

③食物栄養科

<学位授与の方針 (DP) との関係>

- 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や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・チーム力・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
社会生活と健康																	N31A01	食物栄養科ゼミナール	1	◎		○		
																	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			○	◎	
																	N13C06	解剖生理学実習 ※	1	○		◎		
食品と衛生																								
																		N14A11	食品学	2			◎	
																		N14C12	食品学実験 ※	1		◎	○	
																		N24C14	食品加工実習 ※	1		◎	○	
																		N24C13	食品加工学 ※	2			◎	○
栄養と健康																		N14A15	食品衛生学	2			◎	
																		N24C16	食品衛生学実験 ※	1		◎		
																		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		○	◎	
栄養と健康																		N25C21	臨床栄養学 1	2		○	◎	
																		N25C22	臨床栄養学 2	2				◎
																		N25C23	臨床栄養学実習 ※	1		○	◎	
																		N25C27	栄養指導実習 2	1	○			◎
栄養と健康																		N16C24	栄養指導論 1	2			○	◎
																		N16C26	栄養指導実習 1	1		○	◎	
給食の運営																		N16C28	公衆栄養学 ※	2		◎	○	
																		N17C29	給食経営管理論	2				◎
																		N27C30	給食経営管理演習	1		○	◎	
																		N17C33	食物栄養基礎演習	1		◎		○
																		N27C31	給食管理実習 (学内)	2	○		◎	
																		N27C34	食物栄養実践演習 (病院・福祉)	1			◎	○
																		N27C35	食物栄養実践演習 (保育・事業所)	1			◎	○
																		N27C36	食物栄養実践演習 (フードビジネス)	1			◎	○
																		N27C37	食物栄養実践演習 (外食産業等)	1			◎	○
																		N27C38	食物栄養実践演習 (編入)	1			◎	○
給食の運営																		N17C39	フードシステム	2		○	◎	
																		N17C40	食事計画	2			◎	○
																		N17A41	調理学	2		○	◎	
																		N17C42	調理学実習 1	1	○		◎	
																		N17C43	調理学実習 2	1	○		◎	
																		N17C44	調理学実験	1		◎		○
その他の科目																		N28C45	食業界研究 ※	2		○	◎	
																		N28C46	食育演習	1			◎	○
																		N28C47	応用調理A (スイーツ)	1			◎	○
																		N28C48	応用調理B (フレンチ・中国料理)	1		◎		○
																		N28C49	フードスペシャリスト論	2		○	◎	
																		N28C50	フードコーディネーター論	2			◎	○
																		N28C51	食品の評価と鑑別 ※	1			◎	○
																		N28C52	食空間デザイン	1			○	◎
																	N28C53	フードスタイリングレッスン	1			◎	○	
																		N28C54	フードエンターテインメント	2		○	◎	

・※：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。