

栄養学科 栄養学専攻(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

区分	授業科目	単位数	必選別	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】						
				1 前期	2 後期	3 前期	4 後期			HACCP管理者資格、食品衛生管理者・監視員資格を取得し、輸入・加工食品、添加物などの品質保証管理など指導ができる。			フードスペシャリスト、家庭科教諭または家庭科教諭の資格を取得して、集団(学校など)における食と健康」に関する社会・環境の変化に応じて、課題点に客観的に把握できる。			「食と健康」に関する課題解決に必要な対応・対策について自ら考えずして、他者から教わることなく、自己で問題に対応する意図を伝えられる努力や工夫ができる。			食文化に関する多様性や国際性について積極的に関心をもち、理解できる。			
				前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期					
社会生活と健康	公衆衛生学 I	2	必			○				栄士必	食衛必	HAC CP選		○			○	○	○	○	○	◎
	公衆衛生学 II	1	必			●				栄士必	食衛必			○			○	○	◎	○	○	○
	社会福祉概論	1	選			●				栄士必							◎	○	○			○
人体の構造と機能	解剖生理学 I	2	必	○						栄士必	食衛必	HAC CP選					○	○	○	○	○	○
	解剖生理学 II	2	必		○					栄士必	食衛必						○	○	○	○	○	○
	解剖生理学実験	(1)	必			○				栄士必	食衛必	HAC CP選		○			◎		○	○	○	
	生物有機化学	2	選	○							食衛必				○	○	○	○	○			
	生化学概論	2	必	○						栄士必	食衛必				○	○	○	○	○			
	生体分子代謝学	2	必		○					栄士必	食衛必	HAC CP選		○	○		○	○	○			
	生化学実験	(1)	必		○					栄士必	食衛必	HAC CP選				○	○		○	○	○	○
	微生物学	2	選	○							食衛必	HAC CP選		○				○			○	
食品と衛生	食品学総論	2	必	○					家教必		食衛必	FS必	HAC CP選					◎	○	○		○
	食品学各論	2	必		○				家教必	栄士必	食衛必	FS必	HAC CP選		○			○			◎	
	食品機能論	2	必		○					栄士必				○			○			◎		
	食品化学実験 I	(1)	必		○				高家教必	栄士必	食衛必	HAC CP選					○			○		○
	食品化学実験 II	(2)	選			○						FS必					○					○
	食品加工学	2	選			○			#家教必		食衛必	FS必			○	○	○	○	○	○	○	○
	食品加工学実習	(2)	選			○								○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食品衛生学	2	必		○				#家教必	栄士必	食衛必	FS必	HAC CP選		○		○	○	○	○	○	
	食品衛生学実験	(1)	必		○					栄士必	食衛必	HAC CP選		○		○	○	○	○	○	○	
	食品微生物学(実験を含む)	2	選			○					食衛必				○			○	○	○	○	
栄養と健康	HACCP実践演習	(2)	選			○					食衛必	HAC CP必		○				○	○	○	○	
	食品機器分析化学実験	(2)	選			○					食衛必			○				○		○		○
	基礎栄養学	2	必	○					家教必	栄士必	食衛必	FS必	HAC CP選		○	○	○	○			○	
	応用栄養学	2	必		○				高家教必	栄士必							○	○	○		○	
	応用栄養学実習	(1)	必		○					栄士必							○	○	○	○	○	
	臨床栄養学総論	2	必		○					栄士必	食衛必				○	○	○	○		○		
専門教	臨床栄養学各論	2	必		○					栄士必					○	○	○		○		○	
	臨床栄養学実習	(1)	必		○					栄士必					○	○	○	○	○	○	○	
	栄養士入門実習	(1)	選	●														○			○	
	栄養指導論 I	2	必		○					栄士必					○	○	○	○	○		○	
	栄養指導実習 I	(1)	必		○					栄士必					○	○	○	○		○	○	
	栄養指導論 II	2	必		○					栄士必					○	○	○	○		○	○	
栄養の指導	栄養指導実習 II	(1)	必			○				栄士必					○	○	○	○			○	
	公衆栄養学	2	必		○				栄士必	食衛必					○	○	○	○	○	○	○	

栄養学科 栄養学専攻(専門教育科目) カリキュラムチェックリスト

区分	授業科目	単位数	必選別	標準開設年次				免許・資格必選別	備考	【知識・技能】			【思考力・判断力・表現力】			【主体性・多様性・協同性】				
				1 前期	2 後期	3 前期	4 後期			1 前期	2 後期	3 前期	4 後期	1 前期	2 後期	3 前期	4 後期			
				前 期	後 期	前 期	後 期			前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期			
营养科目	給食管理学	2	必		○			栄士必	食衛必					○		◎	○	○	○	
	給食管理実習	(2)	選			◇		栄士必						○		◎	○	○	○	
	栄養士実習	(1)	選			◎										◎	○	○	○	
	栄養士校外実習	(1)	選			◎		栄士必						○		○	○	○	◎	
給食の運営	調理学 I	2	必	○				家教必	栄士必	FS必			○	○	◎	○		○	○	
	調理学 II	2	選			○									○		○		◎	○
	食生活教育演習	[1]	選		●			高栄必							◎	○	○		○	
	食・環境教育論演習	[1]	選		●			高栄必						○		○	○		◎	
	調理科学実験	(1)	必	○				高栄必	栄士必	FS必	HACCP選		○	○	◎	○	○		◎	
	基礎調理学実習 I	(1)	必	○				家教必	栄士必	FS必	HACCP選		○	○	◎			○	○	
	基礎調理学実習 II	(1)	必		○			家教必	栄士必	FS必				○	◎			○	○	
	応用調理学実習	(2)	選		○									○	◎		○	○	○	
総合科目	管理栄養士応用演習 I	[2]	選			○										○	◎			
	管理栄養士応用演習 II	[2]	選			○										○	◎			
	卒業論文	(4)	選			◎										◎	◎	○	○	
専門選択科目	栄養と健康A(社会生活)	2	選			○										○	○	◎		
	栄養と健康B(人体)	2	選			○											◎		○	○
	栄養と健康C(食品)	2	選			○								○			◎		○	
	栄養と健康D(栄養)	2	選			○								○			◎		○	
	栄養と健康E(臨床 I)	2	選			○										○		◎		○
	栄養と健康F(臨床 II)	2	選			○										○		◎		○
	栄養と健康G(調理)	2	選			○										○		○		◎
	栄養と健康H(フードマネジメント)	2	選			○								◎		○			○	
	栄養と健康I(情報演習)	2	選			○									○		◎			○
フードスペシャリストリスト	フードスペシャリスト論	2	選			○								FS必		◎		○	○	○
	フードコーディネート論	2	選			○								FS必		◎		○	○	○
	食品流通経済論	2	選		○									FS必	○		○	○	◎	◎
教科関連科目	保育学概論	2	選	○				家教必							○			◎	○	○
	被服学概論	2	選	○				家教必								○			○	○
	住居学概論	2	選	○				家教必								○			○	○
	消費生活論	2	選	○				高家教必						○			○	○	○	○
	家庭工学	1	選			○		高家教必								○	○		○	○
	家庭工学実習	(1)	選			○		高家教必								○	○		○	○
	被服実習	(1)	選		○			家教必								○		○	○	○
	被服実習	(1)	選		○			家教必								○		○	○	○