食物栄養学科　カリキュラムツリー

R7年度入学生用

□ は卒業必修または指定科目
□ は栄養士必修科目

種別		1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期
総合		FN11101 総合演習Ⅰ FN12101 ｷｬﾘｱｱｯﾌﾟｾﾐﾅｰ	FN11102 総合演習Ⅱ	FN11103 総合演習Ⅲ	FN11104 総合演習Ⅳ
教養		FN22102 栄養士理数基礎演習 FN22103 化学 FN22104 情報処理入門 FN23101 健康スポーツⅠ FN24102 韓国語		FN21101 心理学 FN22101 食文化論	FN21102 社会学（女性問題から見た社会学） FN21103 消費科学（消費者問題） FN24101 英語（栄養学専門英語）
専門科目	社会生活と健康			FN31201 公衆衛生学Ⅰ	FN31202 公衆衛生学Ⅱ FN32201 社会福祉概論
	人体の構造と機能		FN41201 解剖生理学 FN41202 生化学 FN41203 解剖生理生化学実験 FN42201 病態生理学		FN43201 運動生理学
	食品と衛生	FN51201 食品学 FN52201 食品衛生学	FN51202 食品材料学 FN51204 食品学実験 FN51205 食品加工実習	FN52202 食品衛生学実験	
	栄養と健康	FN61201 基礎栄養学 FN61202 応用栄養学	FN61203 栄養学実習	FN62201 臨床栄養学概論 FN62202 臨床栄養学実習	FN61304 総合栄養学
	栄養の指導		FN72201 栄養指導論Ⅰ	FN72202 栄養指導論Ⅱ FN72203 栄養指導実習Ⅰ	FN71201 公衆栄養学概論 FN72204 栄養指導実習Ⅱ
	給食の運営	FN81201 調理学 FN81203 基礎調理学実習 FN82201 給食管理 FN82202 栄養士実務・給食計画	FN82203 給食管理学内実習	FN81204 実用調理学実習 FN82306 栄養士実務演習 FN82304 給食管理学外実習 FN82305 病院給食実習	FN81205 応用調理学実習
	専門関連教科	FN93301 海外研修			FN92301 卒業研究 FN92302 管理栄養士基礎演習
ユニット科目	スポーツ・健康美容			FN01101 スポーツと栄養	FN01102 美容と栄養
	調理・食育	FN02101 調理基本実習	FN02102 家庭料理技能演習		FN02103 製菓・製パン実習 FN02104 栄養教育・食育演習
	ﾌｰﾄﾞﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ	FN03104 ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ論 FN03103 食品官能評価・鑑別		FN03101 ﾌｰﾄﾞｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ論 FN03102 マーケティング論	FN03105 ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ演習 FN03106 フードビジネス論

食物栄養学科の
ディプロマポリシー
（学位授与の方針：
卒業時の到達点）

1. 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に換える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる

2. 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている

3. 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる

4. 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる

5. 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる