプロデュース論Ⅱ	2				志賀	2後	講義	30	

教育内容	科目名	単位	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専門科目Ⅱ	共通選択科目	卒業研究ゼミナール	2			学科教員	2前後	演習	60	
		製菓・製パン実習	1		(△)	堀(理)	1後	実習	45	
		調理学実習Ⅳ	1			堀(理)	2後	実習	45	
		フードプロデュース実習	1			富澤	2前後	実習	45	
		フルーツカッティング演習	1			平野(泰)・平野(明)	2前	演習	15	