教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報

※履修ﾓﾃﾞﾙは最低取得単位数

○ 履修モデル（令和3年度入学生）

◇食物栄養学科（栄養士を取得する場合）

	1年次							
	必修科目						選択科目	
教養に関する教育科目	体育実技	2					生活と環境	2
	英語Ⅰ	2					食物栄養基礎科学	2
							栄養情報処理	2
専門に関する科目	公衆衛生学	2	有機化学	2	公衆栄養学	2		
	食品学	2	解剖生理学	2	調理学実習Ⅱ	1		
	基礎栄養学	2	生化学	2	給食管理	2		
	応用栄養学	2	生化学実験	1				
	臨床栄養学総論	2	病理学	2				
	栄養指導論Ⅰ	2	食品学実験	1				
	調理学	2	食品加工学	2				
	調理学実習Ⅰ	1	食品衛生学	2				

✚

	2年次							
	必修科目						選択科目	
教養に関する教育科目							日本国憲法	2
専門に関する科目	社会福祉概論	2	臨床栄養学各論	2	給食管理実習Ⅰ	1		
	運動生理学	2	臨床栄養学実習	1	給食管理実習Ⅱ	1		
	食品加工実習	1	栄養指導論Ⅱ	2	校外実習指導	1		
	食品衛生学実験	1	栄養指導実習	1	校外実習	2		
	栄養学実習	1	調理学実習Ⅲ	1	卒業研究	2		

○ 履修モデル（令和2年度入学生）

◇食物栄養学科（栄養士・栄養教諭二種免許状を取得する場合）

	1　年　次							
	必　修　科　目						選　択　科　目	
教養に関する教育科目	体育実技	2					食物栄養基礎科学	2
	英語Ⅰ	2						
	栄養情報処理	2						
専門に関する科目	公衆衛生学	2	食品加工学	2	調理学	2		
	解剖生理学	2	食品衛生学	2	調理学実習Ⅰ	1		
	生化学	2	基礎栄養学	2	調理学実習Ⅱ	1		
	生化学実験	1	応用栄養学	2	給食管理	2		
	病理学	2	臨床栄養学総論	2	有機化学	2		
	食品学	2	栄養指導論Ⅰ	2				
	食品学実験	1	公衆栄養学	2				
教職に関する教育科目	教育基礎理解	2	生徒指導・教育相談	2				
	教育心理学(栄)	2						
	特別支援教育(栄)	2						
	道徳・総合的な学習の時間・特別活動の指導	2						
	教育の方法	2						

✚

	2　年　次							
	必　修　科　目						選　択　科　目	
教養に関する教育科目	日本国憲法	2					現代社会論	2
専門に関する科目	社会福祉概論	2	臨床栄養学各論	2	給食管理実習Ⅰ	1		
	運動生理学	2	臨床栄養学実習	1	給食管理実習Ⅱ	1		
	食品加工実習	1	栄養指導論Ⅱ	2	校外実習指導	1		
	食品衛生学実験	1	栄養指導実習	1	校外実習	2		
	栄養学実習	1	調理学実習Ⅲ	1	卒業研究	2		
教職に関する教育科目	学校栄養教育論	2						
	栄養教育実習指導	1						
	栄養教育実習	1						
	教職実践演習	2						

○ 主要科目の概要と目的

＜解剖生理学＞

・栄養士に求められる正常な人体の構造について細胞学、組織学、系統解剖学に基づいて理解し、説明できること。
・栄養士に求められる正常な人体の機能について各機能系に基づいて理解し、説明できること。
・栄養士に求められる傷病の理解と栄養学の理解のための関連性について理解し、説明できること。

＜基礎栄養学＞

・栄養の基本概念及び栄養素(炭水化物、脂質、タンパク質、核酸、ビタミン、無機質)の機能と生体との関りなどを理解し、食生活を科学的に評価できるようになる。
・栄養学を分子生物学的視点から理解できるようになる。

＜栄養指導実習＞

栄養士が行なう栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論を統合した栄養指導を実践できる力を身につける。

・生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた食習慣形成のための、栄養マネジメントサイクルおよび行動変容の理論を理解し、実践できる。

・良好なコミュニケーションを通して、対象者のライフステージや身体・精神状況、価値観、社会的背景の特徴を理解し、対応した栄養指導プログラムを計画し、説明する力を身につける。

＜調理学＞

・おいしさの要因および関与する性質について説明できる。

・調理操作の原理・要点を理解できる。

・食事を構成する各食材料についての調理性を説明できる。