

食物栄養科 専門教育科目
2019年度入学者用カリキュラム表

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	
	社会生活と健康	公衆衛生学	2	2		講義
		食文化	2		2	講義
		社会福祉	2	2		講義
		解剖生理学	1		2	講義
	人体の構造と機能	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	
	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
		食物栄養基礎演習	1		1	演習
		食物栄養実践演習(病院・福祉)	2		1	演習
		食物栄養実践演習(保育・事業所)	2		1	演習
		食物栄養実践演習(フードビジネス)	2		1	演習
食物栄養実践演習(外食産業等)		2		1	演習	
食物栄養実践演習(編入)		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		

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	その他の科目	食業界研究	2	2	講義
		食育演習	1	1	演習
		応用調理A（スイーツ）	1	1	実習
		応用調理B（フレンチ・中国料理）	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

<食物栄養科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 単位以上を修得する。

※授業科目名称の末尾のアルファベットはA・B・C・・・は種類別、内容別を表す。

数字 1・2・3・・・はレベル別、系統順を表す。