

2019年度入学生 食物栄養専攻履修系統図

カリキュラム・ポリシー

栄養士の資格規定科目は、厚生労働省制定の規則に準拠して開設し、食物栄養専攻の教育目的を達成するために系統的なカリキュラムを編成しています。食・栄養の専門家として食文化の知識、食品開発及び食企画等の能力を有する人材になるため、食に関する視野を広げることができるフードスペシャリスト・フードコーディネーターの資格取得も可能です。

1. 講義、実験・実習を系統的に組み合わせ、プレゼンテーション等のアクティブ・ラーニングを積極的に取り入れています。
2. 一部に履修制限の科目を設け、栄養士としての質の維持・向上を図っています。

アドミッション・ポリシー			卒業時の学習成果(到達目標)				1年前学期		1年後学期		2年前学期		2年後学期		ディプロマ・ポリシー		教育目的			
			卒業時の学習成果(到達目標)		栄養士としての自覚をもち、専門基礎知識を身につける		身につけた知識を活用し、日常生活を含めて実践に活かす		各領域を結びつけて栄養士としての実践力を高める		社会で活躍する栄養士としての実践力を身につける		所定の単位を修得することによって、以下の能力を身につけた学生に対して学位を授与							
① 栄養士免許の取得を目標に学習する意欲のある人 ② 食と栄養及び健康に強い関心をもち、社会に貢献したい人 ③ 明るく、協調性とコミュニケーション能力のある人	食物栄養専攻	入学	専門基礎・対策	栄養士としての基礎力を身につける。	栄養士数学演習 基礎調理学実習	●栄養士実力養成演習Ⅰ	栄養士実力養成演習Ⅱ													
			社会生活と健康	社会や環境と健康との関係がわかる。				公衆衛生学	●社会福祉概論											
			人体の構造と機能	人体の構造・機能を理解した上で、「栄養、運動、休養」の3点から健康を捉えることができる。	解剖生理学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ 運動生理学 ●生化学	解剖生理学実験													
			食品と衛生	食品成分の特性や人体に対する影響及び評価、食の安全がわかる。	●食品学Ⅰ	●食品学実験Ⅰ ●食品学Ⅱ	●食品衛生学 食品衛生学実験													
			栄養と健康	栄養・代謝を理解し、対象者の身体状況や栄養状態に合った献立作成及び調理ができる。	●栄養学Ⅰ	●栄養学Ⅱ 栄養学実習 臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅱ													
			栄養の指導	栄養行政を理解した上で、個人・集団や地域に合った食・栄養指導ができる。			栄養指導論Ⅰ 栄養指導論実習Ⅰ 公衆栄養学	臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅱ 栄養指導論Ⅱ 栄養指導論実習Ⅱ												
			給食の運営	調理理論と確かな技術を身につけて、給食の運営ができる。	献立作成論 給食管理 ●調理学 ●調理学実験	給食管理実習Ⅰ ●調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅱ	給食管理実習Ⅱ (学外実習)												
			専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士	フードスペシャリストを目指す人 フードコーディネーター(3級)を目指す人 大学編入・管理栄養士	・食の商品開発や、食空間を総合的にプロデュースするために必要な知識を身につけている。 ・食の流通やマーケティング、店舗プロデュースに必要な企画・評価・分析ができる。	フードコーディネート論 フードデザイン・マネジメント論 フードプランニング論	食品の官能評価・鑑別論 フードマーケティング論 食文化論	フードスペシャリスト論 食品学実験Ⅱ フードコーディネート実習 栄養統計学演習												

●必修科目

卒業後