

健康栄養学科 食物栄養専攻

授業科目名		授業方法 単位数	選択必修区分	配当年	授業科目名	授業方法 単位数	選択必修区分	配当年
基礎学 科目基	化学	A 2	必	1	関連 卒業 科目 論文	演習Ⅰ	B 1	必 4
	生物学	A 2	必	1		演習Ⅱ	B 1	必 4
活と健 生	社会福祉概論	A 2	必 栄	2		卒業論文	6	必 4
	公衆衛生学	A 2	必 栄	2		サイエンス英語	B 1	3
人 体 の 構 造 と 機 能	生化学	A 2	必 家 栄	1	リフ ード ス ト 関 連 科 目	フードスペシャリスト論	A 2	フ 2
	解剖生理学	A 2	必 栄	1		フードコーディネータ論	B 1	フ 2
	運動生理学	A 2	栄	2		フードコーディネータA	B 1	フ 3
	臨床病態学	A 2	必 栄	2		フードコーディネータB	B 1	フ 3
	微生物学	A 2	栄	2		学校食教育概論	A 2	《栄教》 2
食 品 と 衛 生	食品学	A 2	必 家 栄	フ 1	教 職 関 連 科 目	学校食教育実践論	A 2	《栄教》 3
	基礎食品実験	C 1	栄	フ 1		家庭経営学(家族関係学及び家庭経済学を含む。)	A 2	家 3
	食品化学実験	C 1	栄	フ 1		住居学(製図を含む。)	A 2	家 2
	食品プロセス学	A 2	必 家 栄	フ 2		家庭電気・機械(情報処理を含む。)	A 2	家 3
	食品プロセス学実習	C 1	栄	3		被服学	A 2	家 3
	食品衛生学	A 2	必 栄	フ 3		[被服構成学実習]	C 1	家 3
	食品衛生学実験	C 1	栄	3		保育学(家庭看護を含む。)	A 2	家 3
	食品機能学	A 2	フ	3		小児保健学実習	C 1	家 3
	食品の官能評価・鑑別論	A 2	フ	2				
	バイオテクノロジー	A 2	フ	2				
栄 養 と 健 康	基礎栄養学	A 2	必 家 栄	フ 1	中・ 高 教 諭 (家 庭)			
	基礎栄養学実験	C 1	栄	1				
	応用栄養学A	A 2	必 家 栄	1				
	応用栄養学B	A 2	栄	2				
	応用栄養学実習	C 1	栄	2				
	臨床栄養学	A 2	必 栄	3				
栄 養 の 指 導	臨床栄養学実習	C 1	栄	3				
	栄養教育論A	A 2	必 栄	2				
	栄養教育論B	A 2	栄	2				
	栄養教育論実習A	C 1	栄	3				
	栄養教育論実習B	C 1	栄	3				
	公衆栄養学	A 2	必 栄	2				
給 食 の 運 営	公衆栄養学実習	C 1	栄	3				
	社会調査法	A 2		3・4				
	給食経営管理論	A 2	必 栄	2				
	給食経営管理実習A(学内)	C 1	栄	3				
	給食経営管理実習B(学外)(事前事後指導を含む)	C 1	栄	3・4				
	調理学	A 2	必 家 栄	フ 1				
	調理学実習A	C 1	家 栄	フ 1				
演 習 合	調理学実習B	C 1	家 栄	フ 2				
	食料経済学	A 2	栄	フ 2				
健康栄養研究	D 2	必	3・4					

注：〔 〕の科目は第6条の3第3項の再掲