庭

か

全 な家

庭

人の

育 成

識 う

教育目的

知 識

ディプロマ・ ポリシー

|卒業を認定し、学位を授与します。

アドミッション・

ポリシー

食物栄養専攻では、次のような人を

求めます。

栄コ

養ミ

れョ

るン

つ

け 語

てカ

1

知っ

識け て

技い

る

識

カ

カ

の

め

カリキュラム・ポリシー

令和6年度入学生 食物栄養専攻履修系統図

1年前学期

栄養士としての自覚をもち、

解剖生理学 I

●食品学総論

●食品学各論

●基礎栄養学

●調理学

●調理学実験

基礎調理学実習

パティシエ実習I

【アスリートフードマイスター】

給食計画・実務論 I

給食計画・実務論実習 I

フードスペシャリスト論(FS)

●食品材料学実験

専門基礎知識を身につける

●:必修科目___

公衆衛生学

●食品科学実験

●応用栄養学Ⅱ

応用栄養学実習 I

臨床栄養学実習

栄養指導論 I

公衆栄養学

栄養指導論実習 I

●調理学実習 Ⅱ

食文化論(FC)

パティシエ実習 Ⅱ

【アスリートフードマイスター】

校外実習(事前指導)

食品の官能評価・鑑別論 (FS)

フードマーケティング論(FS)

フードコーディネート実習(FC)

2年前学期

各領域を結びつけて栄養士

としての実践力を高める

1年後学期

身につけた知識を活用し、

解剖生理学 Ⅱ

●食品衛生学

食品衛生学実験

●応用栄養学 I

臨床栄養学

●調理学実習 I

給食計画・実務論Ⅱ

給食計画・実務論実習Ⅱ

フードコーディネート論(FS)

フードプランニング論(FC)

フードデザイン・マネジメント論(FC)

【介護職員初任者研修】

●生化学

日常生活を含めて実践に活かす

: 校外実習の履修制限に関わる科目 、【 】:教育課程外

●社会福祉概論

解剖生理学実験

応用栄養学実習 Ⅱ

栄養指導論 Ⅱ

栄養指導論実習 Ⅱ

校外実習

校外実習(事後指導)

栄養士実力養成演習

【介護職員初任者研修】

●フィールドワーク演習

(フードスペシャリスト試験対策講座)

食品加工学実習

運動生理学

2年後学期

社会で活躍する栄養士としての

実践力を身につける

・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。

栄養士の資格規定科目は、栄養士法等の法令に準拠して、食物栄養専攻の教育目的を達成するために系統的カリキュラムを編成します。

・外部の標準化されたテストによる評価を取り入れています。

卒業時の学修成果(到達目標)

び

康

に 関

的

確

判

断

通

て

社

つ

栄

る。

カ

力

力

つ

け

た 栄

性

科目区分

社会生活と健康

人体の構造と機能

食品と衛生

栄養と健康

栄養の指導

給食の運営

フート゛スヘ゜シャリスト

フート゛コーテ゛ィネーター その他の科目

卒業演習

学

・一部に履修制限の科目を設け、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。

科目区分ごとの

学修・教育目標

社会や環境と健康との関係がわか

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

食品成分の特性や人体に対する影響

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

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

調理理論と確かな技術を身につけ

豊かな「食」をプロデュースで

学修成果と豊かなコミュニケーショ

ン能力を高め、栄養士としての専門

性を活かせるようになる。

きる栄養士になる。

て、給食の運営ができる。

び調理ができる。

及び評価、食の安全がわかる。

康を捉えることができる。

調 理 の 高 度

進

の