食物栄養学部　食物栄養学科（令和5年度入学生）

ディプロマ・ポリシー （学位授与の方針）

DP1：公衆衛生、公衆栄養の知識に基づき、食を通して地域住民の健康生活と福祉の向上に貢献できる能力を有している

DP2：傷病者を対象とする栄養管理及び指導のための高度な専門知識を有している

DP3：豊かな食生活を実現するために必要な食文化、調理科学的知識、調理技能を有している

DP4：社会からの信頼に応えるため、専門的知識、技能及び教養を継続的に修得する向上心を有している

※栄養教諭の資格取得のためには、児童・生徒の食指導に最低限必要な資質・能力を有することが求められる

	DP1	DP2	DP3	DP4	教職に関する専門教育科目※
四年次履修	【専門教育科目】 応用栄養学Ⅲ 栄養教育論Ⅲ 食健康センター活動（演習） 運動処方論	【専門教育科目】 食事介助実習（学外） （社会福祉施設）	【専門教育科目】 料理特別実習Ⅰ（洋料理） 料理特別実習Ⅱ（和料理） 料理特別実習Ⅲ（中華料理） 食品機能論 食品の官能評価・鑑別演習	【専門教育科目】 管理栄養士演習Ⅰ 管理栄養士演習Ⅱ 専門ゼミナール 卒業論文	教職実践演習（栄養教諭） 栄教教育実習事前・事後指導 栄養教育実習
三年次履修	【基礎教養科目】 スポーツ栄養学 【専門教育科目】 公衆衛生学Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ 運動生理学 栄養教育論実習Ⅱ 公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学実習（学内） 臨地実習Ⅱ （保健所・保健センター・ 病院・介護老人保健施設） 栄養福祉論 社会福祉援助技術	【専門教育科目】 病態生理学 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ 食物とアレルギー 臨床栄養学実習Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅱ 臨地実習指導（演習） 臨地実習Ⅰ （病院・介護老人保健施設） 栄養薬理学Ⅰ 栄養薬理学Ⅱ 高齢者心理学	【専門教育科目】 食品加工学 食品学実験Ⅱ 食品加工学実習 給食経営管理論 給食管理実習 臨地実習Ⅲ（特定給食施設） 栄養士のための薬膳 （集中講義） 細菌性食中毒学	【専門教育科目】 キャリアデザイン	児童・生徒の栄養指導Ⅰ 児童・生徒の栄養指導Ⅱ 教育相談 （カウンセリング含む） 栄養教育実習事前・事後指導
二年次履修	【基礎教養科目】 健康スポーツ科学Ⅱ 【専門教育科目】 健康管理概論 社会福祉論 応用栄養学Ⅰ 応用栄養学Ⅱ 応用栄養学実習 栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養教育実習Ⅰ 公衆栄養学	【専門教育科目】 有機化学 生化学Ⅱ 疾病の成り立ちと病態 生化学実験 解剖生理学実験 基礎栄養学 基礎栄養学実験 臨床栄養学Ⅰ 栄養カウンセリング リハビリテーション概論	【専門教育科目】 食品学実験Ⅰ（集中実験） 食品衛生学実験 調理学実習Ⅲ 給食管理 食品学各論 食品バイオテクノロジー	【基礎教養科目】 キャリアガイダンスⅡ 実用英語Ⅰ 実用英語Ⅱ 【専門教育科目】 栄養情報処理演習Ⅰ 栄養情報処理演習Ⅱ	教育制度論 特別支援教育概論 教育課程論 道徳教育の理論と方法 総合的な学習と特別活動 教育方法論 生徒指導の理論と方法
初年次履修	【基礎教養科目】 食と経済 日本国憲法 健康スポーツ科学Ⅰ 栄養士のための農園演習 食品流通論	【基礎教養科目】 人間関係の心理 基礎生物学 食物と薬 基礎化学 化学 【専門教育科目】 解剖生理学Ⅰ 解剖生理学Ⅱ 生化学Ⅰ 微生物学 解剖生理学実習	【基礎教養科目】 食と哲学 倫理学 栄養士の法制度論 フランス語の基礎 料理とフランス語 中国語の基礎 料理と中国語 【専門教育科目】 食品学総論 食品基礎実験 食品衛生学 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 食卓デザイン論	【基礎教養科目】 キャリアガイダンスⅠ 基礎統計学 コンピューターリテラシーⅠ コンピューターリテラシーⅡ 実用英語の基礎Ⅰ 実用英語の基礎Ⅱ 国際理解（海外研修）	教職概論 教育原理 教育心理学