

③食物栄養科

<学位授与の方針 (DP) との関連>

- A: 栄養評価、献立作成、調理・盛り付け等に積極的に取り組み、チームの一員として責任感と協調性をもって大量調理をやり遂げることができます。
- B: 社会人としてふさわしいマナーや心配りで他者と接するとともに、健康者対象の栄養指導や給食管理の現場に必要なコミュニケーションをとることができます。
- C: 食品・栄養・調理・臨床の側面から食生活における問題解決へのアプローチができ、人の健康を支えるために必要な総合判断ができます。
- D: 人間栄養学と食物栄養学及び調理・給食に関する専門的な知識を身につけ、それぞれの食生活に適した献立を作成することができます。
- E: 集団給食における調理技術と衛生管理をふまえた給食管理技術を身につけ、食と健康の知識を発信できます。

<修得できる力>

- A: 主体性・チャレンジ・責任感
- B: コミュニケーション能力
- C: 思考力・判断力
- D: 知識・理解
- E: 技能・表現

	1年 前期					1年 後期					1 年 次 取 得	2年 前期					2年 後期					2 年 次 取 得						
	NO	科目名	単 位	A	B	C	D	E	NO	科目名		単 位	A	B	C	D	E	NO	科目名	単 位	A		B	C	D	E		
卒業要件 ・ 栄養士資格取得要件 (<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択必修)																	N31A01	食物栄養科ゼミナール	1									
	社会生活と健康																	N12A02	公衆衛生学 ※	2								
																		N12C03	食文化 ※	2								
																		N22A04	社会福祉 ※	2								
	人体の構造と機能	N13C05	解剖生理学 ※	2						N13C05	※	2						N13C06	解剖生理学実習 ※	1								
		N13C08	生化学 1	2						N13C09	生化学 2	2																
										N13C10	生化学実験	1																
																		N23C07	運動生理学 ※	2								
	食品と衛生	N14A11	食品学	2																								
		N14C12	食品学実験 ※	1						N14C12	※	1																
										N24A15	食品衛生学	2							N24C16	食品衛生学実験 ※	1							
		N24C14	食品加工実習 ※	1						N24C14	※	1							N24C13	食品加工学 ※	2							
	栄養と健康																		N15A17	基礎栄養学 1	2							
																			N15A18	基礎栄養学 2	2							
																			N25C19	応用栄養学 ※	2							
																		N25C20	応用栄養学実習 ※	1								
																		N25C21	臨床栄養学	2								
																		N25C22	臨床栄養学実習 ※	1								
栄養と指導									N16C23	栄養指導論 1	2							N26C24	栄養指導論 2	2								
																		N26C25	栄養指導実習 1	1								
																		N26C26	栄養指導実習 2	1								
																		N16C27	公衆栄養学 ※	2								
給食の運営・調理	N17C33	調理学実習 1	1						N17C34	調理学実習 2	1																	
	N17C35	調理学実験	1						N17A32	調理学	2																	
	N17C28	給食経営管理論	2						N27C29	給食経営管理演習	1																	
病院・福祉									N27C29	給食経営管理演習	1																	
																			N12C03	食文化 ※	2							
																			N28C36	スポーツ栄養演習	1							
保育所・事業所																			N39C53	病院・福祉ゼミ	1							
	N28C37	応用調理 (鮎)	1						N28C37	※	1								N12C03	食文化 ※	2							
フードビジネス・DX																			N28C46	フードマネジメント論	2							
																			N39C54	保育・事業所ゼミ	1							
	N24C14	食品加工実習	1						N24C14	※	1																	
																				N28C40	食の商品開発	2						
																				N28C41	※	2						
																				N17C42	フードシステム	2						
																			N28C43	フードスペシャリスト論	2							
																			N28C44	食品の評価と鑑別 ※	1							
																			N28C45	フードコーディネーター論	2							
																			N28C46	フードマネジメント論	2							
																			N29A52	キャリアゼミ	1							
																			N39C55	フードビジネス・DXゼミ	1							

7. カリキュラムについて

	1年 前期					1年 後期					1 年 次 取 得	2年 前期					2年 後期					2 年 次 取 得											
	NO	科目名	単位	A	B	C	D	E	NO	科目名		単位	A	B	C	D	E	NO	科目名	単位	A		B	C	D	E							
履修モデルの推奨科目	カフェ・レストラン	N28C37	応用調理（鮎）	1			◎	○		N28C37	※	1					N12C03	食文化 ※	2			○	◎		N12C03	※	2						
																		N28C38	応用調理（スイーツ）	1				◎		N28C39	応用調理（世界の料理）	1		◎		○	
																		N28C45	フードコーディネート論	2				◎	○								
																		N28C46	フードマネジメント論	2	○			◎		N28C46	※	2					
																		N28C47	食空間プロデュース	1			○		◎	N28C48	食空間デザイン	1			○	◎	
										N18C50	テーブルコーディネート演習1	1				◎	○	N28C51	テーブルコーディネート演習2	1				◎	○	N28C49	フードスタイリングレッスン	1				◎	○
									N29A52	キャリアゼミ	1		◎			○	N39C50	カフェ・レストランゼミ	1	○			◎										
																		N28C36	スポーツ栄養演習	1			○	◎		N28C36	※	1					
																		N28C40	食の商品開発	2				◎	◎								
										N29A52	キャリアゼミ	1		◎			○	N39C57	ビューティ&ウェルネスゼミ	1	○			◎									
								N27C29	給食経営管理演習	1				◎	◎																		
																	N12C03	食文化 ※	2				○	◎	N12C03	※	2						
																	N39C58	編入学ゼミ	1				◎										
																	N28C46	フードマネジメント論	2	○			◎		N28C46	※	2						
																	N39C59	総合ビジネスゼミ	1	○			◎										

- ・※：各学期で開講。クラス別に指定された学期で履修すること。指定の無い場合は各自で選択可。
- ・授業科目名称末尾：アルファベット（A、B等）は種類別・内容別、数字（1、2等）はレベル別・系統順を表す。
- ・ から4つ以上選択して履修すること。