

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

※履修モデルは最低取得単位数

○ 履修モデル（平成30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		
る 教 養 教 育 科 目 関 連	英語 I	2			生活と環境	2
	体育実技	2				
	栄養情報処理	2				
専 門 関 連 科 目	公衆衛生学	2	食品学実験	1	調理学	2
	解剖生理学	2	食品加工学	2	調理学実習 I	1
	解剖生理学実習	1	基礎栄養学	2	調理学実習 II	1
	運動生理学	2	応用栄養学	2	給食管理	2
	生化学	2	臨床栄養学総論	2	有機化学	2
	生化学実験	1	臨床栄養学各論	2		
	病理学	2	栄養指導論 I	2		
	食品学	2	公衆栄養学	2		
る 教 職 教 育 科 目 関 連	教職総論	2				
	教育原理	2				
	教育心理学	2				
	教育制度	2				

+

		2 年 次				
		必 修 科 目		選 択 科 目		
る 教 養 教 育 科 目 関 連	日本国憲法	2			現代社会論	2
専 門 関 連 科 目	社会福祉概論	2	臨床栄養学実習	1	給食管理実習 I	1
	食品加工実習	1	栄養指導論 II	2	給食管理実習 II	1
	食品衛生学	2	栄養指導実習 I	1	卒業研究	2
	食品衛生学実験	1	栄養指導実習 II	1		
	栄養学実習	1	調理学実習 III	1		
る 教 職 教 育 科 目 関 連	学校栄養教育論	2				
	教育課程総論	2				
	教育の方法	2				
	生徒指導・教育相談	2				
	教職実践演習	2				
	栄養教育実習	2				

+

校外実習指導	1	校外実習	2
--------	---	------	---

○ 主要科目の概要と目的

<解剖生理学>

ヒトの体の仕組みを支える形態と構造を学びます。生命現象が生ずる細胞（生命の基本単位）・組織・器官の構造と働きを学んで人体を理解します。また、ヒトはなぜ飲食をしなければならないのかを学びます。

<食品学>

私たちが食している食品に興味を持ち、その種類や特徴、利用などを理解することは、栄養士を目指す者にとって大切なことです。本講義では、食品中の成分についての化学構造や性質を学び、食品の栄養特性の理解を深めます。

<基礎栄養学>

栄養の基本概念及び栄養素の機能と生体との関わりなど、食生活を科学的に評価できる基礎知識を主な栄養素（炭水化物、脂質、タンパク質、核酸、ビタミン、無機質）を中心に概説する。また分子生物学的視点から栄養学に言及します。

<栄養指導論 I >

ライフスタイルの多様化にともなう生活習慣病の蔓延が危惧されています。生活習慣病の予防には適切な食生活が必須であり、一人一人が自ら望ましい食事管理を実践していく力を持つことが重要と考えています。そのため適切な栄養指導を実践することができる専門家、すなわち栄養士の必要性が高まっています。本講では、人々の健康維持・増進のために栄養指導を実践していく上で必要な知識と技術を学びます。

<調理学>

調理の意義・目的・調理操作・嗜好性・食品の調理性など調理に関する事柄のすべてについて科学的に究明し、体系づけることにより実際の調理技術及び食生活に役立てられるようにします。

