

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 学年	授業科目名	授業方法 / 単位数	選択必修区分	配当 学年	
基礎 科目	化学	A 2	必	1	関連 科目	健康栄養研究	D 2	必	3・4
	生物学	A 2	必	1		サイエンス英語	B 1		3
生理 関連 科目	生化学	A 2	必 《家庭》 栄	1		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ー論	B 1	フ	2
	運動生理学	A 2	栄	2		フードコーディネーター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ーB	B 1	フ	3
栄養 関連 科目	基礎栄養学	A 2	必 《家庭》 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	《家庭》	3
	基礎栄養学実験	C 1	栄	1		住居学(製図を含む。)	A 2	《家庭》	2
	応用栄養学A	A 2	必 《家庭》 栄	2		家庭電気・機械(情報処理を含む。)	A 2	《家庭》	3
	応用栄養学B	A 2	栄	2		被服学	A 2	《家庭》	3
	応用栄養学実習	C 1	栄	2	[被服構成学実習]	C 1	《家庭》	3	
	臨床栄養学	A 2	必 栄	3	保育学(家庭看護を含む。)	A 2	《家庭》	3	
	臨床栄養学実習	C 1	栄	3	小児保健学実習	C 1	《家庭》	3	
食品 関連 科目	食品学	A 2	必 《家庭》 栄 フ	1	学校食教育概論	A 2	《栄教》	2	
	基礎食品実験	C 1	栄 フ	1	学校食教育実践論	A 2	《栄教》	3	
	食品化学実験	C 1	栄 フ	1					
	食品プロセス学	A 2	必 《家庭》 栄 フ	2					
	食品プロセス学実習	C 1	栄	3					
	食品機能学	A 2	フ	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		2					
食料経済学	A 2	栄 フ	2						
栄養 教育 関連 科目	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					
	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 関連 科目	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 《家庭》 栄 フ	1					
	調理学実習A	C 1	《家庭》 栄 フ	1					
	調理学実習B	C 1	《家庭》 栄 フ	2					
保健 衛生 関連 科目	社会福祉概論	A 2	必 栄	2					
	公衆衛生学	A 2	必 栄	2					
	微生物学	A 2	栄	2					
	食品衛生学	A 2	必 栄 フ	3					
	食品衛生学実験	C 1	栄	3					
ゼミ	演習Ⅰ	B 1	必	4					
	演習Ⅱ	B 1	必	4					
	卒業論文	6	必	4					

注：[ ] の科目は第6条の3第3項の再掲