

食物学科食物学専攻

教育目標

生活習慣病予防の栄養指導、国民の健康増進に役立つ食品や外食等の食環境づくり、偏食やアレルギー疾患など様々な問題をかかえる幼児、学童、生徒への食教育を実践できる栄養士を育成する。

学科が求める学生像

- 1 食と健康に関する科学的な専門知識や技術を修得し、自ら探求する力を身につける。
- 2 食の専門知識・技術を生かして、企画、開発するための創造的思考力を身につける。
- 3 高いコミュニケーション力を有し、個々の諸問題に関して分かりやすい栄養指導・食教育ができる能力を身につける。
- 4 食の専門家として、真摯な姿勢をもって社会に貢献できる能力を身につける。

4年間の学び

1年次には、大学生としての教養を高めると共に、食にかかわる知識と技術を習得するための基礎力を養います。人体の構造・機能に関する知識を基に、食への関心を高めます。

2年次には、栄養士免許取得に必要な必修の基礎専門科目について講義のほか、多くの実習・実験で学びます。

3年次には、給食管理実習等の栄養士専門科目を充実させ、さらに、将来像を視野にいれながらより深く学びたい科目を選択して学びます。

4年次には、4年間の集大成として、興味のある分野で卒業研究に取り組みます。

履修モデル

1 家庭科教育・食教育を中心に学ぶ（家庭科教員免許、栄養教諭免許取得）

区分	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	選択科目	教職科目
1年	11科目（22単位）	家庭経営学概論（含家庭経済学） 住居学概論	13科目（22単位）	化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学 食文化論	
2年	3科目（6単位）	家族関係論 被服学概論	14科目（22単位）	食安全学Ⅱ 調理科学Ⅱ 調理科学実験 疾病の成り立ちⅡ 栄養・健康情報論 食品微生物学	
3年			8科目（14単位）	食品素材論 応用調理学実習 臨床栄養学 臨床栄養学実習 栄養教育論実習Ⅱ 給食管理実習Ⅱ	学校栄養教諭論
4年			2科目（4単位）	食品感覚機能論 食品流通論 消費科学 スポーツ栄養論	

2 特定給食施設（病院、特養、保育所、事業所）・スポーツ施設での栄養士・管理栄養士を目指す

区分	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	選択科目
1年	11科目（22単位）	家庭経営学概論（含家庭経済学） 住居学概論	13科目（22単位）	化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学
2年	3科目（6単位）	家族関係論 被服学概論 児童学概論	14科目（22単位）	栄養化学Ⅱ 食安全学Ⅱ 調理科学Ⅱ 疾病の成り立ちⅡ 食品微生物学
3年			8科目（14単位）	食品素材論 応用調理学実習 臨床栄養学 臨床栄養学実習 栄養教育論実習Ⅱ 給食管理実習Ⅱ
4年			2科目（4単位）	食品感覚機能論 食品流通論 消費科学 スポーツ栄養論 スポーツパフォーマンス論 運動障害と予防・救急処置（含実習）
				校外実習指導 校外実習 健康運動実践指導論 体力測定と評価 健康スポーツ実技

3 外食産業（給食経営・メニュー開発）、食品企業（企画、品質管理、営業）で栄養士として活かせる知識を学ぶ

区分	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	選択科目
1年	11科目（22単位）	家庭経営学概論（含家庭経済学） 住居学概論	13科目（22単位）	化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学
2年	3科目（6単位）	家族関係論 被服学概論	14科目（22単位）	栄養化学Ⅱ 食安全学Ⅱ 食品微生物学
3年			8科目（14単位）	食品素材論 食品バイオテクノロジー 食品開発論 インターンシップ 臨床栄養学 臨床栄養学実習 栄養教育論実習Ⅱ 給食管理実習Ⅱ
4年			2科目（4単位）	食品感覚機能論 食品流通論 消費科学 フードスペシャリスト論 フードコーディネーター論
				校外実習指導 校外実習

4 食品企業の研究開発および大学院進学により研究者や技術者を目指す

区分	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	選択科目
1年	11科目（22単位）	家庭経営学概論（含家庭経済学） 住居学概論	13科目（22単位）	化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学
2年	3科目（6単位）	家族関係論 被服学概論	14科目（22単位）	栄養化学Ⅱ 食安全学Ⅱ 食品微生物学
3年			8科目（14単位）	食品素材論 食品バイオテクノロジー 食品開発論 インターンシップ 臨床栄養学 臨床栄養学実習 栄養教育論実習Ⅱ 給食管理実習Ⅱ
4年			2科目（4単位）	食品感覚機能論 食品流通論 消費科学
				校外実習指導 校外実習