

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
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		F2
		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	1		
	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	リメディアル教育科目	基礎生物	2	F2	
	基礎化学	2	F2		
	文章表現	2	F2		
専門教育科目	専門共通科目	食農体験実習	2	F4	
		農産物マーケティング論	2		F2
	創生専科科目	マイスターセミナー	2	L2	
	学際領域科目	食の安全と信頼	2	L2	
		みどりと農業生産(含畜産物)	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	4	
		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	
	※調理科学実験	1	L2		
	※調理学実習(一)	2	F4		
	専門コア科目	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・品質評価実験		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		
※校外実習総合演習	1	L1			
必 ※給食管理校外実習(校外実習を含む)	2		F4		
必 卒業論文	2				

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