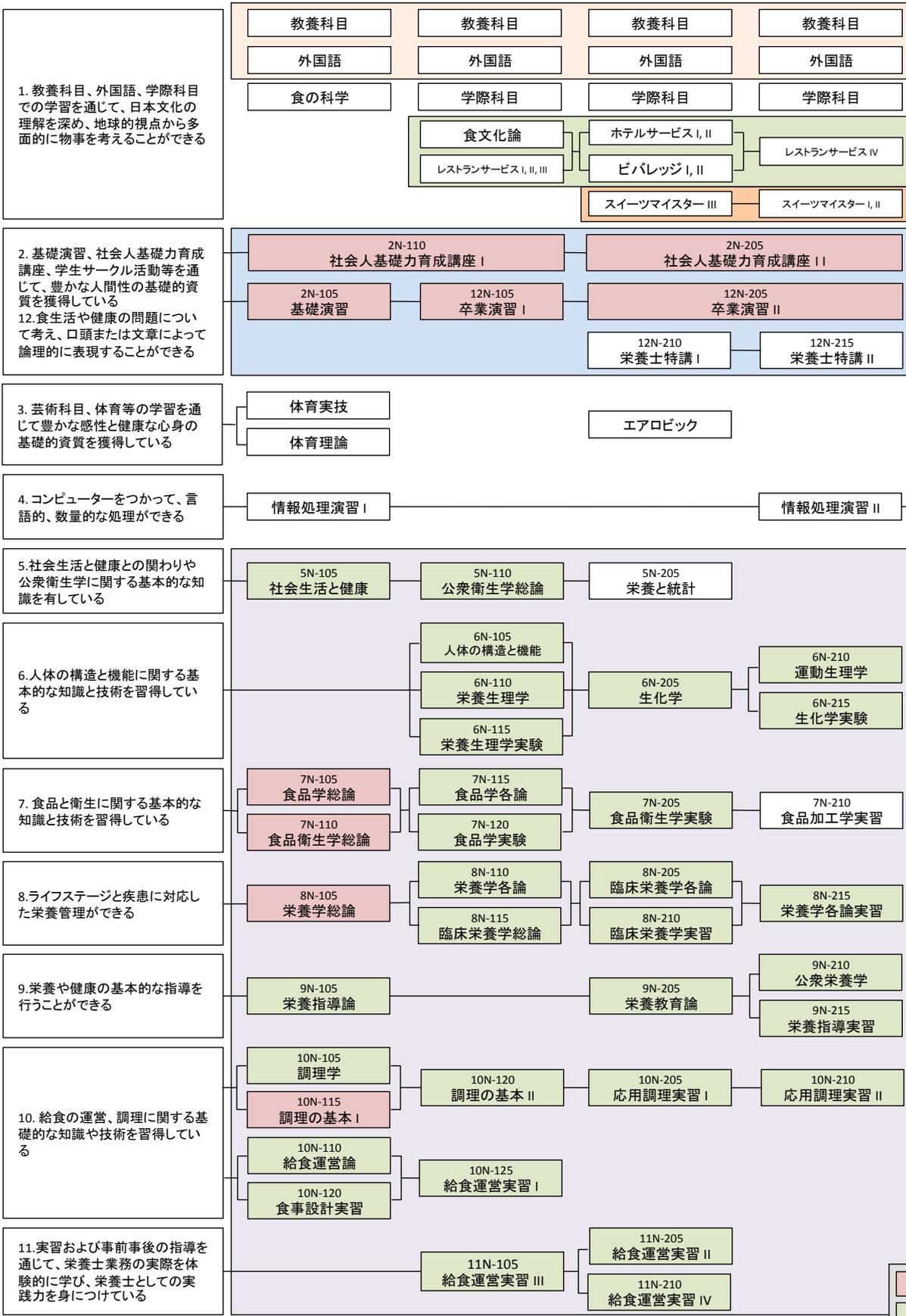


履修系統図(栄養士コース)

ディプロマ・ポリシー	1年次		2年次	
	前期	後期	前期	後期



1. 教養科目、外国語、学際科目での学習を通じて、日本文化の理解を深め、地球的視点から多面的に物事を考えることができる

2. 基礎演習、社会人基礎力育成講座、学生サークル活動等を通じて、豊かな人間性の基礎的資質を獲得している
12. 食生活や健康の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる

3. 芸術科目、体育等の学習を通じて豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している

4. コンピューターをつかって、言語的、数量的な処理ができる

5. 社会生活と健康との関わりや公衆衛生学に関する基本的な知識を有している

6. 人体の構造と機能に関する基本的な知識と技術を習得している

7. 食品と衛生に関する基本的な知識と技術を習得している

8. ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる

9. 栄養や健康の基本的な指導を行うことができる

10. 給食の運営、調理に関する基礎的な知識と技術を習得している

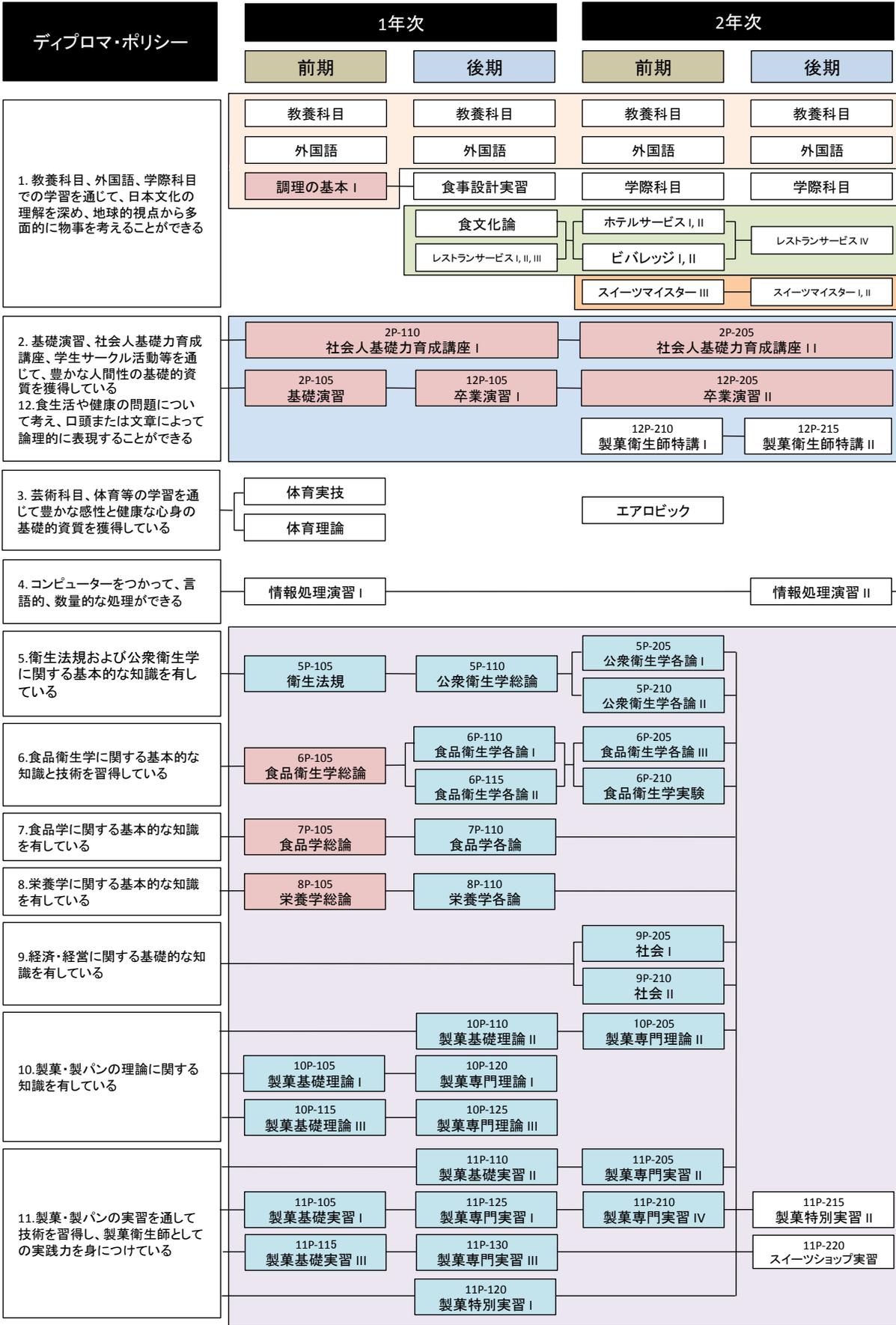
11. 実習および事前事後の指導を通じて、栄養士業務の実際を体験的に学び、栄養士としての実践力を身につけている

栄養士資格(栄養士実力認定試験受験含む)

短期大学士(食物栄養学)

教育理念
教育目標

履修系統図(パティシエコース)



製菓衛生師国家試験受験資格

短期大学士(食物栄養学)

卒業必修科目
製菓衛生師必修科目

教育理念
教育目標