

栄 養 学 科

平成22年4月改正

短栄

| 分野 | 区分 | 授業科目 | 単位数 | 週時間数 | | | |
|--------|----------|--------|------------------|---------------------|---------|----|----|
| | | | | 一年次 | 二年次 | | |
| 総合教育科目 | 全学共通 | 導入科目 | 必 | フレッシュマンセミナー | 2 | F2 | |
| | | 必 | 情報基礎(一) | 2 | F2 | | |
| | | | 情報基礎(二) | 2 | L2 | | |
| | 学部共通 | 人間関係科目 | | | 生命倫理 | 2 | F2 |
| | | | | | 心の構造 | 2 | F2 |
| | | 社会関係科目 | | | 日本国憲法 | 2 | L2 |
| | | | | | 現代の環境問題 | 2 | F2 |
| | | 自然関係科目 | | | 生物学 | 2 | F2 |
| | | | | | 化学 | 2 | F2 |
| | | | | 統計学 | 2 | L2 | |
| | 課題別科目 | | | 特別講義(一) | 2 | | |
| | | | | 特別講義(二) | 2 | | |
| | | | | インターナショナル・スタディーズ(一) | 2 | F2 | |
| | | | | インターナショナル・スタディーズ(二) | 2 | L2 | |
| | 英語科目 | 必 | | 英語(一) | 2 | F2 | |
| | | | | 英語(二) | 2 | L2 | |
| | | | | 英語(三) | 2 | F2 | |
| | | | | 英語(四) | 2 | L2 | |
| | スポーツ関係科目 | | | スポーツ・レクリエーション(一) | 1 | F2 | |
| | | | スポーツ・レクリエーション(二) | 1 | L2 | | |
| 就職準備科目 | | | | キャリアデザイン | 1 | L1 | |
| | | | | インターンシップ | 1 | L1 | |
| | | | ビジネスマナー | 1 | L1 | | |
| 演習科目 | 必 | | フレッシュマン演習 | 1 | F1 | | |
| | 学部共通 | | | 基礎生物学 | 2 | F2 | |
| | | | 基礎化学 | 2 | F2 | | |
| | | | 文章表現 | 2 | F2 | | |
| 専門教育科目 | 学部共通科目 | | | 食農体験実習 | 2 | F4 | |
| | | | | 農産物マーケティング論 | 2 | F2 | |
| | 必修科目 | | | マイスターセミナー | 2 | L2 | |
| | | | | 食の安全と信頼 | 2 | L2 | |
| | | | | みどりと農業生産(畜産産物) | 2 | F2 | |
| | 専攻基礎科目 | 必 | | 有機化学 | 2 | L2 | |
| | | 必 | | 基礎化学実験 | 2 | F4 | |
| 必 | | ※ | 基礎栄養学 | 2 | F2 | | |
| 必 | ※ | 栄養化学実験 | 2 | F4 | | | |

| 分野 | 区分 | 授業科目 | 単位数 | 週時間数 | | |
|--------|--------|-------------------|----------|-------------|-----|----|
| | | | | 一年次 | 二年次 | |
| 専門教育科目 | 専門基礎科目 | 必 | ※ | 食品化学 | 2 | F2 |
| | | 必 | ※ | 食品材料科学 | 2 | L2 |
| | | 必 | ※ | 食品学基礎実験 | 2 | L4 |
| | | 必 | ※ | 調理学 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 生化学 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 運動生理学 | 2 | L2 |
| | | | ※ | 解剖生理学(一) | 2 | F2 |
| | | | ※ | 解剖生理学(二) | 2 | L2 |
| | | | ※ | 解剖生理学実験 | 2 | L4 |
| | | | ※ | 食品科学実験 | 1 | L2 |
| | | | ※ | 食品衛生学 | 2 | L2 |
| | | | ※ | 食品衛生学実験 | 2 | F4 |
| | 専門コア科目 | | ※ | 調理科学実験 | 1 | L2 |
| | | | ※ | 調理学実習(一) | 2 | F4 |
| | | 必 | ※ | 公衆栄養学 | 2 | L2 |
| | | | ※ | 公衆衛生学 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 社会福祉概論 | 2 | L2 |
| | | | ※ | 食品機能学 | 1 | L1 |
| | | | ※ | 食品加工学 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 食品加工・品質評価実習 | 2 | L4 |
| | | | ※ | 応用栄養学 | 2 | L2 |
| | | | ※ | 応用栄養学実習 | 2 | F4 |
| | | | ※ | 臨床栄養学 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 臨床栄養学実習 | 2 | L4 |
| | 総合化科目 | | ※ | スポーツ栄養学 | 1 | L1 |
| | | | ※ | 栄養指導総論 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 栄養指導各論 | 2 | L2 |
| | | | ※ | 栄養指導実習(一) | 2 | F4 |
| | | | ※ | 栄養指導実習(二) | 2 | L4 |
| | | | ※ | 調理学実習(二) | 2 | L4 |
| | | | ※ | 給食管理論 | 2 | F2 |
| | | | ※ | 給食管理実習 | 2 | L4 |
| | 必 | ※ | 校外実習総合演習 | 1 | L1 | |
| ※ | | 給食管理校外実習(校外実習を含む) | 2 | F4 | | |
| 必 | | 卒業論文 | 2 | 4 | | |

区分欄の必は必修科目、選必は選択必修科目を表す(空白は選択科目)。

| 卒業要件単位数 | | |
|---------|--------|--------|
| 必修科目 | 選択科目 | 計 |
| 27単位 | 35単位以上 | 62単位以上 |

- 選択科目には次の単位を加算することができる。
- ・他学科聴講・大学間履修・英語による専門教育プログラム・特別活動プログラムで修得した単位のうち15単位
 - リメディアル教育科目の修得単位は、卒業要件単位に含めない。
- 注) 1 週時間数欄のFは前学期配当科目、Lは後学期配当科目を表す。
 2 ※は栄養士関係科目であるため、他学科聴講はできない。
 3 栄養士免許を取得するには、栄養士関係科目を必修とする。
 4 食品学基礎実験、校外実習総合演習、給食管理校外実習は、集中授業で開講する。
 5 卒業論文は、通年で開講する。

短期大学部