

食品開発・食育コース

教育目標

学部；健康に関する理論と技術を駆使し、身体もこころも健康となる幸せな人間生活を実現させる福祉のこころを有した専門的職業人を育成します。

学科；人が豊かに生きるための「栄養と食」について学び、ライフステージ（生涯）を通しての栄養管理・栄養指導を行える管理栄養士の育成を教育目的としています。そのため、栄養や食品に関する基礎知識、栄養指導の実践技術力を修得することが教育目標です。

コース；人が生きていくために不可欠な「栄養と食」について学び、食品管理、食育指導を行える専門的能力を身につけた上、食品企業・食品研究所など「産業の場」あるいは、保育園・児童施設・保健所など「福祉の場」でリーダーシップを発揮できる管理栄養士を養成します。

育成すべき学生像

食べ物と人の健康の維持・増進にかかわる教育を通して修得した知識と技術を活かし、食品管理、食品開発、あるいは食育を行う、産業・福祉のプロフェッショナルとして活躍する人を養成します。

1, 2 年次

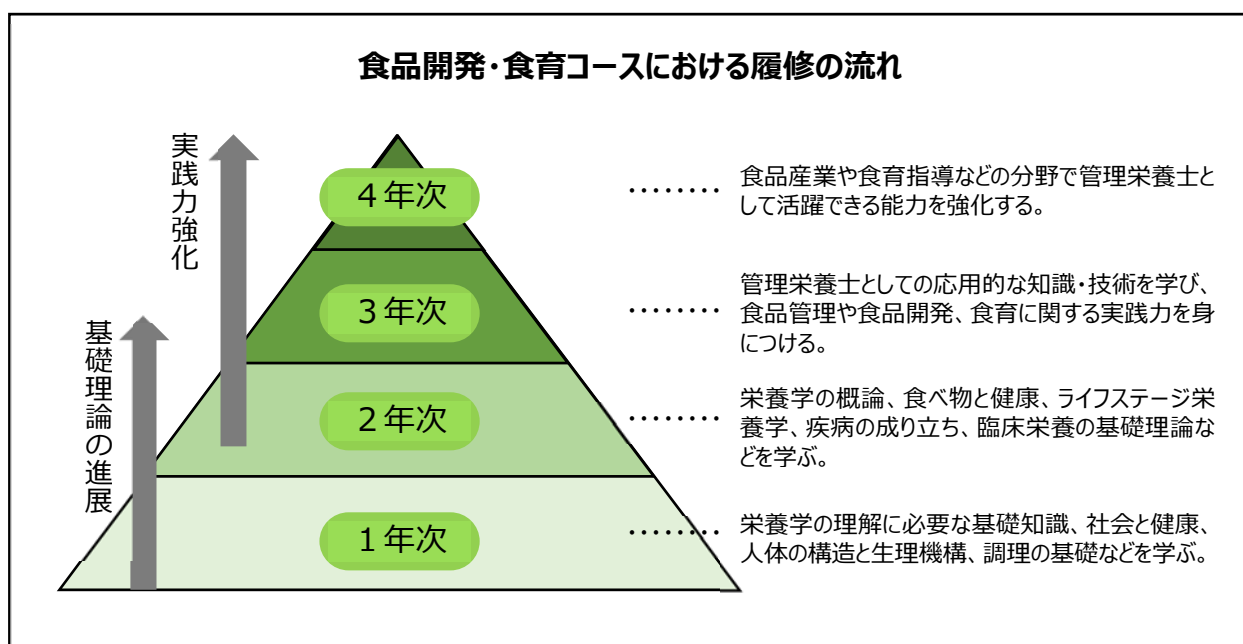
- ・ 栄養士及び管理栄養士の資格取得に必要な専門的知識を理解するための基礎学力を身につける。
- ・ 管理栄養士として高度な栄養士教育や栄養管理を行うための基盤となる専門基礎知識を学ぶ。
- ・ 栄養教諭免許の取得を志す者は、教育免許取得に必須の基礎分野を選択履修する。

3 年次

- ・ 栄養士及び管理栄養士の資格取得のための専門必修科目を履修する。特に、臨地実習を通して、管理栄養士としての実践力を身につける。
- ・ コース推奨科目を履修し、食品産業や食育指導、フードサービスなどの分野で活躍できる知識を学ぶ。これら推奨科目には、フードスペシャリスト資格認定に必要な科目が含まれている。
- ・ 栄養教諭免許の取得を志す者は、教育免許取得に必須の専門科目を選択履修する。
- ・ 研究演習Ⅰ・Ⅱにおいて、卒業後の食品管理、食品開発あるいは食育等の関連専門職への進路（食品開発、フードサービス、児童福祉、保育園など）に関する目標を明確にする。

4 年次

- ・ コース推奨の選択必修科目の履修や、保健所における臨地実習を通して、食品産業や食育指導などの分野で活躍できる管理栄養士としてさらに実践力を身につける。
- ・ 栄養教諭免許の取得を志す者は、教育免許取得に必須の教育実習を履修する。
- ・ 研究演習Ⅲ・Ⅳにおいて、卒業後の進路に応じた課題をテーマとして研究演習報告書を作成する。



2017年度 福祉栄養学科 「食品開発・食育コース」履修モデル

1年				2年				3年				4年					
[基礎分野; 科目選択例]	春学期	単位数		秋学期	単位数			コース	春学期	単位数	秋学期	単位数					
				[総合教養Ⅳ・栄養・保健体育]	2			推奨科目 (専門; 選択・選択必修科目)	フードコーディネート論 [#]	2	栄養指導・教育論Ⅱ [*]	2	推奨科目 (専門; 選択・選択必修科目)	地域保健臨地実習 [*]	1		
									生化学Ⅱ ^{*#}	2	病理学Ⅱ [*]	2				食品開発・品質管理論	2
	小計	0		小計	4			小計	4	小計	2			小計	0		

基礎分		春学期		秋学期		基礎分		春学期		秋学期		基礎分		春学期		秋学期	
		単位数		単位数			単位数		単位数		単位数		単位数		単位数		単位数
野 (卒業 必修科 目)	基礎ゼミナールⅠ	2	基礎ゼミナールⅡ	2	野 (卒業 必修科 目)	基礎ゼミナールⅢ	2	基礎ゼミナールⅣ	2	野 (卒業 必修科 目)	キャリア開発	1		野 (卒業 必修科 目)			
	英語コミュニケーションⅠ	2	英語コミュニケーションⅡ	2		英語コミュニケーションⅢ	2	英語コミュニケーションⅣ	2								
	情報処理学Ⅰ	1	情報処理学Ⅱ	1		キャリアデザイン	1										
	小計	5	小計	5		小計	5	小計	4		小計	1	小計	0		小計	0

専門 (卒業 必修科 目)	春学期	単位数	秋学期	単位数	専門 (卒業 必修科 目)	春学期	単位数	秋学期	単位数	専門 (卒業 必修科 目)	春学期	単位数	秋学期	単位数																			
栄養の科学	福祉栄養論Ⅱ	2	解剖生理学Ⅱ*	2	解剖生理学実験Ⅱ*	臨床栄養学総論*	2	栄養指導・教育論Ⅰ*	2	栄養学特殊講義	研究演習Ⅲ*	2	研究演習Ⅳ*	2																			
	福祉栄養論Ⅰ	2	解剖生理学Ⅱ*	2		基礎栄養学Ⅱ*	基礎栄養学実験*	1	給食経営管理論Ⅱ*		2	栄養アセスメント*																					
	栄養情報論実習*#	1	解剖生理学実験Ⅰ*	1			食品衛生学*#	給食経営管理論Ⅰ*	2		給食経営管理臨床実習*		1	栄養教育論実習*																			
	解剖生理学Ⅰ*	2	基礎栄養学Ⅰ*#	2				食品加工学*#	食育論		2		給食経営管理論実習*		1	栄養生理学実験*																	
	公衆衛生学*	2	健康管理論*#	2					食品学実験Ⅰ*#		「食」介護・支援論*		2		研究演習Ⅰ*		2	環境栄養学*															
	調理学*#	2	公衆衛生学実験*	1							調理学基礎実習Ⅱ*#		食品衛生学実験*		1		公衆栄養学Ⅰ*		2	研究演習Ⅱ*													
	有機化学*	2	食品学Ⅰ*#	2									運動栄養学*		食品学実験Ⅱ*#		1		生化学実験Ⅱ*		1	公衆栄養学Ⅱ*											
			生化学Ⅰ*	2											病理学Ⅰ*		生化学実験Ⅰ*		1		ライフステージ栄養学実習*		1	治療食実習*									
			調理学基礎実習Ⅰ*#	1															ライフステージ栄養学*		2		臨床栄養学各論Ⅰ*			臨床栄養学実習*							
																									臨床栄養学実習*		1						
小計	13	小計	15	小計	13					小計							14		小計		15						小計	12	小計	2	小計	2	

單位數合計	18	單位數合計	24	單位數合計	22	單位數合計	20	單位數合計	20	單位數合計	5	單位數合計	2
-------	----	-------	----	-------	----	-------	----	-------	----	-------	---	-------	---

基礎分野: 24単位以上	専門共通科目・専門科目: 100単位以上	合計 124単位以上	総単位数	131
--------------	----------------------	------------	------	-----

*管理栄養士国家試験受験資格必修科目 #フードスペシャリスト認定試験受験資格必修科目