

③食物栄養科 専門教育科目

区分	Subject Code	授業科目	配当年次	開講時期	単位数								授業形態	備考		
					卒業要件		栄養士要件		フードスペシャリスト要件		フードコーディネーター要件					
					必修	選択	必修	選択	必修	選択	必修	選択				
	N31A01	食物栄養科ゼミナール	2	半期	1		1		1		1		1		演習	
社会生活と健康	N12A02	公衆衛生学	2	半期	2		2		2		2		2		講義	
	N12C03	食文化	2	半期		2		2		2		2		講義		
	N22A04	社会福祉	2	半期	2		2		2		2		2		講義	
人体の構造と機能	N13C05	解剖生理学	1	半期		2	2			2		2		講義		
	N13C06	解剖生理学実習	2	半期		1		1		1		1		実習		
	N23C07	運動生理学	2	半期		2	2			2		2		講義		
	N13C08	生化学 1	1	半期		2	2			2		2		講義		
	N13C09	生化学 2	2	半期		2	2			2		2		講義		
	N13C10	生化学実験	2	半期		1		1		1		1		実験		
食品と衛生	N14A11	食品学	1	半期	2		2		2		2		2		講義	
	N14C12	食品学実験	1	半期		1		1		1		1		実験		
	N24C13	食品加工学	2	半期		2	2		2		2		2		講義	
	N24C14	食品加工実習	1	半期		1		1		1		1		実習		
	N14A15	食品衛生学	1	半期	2		2		2		2		2		講義	
	N24C16	食品衛生学実験	2	半期		1		1		1		1		実験		
栄養と健康	N15A17	基礎栄養学 1	1	半期	2		2		2		2		2		講義	
	N15A18	基礎栄養学 2	1	半期	2		2		2		2		2		講義	
	N25C19	応用栄養学	2	半期		2	2			2		2		講義		
	N25C20	応用栄養学実習	2	半期		1	1			1		1		実習		
	N25C21	臨床栄養学 1	2	半期		2	2			2		2		講義		
	N25C22	臨床栄養学 2	2	半期		2		2		2		2		講義		
	N25C23	臨床栄養学実習	2	半期		1	1			1		1		実習		
栄養の指導	N16C24	栄養指導論 1	1	半期		2	2			2		2		講義		
	N26C25	栄養指導論 2	2	半期		2	2			2		2		講義		
	N16C26	栄養指導実習 1	2	半期		1	1			1		1		実習		
	N26C27	栄養指導実習 2	2	半期		1	1			1		1		実習		
	N16C28	公衆栄養学	2	半期		2	2			2		2		講義		
給食の運営	N17C29	給食経営管理論	1	半期		2	2			2		2		講義		
	N27C30	給食経営管理演習	1	半期		1	1			1	1		1		演習	
	N27C31	給食管理実習 (学内)	2	半期		2	2			2		2		実習		
	N37C32	給食管理実習 (学外)	2	半期		1	1			1		1		実習	夏期集中授業	
	N17C33	食物栄養基礎演習	1	半期		1	1			1		1		演習		
	N27C34	食物栄養実践演習 (病院・福祉)	2	半期		1		1		1		1		演習		
	N27C35	食物栄養実践演習 (保育・事業所)	2	半期		1		1		1		1		演習		
	N27C36	食物栄養実践演習 (フードビジネス)	2	半期		1		1		1		1		演習		
	N27C37	食物栄養実践演習 (外食産業等)	2	半期		1		1		1		1		演習		
	N27C38	食物栄養実践演習 (編入)	2	半期		1		1		1		1		演習		
	N17C39	フードシステム	2	半期		2		2		2		2		講義		

給食の運営	N17C40	食事計画	1	半期		2	2			2	2		講義
	N17A41	調理学	1	半期	2		2		2			2	講義
	N17C42	調理学実習 1	1	半期		1	1		1		1		実習
	N17C43	調理学実習 2	1	半期		1	1		1			1	実習
	N17C44	調理学実験	1	半期		1	1		1			1	実験
その他の科目	N28C45	食業界研究	2	半期		2		2		2	2		講義
	N28C46	食育演習	1	半期		1		1		1		1	演習
	N28C47	応用調理A（スイーツ）	1	半期		1		1		1		1	実習
	N28C48	応用調理B（フレンチ・中国料理）	2	半期		1		1		1		1	実習
	N28C49	フードスペシャリスト論	2	半期		2		2	2			2	講義
	N28C50	フードコーディネーター論	2	半期		2		2	2		2		講義
	N28C51	食品の評価と鑑別	2	半期		1		1	1			1	演習
	N28C52	食空間デザイン	2	半期		1		1		1	1		実習
	N28C53	フードスタイリングレッスン	2	半期		1		1		1	1		演習
	N28C54	フードエンターテインメント	2	半期		2		2		2	2		講義

※食物栄養科の学生は、この専門教育科目より50単位以上（必修科目15単位含む）を修得すること。

※各資格の取得を希望する学生は、各必修科目を修得すること。

栄養士免許の取得を希望する学生は、□印の付いた選択科目から4単位以上、○印の付いた選択科目から1単位以上を修得すること。

※授業科目名称のルール ・末尾アルファベット（A・B・C）・・・種類別、内容別
 ・末尾数字（1・2・3）・・・・・・レベル別、系統順