

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		
基礎学 科 目 基	化学	A 2	必	1	演習 I	B 1	必	4		
	生物学	A 2	必	1		演習 II	B 1	必	4	
専門分野 関連科目	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	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ト論	B 1	フ	2
		運動生理学	A 2	栄	2		フードコーディネートA	B 1	フ	3
		臨床病態学	A 2	必 栄	2		フードコーディネート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	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						
運動栄養学		A 2		2						
運動栄養学実習		C 1		3						
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						
	公衆栄養学実習	C 1	栄	3						
給食の運営	社会調査法	A 2		3・4						
	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						
総合演習	食料経済学	A 2	栄 フ	2						
	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