

③食物栄養科

<学位授与の方針 (DP) との関連>

- A: 社会人としてふさわしいマナーや配り方で他者と接するとともに、自らの意見を論理的に伝えながら多様な意見を受け入れ、積極的に信頼関係を築きチームに貢献することができます。
- B: 自らの強みとその活かし方を認識し、大量調理等の困難なことにも責任をもって主体的、かつ前向きに行動して最後までやり遂げることができます。
- C: 自ら課題を見つけ、その解決に向けて現実的な目標と合理的な計画を立て、実践と検証・改善を繰り返して、人の食生活をより良くするための成果を出すことができます。
- D: 提示された課題に対して情報を収集・分析し、課題の本質をとらえることができます。また、人間栄養学と食物栄養学、その他の身につけた専門的な知識を応用し、解決策を示すことができます。
- E: 学ぶことを楽しみ、栄養士またはそれを活かした職業に必要な専門的な知識と技能を理解・修得することができます。

<修得できる力>

- A: 他者と協力して共に創り上げる力
- B: 自己肯定感をもって最後までやり遂げる力
- C: 目標と計画を立てて課題を解決する力
- D: 食物や栄養の知識を活かして考える力
- E: 学んで理解する力

	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	D	E
卒業要件 ・ 栄養士資格取得要件 (<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選択必修)																	N31A01	食物栄養科ゼミナール	1	◎				○		
	社会生活と健康																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				◎	N13C05	※	2						○	N13C06	解剖生理学実習 ※	1						
		N13C08	生化学 1	2				◎	N13C09	生化学 2	2						◎									
									N13C10	生化学実験	1						◎	◎								
																		N23C07	運動生理学 ※	2						◎
	食品と衛生	N14A11	食品学	2				◎																		
		N14C12	食品学実験 ※	1				◎	N14C12	※	1															
									N14A15	食品衛生学	2						◎	N24C16	食品衛生学実験 ※	1						◎
		N24C14	食品加工実習 ※	1				◎	N24C14	※	1							N24C13	食品加工学 ※	2						◎
	栄養と健康																	N15A17	基礎栄養学 1	2						◎
																		N25C19	応用栄養学 ※	2						◎
																		N25C20	応用栄養学実習 ※	1						◎
																	N25C21	臨床栄養学	2						◎	
																	N25C22	臨床栄養学実習 ※	1						◎	
栄養と指導								N16C23	栄養指導論 1	2						◎	N26C24	栄養指導論 2	2						◎	
																	N16C25	栄養指導実習 1	1						◎	
																	N16C26	栄養指導実習 2	1						◎	
																	N16C27	公衆栄養学 ※	2						◎	
給食の運営・調理	N17C33	調理学実習 1	1				◎	N17C34	調理学実習 2	1						◎										
	N17C35	調理学実験	1				◎	N17A32	調理学	2						◎										
	N17C28	給食経営管理論	2				◎	N27C29	給食経営管理演習	1						◎										
								N27C29	給食経営管理演習	1						◎		N27C30	給食管理実習 (学内)	2						◎
病院・福祉																		N12C03	食文化 ※	2						◎
																		N28C36	スポーツ栄養演習 ※	1						◎
								N29A52	キャリアゼミ	1						◎		N39C53	病院・福祉ゼミ	1						◎
								N27C29	給食経営管理演習	1						◎										
保育所・事業所																		N12C03	食文化 ※	2						◎
	N28C37	応用調理 (鮎)	1				◎											N28C36	応用調理 (スイーツ)	1						◎
																		N28C46	フードマネジメント論 ※	2						◎
								N29A52	キャリアゼミ	1						◎		N39C54	保育・事業所ゼミ	1						◎
フードビジネス・DX	N24C14	食品加工実習 ※	1				◎	N24C14	※	1																
								N28C40	食の商品開発	2						◎										
																		N28C41	中食産業の開発と販売戦略	2						◎
																		N18C42	フードシステム	2						◎
																		N28C43	フードスペシャリスト論	2						◎
																		N28C44	食品の評価と鑑別 ※	1						◎
																		N28C45	フードコーディネーター論	2						◎
																		N28C46	フードマネジメント論	2						◎
								N29A52	キャリアゼミ	1						◎		N39C55	フードビジネス・DXゼミ	1						◎

7. カリキュラムについて

