

# 食品開発コースの概要

## 【教育目標】

**福祉栄養学科**；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等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。

**食品開発コース**；人が生きていくために不可欠な「**栄養と食**」について学び、食品開発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**等「**産業の場**」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や技能を活かし、食品開発を行う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ます。
- ・ 管理栄養士として高度な栄養指導・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びます。
- ・ **スタートアッププログラム**（教員）および**上級生**（2, 3, 4年生）が学修をサポートします。
- ・ **初歩の国試対策講座**や**模擬試験**による専門職養成の動機づけが始まります。
- ・ **初歩のキャリア支援**を行います（将来の姿、夢を描けるようサポートします）。

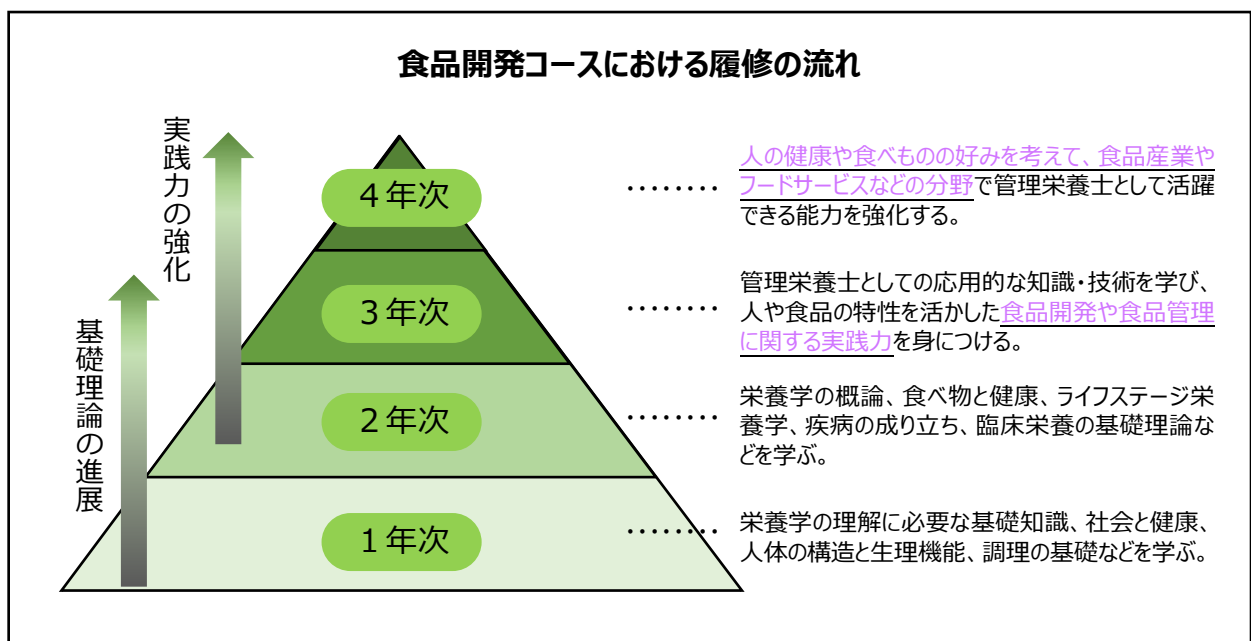
### 3年次

- ・ 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します。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ます。
- ・ コース推奨科目を履修し、**食品産業**や**フードサービス**などの分野で活躍できる知識を学びます。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ます。
- ・ 研究演習Ⅰ・Ⅱにおいて、卒業後の**食品開発、食品管理等の関連専門職**への進路（食品開発、フードサービスなど）に関する目標を明確にするとともに就職を視野に入れた指導が始まります。

### 4年次

- ・ コース推奨の選択必修科目の履修を通して、**食品産業やフードサービス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**を身につけます。
- ・ 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た研究演習を通して、**専門教育のみならず、人間力を高めるための指導を受けながら**、4年間の集大成として研究演習報告書を作成します。

## 食品開発コースにおける履修の流れ



2024年度 福祉栄養学科「食品開発コース」履修モデル

1年

[基礎分野; 科目選択例]	春学期	単位数	秋学期	単位数
	[経済学]	2	[保健体育]	2
	[中国語 I]	2		
	[外国史]	2		
小計	6	小計	2	

2年

コース推奨科目 (専門; 選択・選択必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
			食品学Ⅱ*#	2
			生化学Ⅱ*	2
			病理学Ⅱ*	2
小計	0	小計	6	

3年

コース推奨科目 (専門; 選択・選択必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	フードコーディネート論#	2	栄養指導・教育論Ⅱ*	2
	フードスペシャリスト論#	2	食料経済学#	2
			臨床栄養学各論Ⅱ*	2
			臨床栄養学臨地実習Ⅰ*	2
小計	4	小計	8	

4年

コース推奨科目 (専門; 選択・選択必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	地域保健臨地実習*	1		
	食品開発・品質管理演習	2		
小計	3	小計	0	

基礎分野 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	基礎ゼミナールⅠ	2	基礎ゼミナールⅡ	2
	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
	情報処理学Ⅰ	1	情報処理学Ⅱ	1
			データサイエンス入門	2
小計	5	小計	7	

基礎分野 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	基礎ゼミナールⅢ	2	基礎ゼミナールⅣ	2
小計	2	小計	2	

基礎分野 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	キャリア開発	1		
小計	1	小計	0	

基礎分野 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
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
	栄養の科学	2	福祉栄養論Ⅱ*	2
	福祉栄養論Ⅰ*	2	解剖生理学Ⅱ*	2
	栄養情報論実習*#	1	解剖生理学実験Ⅰ*	1
	解剖生理学Ⅰ*	2	基礎栄養学Ⅰ*#	2
	公衆衛生学*	2	健康管理論*#	2
	調理学*#	2	公衆衛生学実験*	1
	有機化学*	2	食品学Ⅰ*#	2
			生化学Ⅰ*	2
			調理学基礎実習Ⅰ*#	1
	小計	13	小計	15

専門 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	解剖生理学実験Ⅱ*	1	臨床栄養学総論*	2
	基礎栄養学Ⅱ*	2	基礎栄養学実験*	1
	食品衛生学*#	2	給食経営管理論Ⅰ*	2
	食品加工学*#	2	「食」介護・支援論*	2
	食品学実験Ⅰ*#	1	食品衛生学実験*	1
	調理学基礎実習Ⅱ*#	1	食品学実験Ⅱ*#	1
	運動栄養学*	2	生化学実験Ⅰ*	1
	病理学Ⅰ*	2	ライフステージ栄養学*	2
	食育論*	2		
	小計	15	小計	12

専門 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	栄養指導・教育論Ⅰ*	2	栄養学特殊講義	1
	給食経営管理論Ⅱ*	2	栄養アセスメント*	2
	給食経営管理臨地実習*	1	栄養教育論実習*	1
	給食経営管理論実習*	1	栄養生理学実験*	1
	研究演習Ⅰ*	2	環境栄養学*	2
	公衆栄養学Ⅰ*	2	研究演習Ⅱ*	2
	生化学実験Ⅱ*	1	公衆栄養学Ⅱ*	2
	ライフステージ栄養学実習*	1	治療食実習*	1
	臨床栄養学各論Ⅰ*	2		
	臨床栄養学実習*	1		
	小計	15	小計	12

専門 (卒業必修科目)	春学期	単位数	秋学期	単位数
	研究演習Ⅲ*	2	研究演習Ⅳ*	2
	小計	2	小計	2

単位数合計	24	単位数合計	24
-------	----	-------	----

単位数合計	17	単位数合計	20
-------	----	-------	----

単位数合計	20	単位数合計	20
-------	----	-------	----

単位数合計	5	単位数合計	2
-------	---	-------	---

基礎分野：24単位以上	専門科目：100単位以上	合計	124単位以上
-------------	--------------	----	---------

総単位数	132
------	-----

\*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