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。

専攻が求める学生像

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

（なお、卒業に必要な単位数は全学共通科目 28 単位、学部共通科目 4 単位、必修科目 62 単位、選択科目（栄養書免許取得必修科目含む）30 単位）

1 食品開発分野

学年	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	栄養士免許取得必修科目		この分野を学ぶための推奨選択科目
1 年	11 科目（22単位）	1 科目（2 単位）	13 科目（22 単位）			化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学 食品開発論
2 年	3 科目（6 単位）	1 科目（2 単位）	14 科目（22 単位）			食品品質学 分子栄養代謝学 食品微生物学 実践統計学 調理科学実験
3 年			8 科目（14 単位）	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	校外実習指導 校外実習	フードエンジニアリング 食品バイオテクノロジー インターンシップ スポーツ科学論＜集中＞
4 年			2 科目（4 単位）			

2 メニュー開発分野

学年	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	栄養士免許取得必修科目		この分野を学ぶための推奨選択科目
1年	11科目(22単位)	1科目(2単位)	13科目(22単位)			化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学 食品開発論
2年	3科目(6単位)	1科目(2単位)	14科目(22単位)			調理科学Ⅱ 調理科学実験 実践統計学 スポーツ栄養論 スポーツ栄養論実習
3年			8科目(14単位)	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	校外実習指導 校外実習	世界の食文化と調理学実習 インターンシップ スポーツ科学論＜集中＞
4年			2科目(4単位)			フードコーディネート論 食品感覚機能論

3 食ビジネス

学年	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	栄養士免許取得必修科目		この分野を学ぶための推奨選択科目
1年	11科目(22単位)	1科目(2単位)	13科目(22単位)			化学Ⅰ 化学Ⅱ 基礎生物学 食品開発論
2年	3科目(6単位)	1科目(2単位)	14科目(22単位)			セルフメディケーション概論 実践統計学
3年			8科目(14単位)	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	校外実習指導 校外実習	フードマーケティング論 フードマーケティング演習 インターンシップ
4年			2科目(4単位)			フードスペシャリスト論 食品リスクコミュニケーション

その他3単位必要

4 食教育

学年	全学共通科目	学部共通科目	必修科目	栄養士免許取得必修科目		この分野を学ぶための推奨選択科目
1年	11科目(22単位)	1科目(2単位)	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)	1科目(2単位)	14科目(22単位)			調理科学実験 栄養・健康情報論 実践統計学
3年			8科目(14単位)	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	校外実習指導 校外実習	学校栄養教育論(教職科目)
4年			2科目(4単位)			

その他8単位必要