

2018年度入学者用 食物栄養科カリキュラム表

科目区分	授 業 科 目	配当年次	単 位 数		授業形態
			必修	選択	
専門教育科目	食物栄養科ゼミナール	2	1		演習
	健康と社会生活 公衆衛生学	2	2		講義
	食文化	2		2	講義
	社会福祉	2	2		講義
	人体の構造と機能 解剖生理学	1		2	講義
	解剖生理学実習	2		1	実習
	運動生理学	2		2	講義
	生化学1	1		2	講義
	生化学2	2		2	講義
	生化学実験	2		1	実験
	食品と衛生 食品学	1	2		講義
	食品学実験	1		1	実験
	食品加工学	2		2	講義
	食品加工実習	1		1	実習
	食品衛生学	1	2		講義
	食品衛生学実験	2		1	実験
	栄養と健康 基礎栄養学1	1	2		講義
	基礎栄養学2	1	2		講義
	応用栄養学	2		2	講義
	応用栄養学実習	2		1	実習
	臨床栄養学1	2		2	講義
	臨床栄養学2	2		2	講義
	臨床栄養学実習	2		1	実習
	栄養の指導 栄養指導論1	1		2	講義
	栄養指導論2	2		2	講義
	栄養指導実習1	2		1	実習
	栄養指導実習2	2		1	実習
	公衆栄養学	2		2	講義
	給食の運営 給食経営管理論	1		2	講義
	給食経営管理演習	1		1	演習
	給食管理実習(学内)	2		2	実習
	給食管理実習(学外)	2		1	実習
	栄養士基礎演習	1		1	演習
	栄養士実践演習	2		1	演習
	フードシステム	2		2	講義
	食事計画	1		2	講義
	調理学	1	2		講義
	調理学実習1	1		1	実習
	調理学実習2	1		1	実習
	調理学実験	1		1	実験
	その他の科目 食業界研究	2		2	講義
	食育演習	1		1	演習
	食育ゼミナール	2		1	演習
	応用調理A	1		1	実習
応用調理B	2		1	実習	
フードスペシャリスト論	2		2	講義	
フードコーディネーター論	2		2	講義	
食品の評価と鑑別	2		1	演習	
食空間デザイン	2		1	実習	
フードスタイリングレッスン	2		1	演習	
フードエンターテインメント	2		2	講義	

専門教育科目の卒業要件及び履修方法

※専門教育科目は、必修科目、選択必修科目、選択科目を含め、計50単位以上修得する。

※授業科目の名称の末尾のアルファベットABC…は、種類別、内容別を表す。

数字1・2…は、レベル別、系統順を表す。