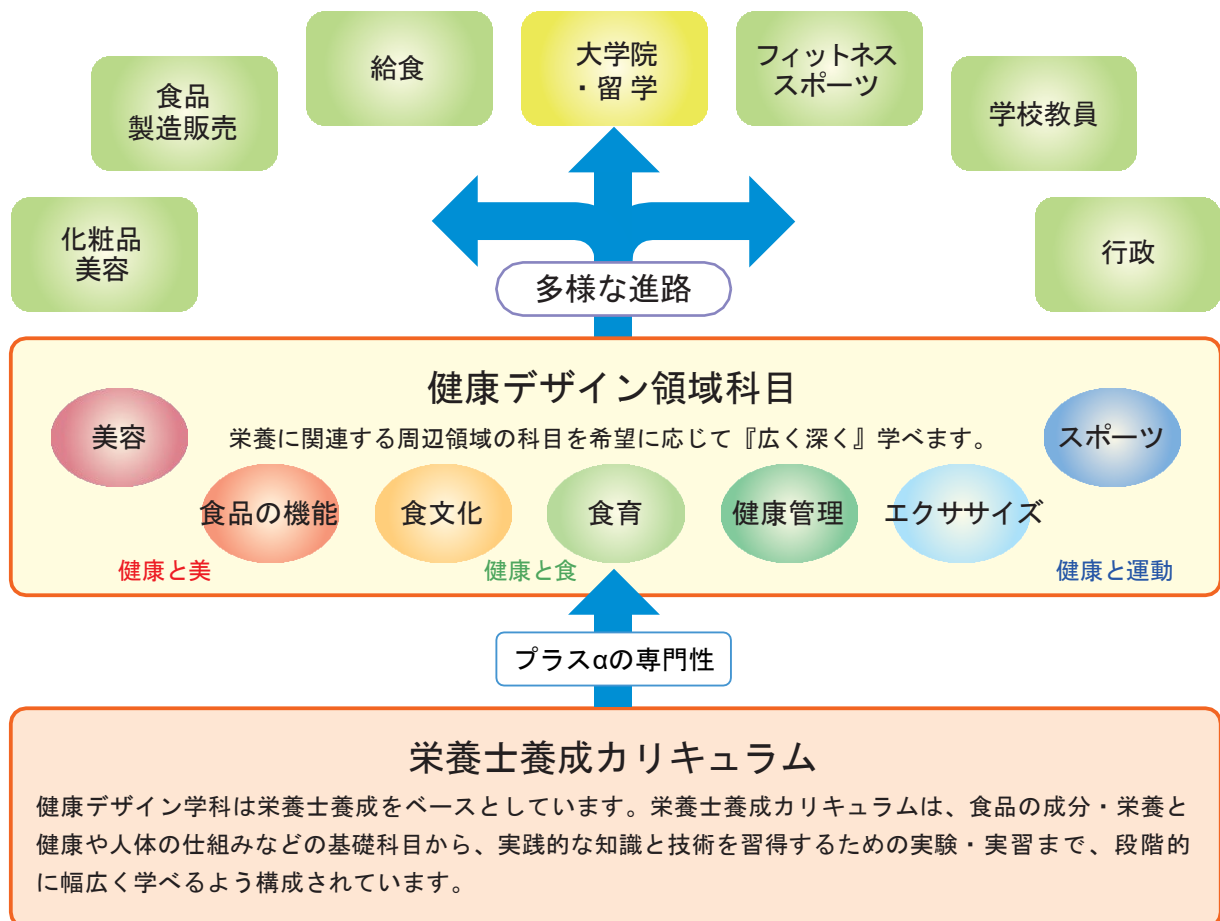


健康デザイン学科

キャリアデザイン・ポリシー

栄養士をベースに、健康のスペシャリストを育成する学科です。

1. 食品と栄養の基礎的・応用的な知識ならびに法的知識を有し、健康の増進や疾病予防のための食事や食品の製造、品質管理およびそれらに関する情報を発信・提案することができる。
2. 食育・食文化・食品機能など食全般についての基礎的・応用的な知識ならびに専門的な技能を有し、健康と食に関する情報の発信・提案と実践的な指導をすることができる。
3. 化粧品および皮膚に関する基礎的・応用的な知識を有し、人の美しさを内面から支えるための健康と美に関する情報の発信・提案をすることができる。
4. 運動・スポーツに関する基礎的・応用的な知識ならびに専門的な技能を有し、年齢やライフスタイルを考慮した健康と運動に関する情報の発信・提供と実践的な指導をすることができる。
5. 中学・高校の教員として、科学的な知識と食・健康の知識を活かした教育・食育・指導ができる。

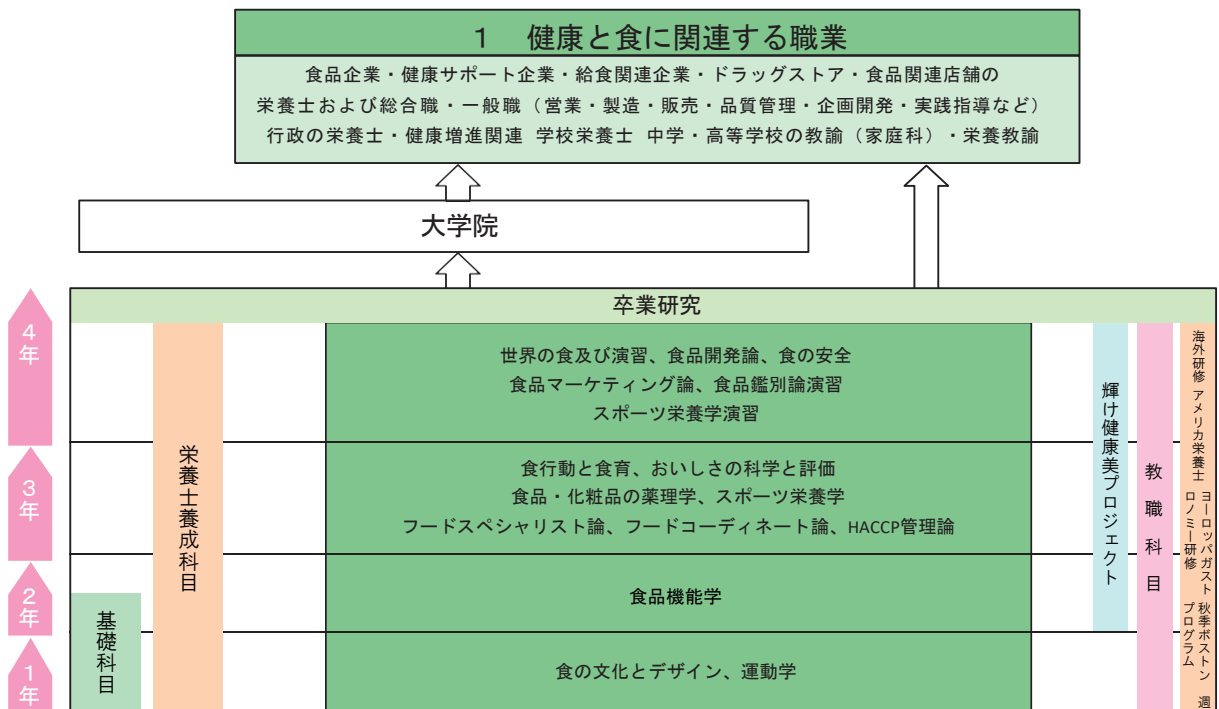


健康デザイン学科

栄養士養成と基礎・資格関連科目

4年	一般教養・外国語・文化講座	健康デザイン概論C	輝け健康美プロジェクト	海外研修 アメリカ栄養士 ヨーロッパパグスト ロノミー研修 プログラム 15週	
					校外実習、校外実習事前の指導、校外実習事後の指導 公衆栄養学、栄養指導論実習 臨床栄養学各論、臨床栄養学実習 食品と加工、食品科学実験、生化学・解剖生理学実験
					給食運営論、給食計画・実務論、給食実務論実習 栄養指導論総論、栄養指導論各論、調理学実習 応用栄養学、臨床栄養学総論、栄養学実習 病棟・疾病、食品衛生学 社会福祉概論、衛生・公衆衛生学、人体の構造と機能B
		健康デザイン概論B、微生物学及び演習			食品学、栄養と健康、人体の構造と機能A、生化学
3年		化学、化学実験、生物学、生物学実験 栄養学（基礎）、食品学（基礎）、生理生化学（基礎） 調理学、調理学基礎実習 統計・情報処理演習、健康デザイン概論A			
2年					
1年					
		基礎科目	栄養士養成科目		

目指す職業と履修モデル



健康デザイン学科

