

食物学科 履修モデル

食物学科のディプロマポリシー

知識・理解/K	・学内外で講義・実習・演習を通し、多様な食環境や食事文化を理解し、様々な立場や状況の人々との疎通ができるコミュニケーション力、プレゼンテーション力を身につけている。
思考・判断/K	・多種多様な情報を整理し、客観的な判断ができる基礎力を身につけている。
関心・意欲・態度/V	・食生活を取り巻く様々な事象について、関心を持ち、自ら課題を見出し、その解決に意欲的取り組むことができる。 ・栄養士、教員、食の専門家として探究心を持ち、使命感と倫理観を持って社会に貢献したいという意欲がある。
技術・表現/A	・専門的、体系的な学修を通じて、食生活と健康、食の安全性など、食を通じて生活の質の向上を図るための指導力や、食品・食物の調理・加工の技能と、これらの開発企画や表現力を身につけている。

科目群	授業科目名	単位数	授業形態	必修	開設年次	ディプロマポリシー				アクティブ ラーニング	情報リテラ シー教育	ICT 活用	ナンバリング
						知識・理解 K	思考・判断 K	関心・意欲・態度 V	技術・表現 A				
専門基礎	食生産体験演習A	1	演習	○	1	○		○	○				R10001M12
	食生産体験演習B	1	演習	○	1	○		○	○				R10007M12
	栄養士論	2	講義	○	1	○	○	○					R10002M21
	地球環境と食	2	講義		2	○	○	○		○			R21012M21
	フードビジネス概論	2	講義		1	○		○					R11005M21
	コミュニケーション・プレゼン演習	1	演習		1	○	○		○				R11003M12
	有機化学	2	講義		1	○	○	○					R11008M21
	分子生物学	2	講義		1	○	○	○					R11009M21
	統計学演習	1	演習		1	○	○		○	○	○		R11004M12
	基礎サイエンス実験	1	実験		1	○	○	○		○			R11010M13
	食と語学A	1	演習		1	○		○	○	○			R11011M12
	食と語学B	1	演習		2	○		○	○	○			R21013M12
	社会福祉学概論	2	講義		1	○		○					R11006M21
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ(総論)	2	講義	○	2	○	○	○	○				R20101M21
	公衆衛生学Ⅱ(各論)	2	講義	○	3	○	○	○	○				R30102M21
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ(解剖学)	2	講義	○	1	○	○						R10201M21
	解剖生理学Ⅱ(生理学)	2	講義	○	2	○	○						R20203M21
	解剖生理学実習	1	実習	○	2	○	○						R20202M13
	生化学(総論)	2	講義	○	2	○	○	○					R20204M21
	代謝栄養学(生化学各論)	2	講義	○	3	○	○	○					R30206M21
	栄養学・生化学実験	1	実験	○	2	○	○	○	○				R20205M13
食品と衛生	食品学総論	2	講義	○	1	○	○	○					R10301M21
	食品学各論	2	講義	○	2	○	○						R20302M21
	食品学実験	1	実験	○	2	○	○	○	○				R20303M13
	食品衛生学	2	講義	○	3	○	○	○					R30304M21
	食品衛生学実験	1	実験	○	3	○	○	○	○				R30305M13
栄養と健康	基礎栄養学	2	講義	○	2	○	○						R20401M21
	応用栄養学	2	講義	○	2	○	○						R20402M21
	栄養学各論実習	1	実習	○	3	○	○	○					R30405M13
	臨床栄養学総論	2	講義	○	3	○	○	○					R30403M21
	臨床栄養学各論	2	講義	○	3	○	○	○					R30407M21
	臨床栄養学実習	1	実習	○	3	○	○	○	○				R30406M13
	栄養学実習	1	実習	○	3	○	○	○					R30404M13
栄養の指導	栄養指導論	2	講義	○	3	○	○	○					R30501M21
	栄養指導実習	1	実習	○	3	○	○	○	○		○		R30504M13
	栄養カウンセリング論	2	講義	○	3	○	○	○	○				R30502M21
	栄養カウンセリング実習	1	実習	○	3	○	○	○	○				R30505M13
	公衆栄養学	2	講義	○	3	○	○	○					R30503M21
	公衆栄養学実習	1	実習	○	3	○	○	○	○		○		R30506M13
給食の運営	給食管理学	2	講義	○	2	○	○	○					R20603M21
	校内給食管理実習	1	実習	○	3	○	○	○	○	○	○		R30605M13
	校外給食管理実習	1	実習	○	3	○	○	○	○	○	○		R30606M13
	基礎調理学実習	2	実習	○	1	○	○	○	○				R10601M23
	調理学	2	講義	○	2	○	○						R20602M21
	調理科学実験	1	実験	○	2	○	○	○	○				R20604M13

科目群	授業科目名	単位数	授業形態	必修	開設年次	ディプロマポリシー				アクティブ ラーニング	情報リテラ シー教育	ICT 活用	ナンバリング
						知識・理解 K	思考・判断 K	関心・意欲・態度 V	技術・表現 A				
コ ー ス 共 通 科 目	微生物学	2	講義		2	○	○						R21705M21
	HACCP実践演習	2	演習		4	○	○	○	○				R41713M22
	食品機能学	2	講義		3	○	○	○		○	○		R31708M21
	食品加工学	2	講義		2	○	○	○					R21706M21
	食品加工学実習	2	実習		2	○	○	○	○				R21707M23
	応用調理学実習	2	実習		1	○	○	○	○				R11702M23
	製品・食品鑑別演習	2	演習		3	○	○	○	○				R31709M22
	食空間コーディネート論	2	講義		2	○	○	○					R21703M21
	比較食文化・食生活論	2	講義		1	○	○	○	○				R11701M21
	調理と文化	2	実習		4	○	○	○	○				R41712M23
	栄養士総合演習	1	演習	○	2	○	○	○	○				R20704M12
	食物総合演習A	1	演習	○	3	○	○	○	○	○	○		R30710M12
	食物総合演習B	1	演習	○	3	○	○	○	○	○	○		R30711M12
	卒業研究A	2	演習	○	4	○	○	○	○	○	○		R40714M22
卒業研究B	2	演習	○	4	○	○	○	○	○	○		R40715M22	
産 業 企 画 開 発 コ ー ス	フーズベシャリスト論	2	講義		1	○	○	○					R11801M21
	フードコーディネート論	2	講義		2	○	○	○					R21803M21
	食品流通経済	2	講義		3	○	○	○	○	○	○		R31809M21
	バイサイエンス演習	2	演習		3	○	○	○	○		○		R31811M22
	フードビジネス演習	2	演習		4	○	○	○	○	○	○		R41812M22
	食企画・開発演習Ⅰ	2	演習		2	○	○	○	○		○		R21804M22
	食企画・開発演習Ⅱ	2	演習		3	○	○	○	○	○			R31808M22
	食企画・開発演習Ⅲ	2	演習		3	○	○	○	○	○			R31810M22
栄 養 士 教 科 コ ー ス	病態生理学	2	講義		2	○	○						R21805M21
	子供の食とアレルギー	2	講義		3	○	○						R31806M21
	調理と素材	2	実習		3	○	○	○	○				R31807M23
教 員 養 成 コ ー ス	食事計画論	2	講義		1	○	○	○	○				R11802M21
	食教育研究	2	講義		4	○	○	○	○				R41813M21
教 科 関 連 科 目	被服学概論	2	講義		1	○	○	○	○				R11904M21
	服飾造形実習A	2	実習		1	○	○	○	○				R11905M23
	住居学概論(製図を含む)	2	講義		1	○	○	○	○				R11903M21
	家庭経営学概論	2	講義		1	○	○	○	○				R11902M21
	家庭電気・機械・情報処理	2	講義		3	○	○	○					R31907M21
	保育学	2	講義		3	○	○	○	○		○		R31908M21
	食科学概論	2	講義		1	○	○	○					R11901M21
	家庭看護(学校安全・救急看護法)	2	講義		2	○	○	○	○				R21906M21