

カリキュラム

栄養士や栄養教諭として必要な知識や技術を身につけ、将来は自分が望む世界で輝いてほしい。
そんな思いから本学では、時代のニーズに応えた多彩なカリキュラムを展開。
興味をもって学びながら、即戦力となる実力を磨くことができます。

1 年次

基礎科目

文章表現	英語Ⅰ
心理学の世界	フランス語Ⅰ
生活と法律	英語Ⅱ
国際文化	フランス語Ⅱ
PICK UP 1 食科学の基礎	キャリア教育
情報処理	芸術鑑賞・教養講座Ⅰ

専門科目 (栄養士・栄養教諭に関わる科目)

社会生活と健康

社会福祉概論	
人体の構造と機能	生化学
解剖学	
生理学	

食品と衛生

食品学総論	PICK UP 2 食品学実験Ⅰ
食品学各論	食品学実験Ⅱ
食品衛生学	

栄養と健康

栄養学総論	栄養学各論
栄養の指導	
栄養指導論Ⅰ	栄養指導論Ⅱ

給食の運営

調理学	給食経営論
PICK UP 3 調理学実習Ⅰ	PICK UP 4 給食実務論
調理学実習Ⅱ	PICK UP 5 給食実習Ⅰ

教職に関わる科目

PICK UP 6 学校栄養指導	教育原理
------------------	------

2 年次

基礎科目

英語Ⅲ	
食科学の応用	体育理論
芸術鑑賞・教養講座Ⅱ	体育実技

専門科目 (栄養士・栄養教諭に関わる科目)

社会生活と健康

公衆衛生学	
人体の構造と機能	
解剖生理学実習	運動生理学
生化学実験	

食品と衛生

食品衛生学実験	
---------	--

栄養と健康

栄養学実習	臨床栄養学実習
小児・福祉調理実習	健康管理概論
臨床栄養学	

栄養の指導

栄養指導実習	公衆栄養学
給食実習Ⅱ	給食実習Ⅳ
給食実習Ⅲ	

教職に関わる科目

教職概論	教育の方法と技術
教育心理学	生徒指導論・教育相談
特別支援教育概論	教職実践演習
教育課程論・道徳教育	栄養教育実習
特別活動・総合的な学習	

その他の科目

調理科学演習	フードコーディネーター論
--------	--------------

※カリキュラムは年度によって変更となる場合があります。

< Pick Up! >

PICK UP 1 食科学の基礎



数学分野では、食品成分表の活用法や栄養計算など数学的な処理方法を学びます。
化学分野では、原子や分子の成り立ち、元素記号や化学式について学びます。

PICK UP 2 食品学実験



食品の栄養価や成分に関して学びます。「食を科学する視点」を養い、食品分析についての幅広い知見や技術を修得します。

PICK UP 3 調理学実習



調理操作の基本的技術と基礎知識を身につけます。食材の選択、扱い方、調味、盛り付け、さらには季節の行事食に関する知識についても学びます。

PICK UP 4 給食実務論



栄養管理、衛生管理、作業管理など、給食の運営にかかわる基本的知識を学びます。その上で、給食業務を行うために必要な実務を修得します。

PICK UP 5 給食実習



給食の手順・方法などを体系的に学習。学生自らが計画を立て作業を分担し、協力の重要性を確認しながら、大量調理に必要な知識や技術を身につけます。

PICK UP 6 学校栄養指導



学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置付けなどを理解した上で、食に関する指導を行うため栄養に関する知識と教員としての資質などを修得します。

1年生の時間割例

時間	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 8:50~10:20		情報処理	解剖学	生活と法律	食品学総論
2 10:30~12:00	食科学の基礎	心理学の世界	調理学	英語Ⅰ	社会福祉概論
12:00~13:00	昼休み（給食）				
3 13:00~14:30	調理学実習Ⅰ	食品学実験Ⅰ	生理学	栄養指導論Ⅰ	給食経営論
4 14:40~16:10			教育原理	栄養学総論	食科学の基礎
5 16:20~17:50			(オフィスアワー)		

※土曜日に補講を行うことがあります。