

【専攻科目】
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 科目	化学	A 2	必	1	卒業 論文 関連 科目	演習Ⅰ	B 1	必	4			
	生物学	A 2	必	1		演習Ⅱ	B 1	必	4			
社会 健康 生活	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	リス トド スベ シヤ 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	栄 論 栄 教 中・ 高 教 論 (家 庭)	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							
栄養と 健康	基礎栄養学	A 2	必	家	栄	フ	1					
	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							
	臨床栄養学実習	C 1		栄	3							
栄養の 指導	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							
給食の 運営	給食経営管理論	A 2	必	栄	3							
	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	4							
	調理学	A 2	必	家	栄	フ	1					
	調理学実習A	C 1		家	栄	フ	1					
	調理学実習B	C 1		家	栄	フ	2					
	食料経済学	A 2		栄	フ	2						
総合 演習	実践栄養管理研究	D 2		3								
	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