

# 履修系統図(栄養士コース)

## ディプロマ・ポリシー

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や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

## 1年次

### 前期

教養科目

外国語

食の科学

### 後期

教養科目

外国語

学際科目

食文化論

レストランサービスⅠ,Ⅱ,Ⅲ

## 2年次

### 前期

教養科目

外国語

学際科目

ホテルサービスⅠ,Ⅱ

ビパレッジⅠ,Ⅱ

スイーツマイスターⅢ

### 後期

教養科目

外国語

学際科目

レストランサービスⅣ

スイーツマイスターⅠ,Ⅱ

2N-110 社会人基礎力育成講座Ⅰ

2N-105 基礎演習

12N-105 卒業演習Ⅰ

2N-205 社会人基礎力育成講座Ⅱ

12N-205 卒業演習Ⅱ

12N-210 栄養士特講Ⅰ

12N-215 栄養士特講Ⅱ

体育実技

体育理論

エアロビック

情報処理演習

情報処理演習Ⅱ

5N-105 社会生活と健康

5N-110 公衆衛生学総論

5N-205 栄養と統計

6N-105 人体の構造と機能

6N-110 栄養生理学

6N-115 栄養生理学実験

6N-205 生化学

6N-210 運動生理学

6N-215 生化学実験

7N-105 食品学総論

7N-110 食品衛生学総論

7N-115 食品学各論

7N-120 食品学実験

7N-205 食品衛生学実験

7N-210 食品加工学実習

8N-105 栄養学総論

8N-110 栄養学各論

8N-115 臨床栄養学総論

8N-205 臨床栄養学各論

8N-210 臨床栄養学実習

8N-215 栄養学各論実習

9N-105 栄養指導論

9N-205 栄養教育論

9N-210 公衆栄養学

9N-215 栄養指導実習

10N-105 調理学

10N-115 調理の基本Ⅰ

10N-110 給食運営論

10N-120 食事設計実習

10N-120 調理の基本Ⅱ

10N-125 給食運営実習Ⅰ

10N-205 応用調理実習Ⅰ

10N-210 応用調理実習Ⅱ

11N-105 給食運営実習Ⅲ

11N-205 給食運営実習Ⅱ

11N-210 給食運営実習Ⅳ

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)

卒業必修科目

栄養士必修科目

教育理念

教育目標

# 履修系統図(パティシエコース)

## ディプロマ・ポリシー

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. 衛生法規および公衆衛生学に関する基本的な知識を有している

6. 食品衛生学に関する基本的な知識と技術を習得している

7. 食品学に関する基本的な知識を有している

8. 栄養学に関する基本的な知識を有している

9. 経済・経営に関する基礎的な知識を有している

10. 製菓・製パンの理論に関する知識を有している

11. 製菓・製パンの実習を通して技術を習得し、製菓衛生師としての実践力を身につけている

## 1年次

### 前期

教養科目

外国語

調理の基本Ⅰ

### 後期

教養科目

外国語

食事設計実習

食文化論

レストランサービスⅠ,Ⅱ,Ⅲ

## 2年次

### 前期

教養科目

外国語

学際科目

ホテルサービスⅠ,Ⅱ

ビパレッジⅠ,Ⅱ

スイーツマイスターⅢ

### 後期

教養科目

外国語

学際科目

レストランサービスⅣ

スイーツマイスターⅠ,Ⅱ

2P-110 社会人基礎力育成講座Ⅰ

2P-105 基礎演習

12P-105 卒業演習Ⅰ

2P-205 社会人基礎力育成講座Ⅱ

12P-205 卒業演習Ⅱ

12P-210 製菓衛生師特講Ⅰ

12P-215 製菓衛生師特講Ⅱ

体育実技

体育理論

エアロビック

情報処理演習

情報処理演習Ⅱ

5P-105 衛生法規

5P-110 公衆衛生学総論

5P-215 公衆衛生学各論

6P-105 食品衛生学総論

6P-110 食品衛生学各論Ⅰ

6P-215 食品衛生学各論Ⅱ

6P-210 食品衛生学実験

7P-105 食品学総論

7P-110 食品学各論

8P-105 栄養学総論

8P-110 栄養学各論

9P-215 社会

10P-140 製菓理論Ⅱ(製パン)

10P-130 製菓理論Ⅰ(洋菓子)

10P-145 製菓専門理論

10P-135 製菓理論Ⅲ(和菓子)

11P-110 製菓基礎実習Ⅱ

11P-205 製菓専門実習Ⅱ

11P-105 製菓基礎実習Ⅰ

11P-125 製菓専門実習Ⅰ

11P-210 製菓専門実習Ⅳ

11P-215 製菓特別実習Ⅱ

11P-115 製菓基礎実習Ⅲ

11P-130 製菓専門実習Ⅲ

11P-220 スイーツショップ実習

11P-120 製菓特別実習Ⅰ

製菓衛生師国家試験受験資格

短期大学士(食物栄養学)

教育理念

教育目標

卒業必修科目

製菓衛生師必修科目