

令和4年度入学生 食物栄養専攻の履修モデル

食と健康に関する資格取得を目指す学修を通じて食に関する総合的、体系的な知識と技術を身につけ、人間性と社会性を育みます。栄養士免許証取得を基礎として、栄養教諭二種免許状とフードサイエンティストを組み合わせることで学修を進めます。

各資格取得のための学修内容と科目の特徴

<栄養士免許証>

病院、高齢者福祉施設、保育所その他の事業所において給食管理や栄養指導などの業務を通じ健康を支援する栄養士の資格取得を目指します。

食と栄養に関して幅広く、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営などの分野について学びます。

<栄養教諭二種免許状>

小・中学校や学校給食センター、特別支援学校において食に関する指導と学校給食の管理に携わり、子供たちの健康を支え食の大切さと正しい食習慣を指導する栄養教諭二種免許状の資格取得を目指します。

教職に関する知識と技術、および栄養教育の基礎から実践を学びます。

<フードサイエンティスト>

食品企業における製造、新商品開発、品質管理業務に必要な専門科目を履修して、食品科学教育協議会認定のフードサイエンティストの資格取得を目指します。

食品の栄養・性状・加工・衛生、調理学、生化学など食品の安心、安全とその周辺分野について幅広く学び、食品科学教育協議会の資格認定研修に参加します。

履修モデル	概要	必修科目	学期	
栄養士免許証・ フードサイエン ティスト 取得モデル	栄養士免許証、 フードサイエン ティストの2つ の資格取得を目 指します	解剖学 食品学総論 食品衛生学 栄養学総論	栄養指導論Ⅰ 調理学 調理学実験 基礎調理学実習Ⅰ	1年前期
		生理学 公衆衛生学Ⅰ 食品学実験 応用栄養学 応用栄養学実習	臨床栄養学総論 栄養指導論実習Ⅰ 栄養情報処理Ⅰ 給食管理 給食管理デザイン 基礎調理学実習Ⅱ	1年後期
		公衆衛生学Ⅱ 生化学 食品学各論 食品衛生学実験 食品加工学 臨床栄養学各論	臨床栄養学実習 健康管理概論 栄養指導論Ⅱ 給食管理実習Ⅰ(校内) 給食管理実習Ⅱ(校外) 応用調理学実習Ⅰ	2年前期
		社会福祉 解剖生理学実験 運動生理学 生化学実験 食品微生物学 食品加工学実習	栄養指導論実習Ⅱ 公衆栄養学 応用調理学実習Ⅱ	2年後期

履修モデル	概要	必修科目		学期
栄養士免許証・ 栄養教諭二種免 許状・ フードサイエン ティスト 取得モデル	栄養士免許証、 栄養教諭二種免 許状、フードサ イエンティスト の3つの資格取 得を目指します	解剖学	調理学	1年前期
		食品学総論	調理学実験	
		食品衛生学	基礎調理学実習Ⅰ	1年後期
		栄養学総論	教職の意義と内容	
栄養指導論Ⅰ	教育史			
	学校栄養教育論			
		生理学	給食管理	2年前期
		公衆衛生学Ⅰ	給食管理デザイン	
		食品学実験	基礎調理学実習Ⅱ	
		応用栄養学	教育制度論	
		応用栄養学実習	教育の方法・技術	
		臨床栄養学総論	教育課程論	
		栄養指導論実習Ⅰ	道徳教育の理論と実践	
		栄養情報処理Ⅰ	生徒・進路指導論	
			学校栄養指導演習	
		公衆衛生学Ⅱ	栄養情報処理Ⅱ	2年後期
		生化学	給食管理実習Ⅰ(校内)	
		食品学各論	給食管理実習Ⅱ(校外)	
		食品衛生学実験	学校給食管理実習(校外)	
		食品加工学	応用調理学実習Ⅰ	
		臨床栄養学各論	特別活動論	
		臨床栄養学実習	教育心理学	
		健康管理概論	総合的な学習の時間の指導法	
		栄養指導論Ⅱ	特別支援教育論	
			栄養教育実習Ⅰ	
			栄養教育実習Ⅱ	
		社会福祉	公衆栄養学	2年後期
		解剖生理学実験	応用調理学実習Ⅱ	
		生化学実験	教育相談	
		運動生理学	教職実践演習(栄養教諭)	
		食品微生物学		
		食品加工学実習		
		栄養指導論実習Ⅱ		