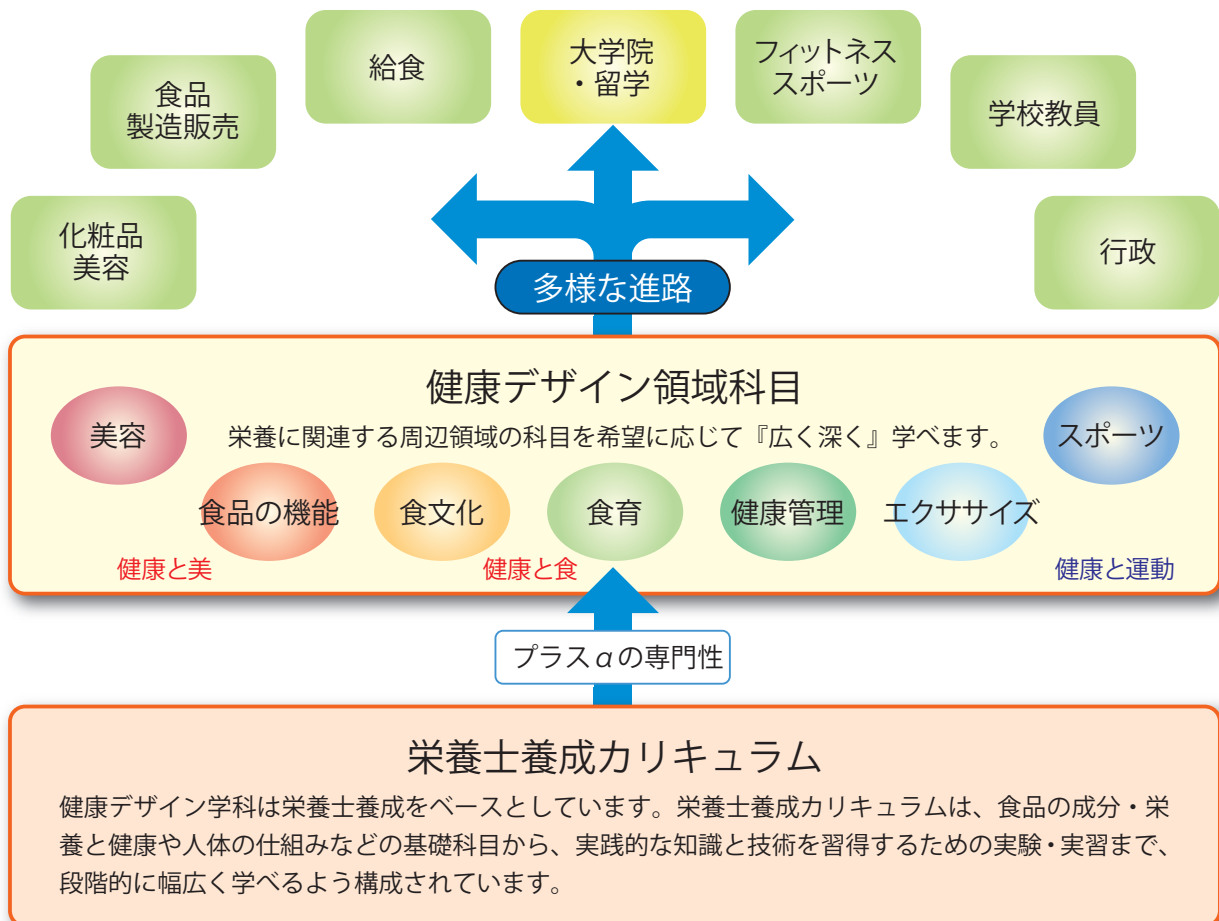


# 健康デザイン学科

## 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。

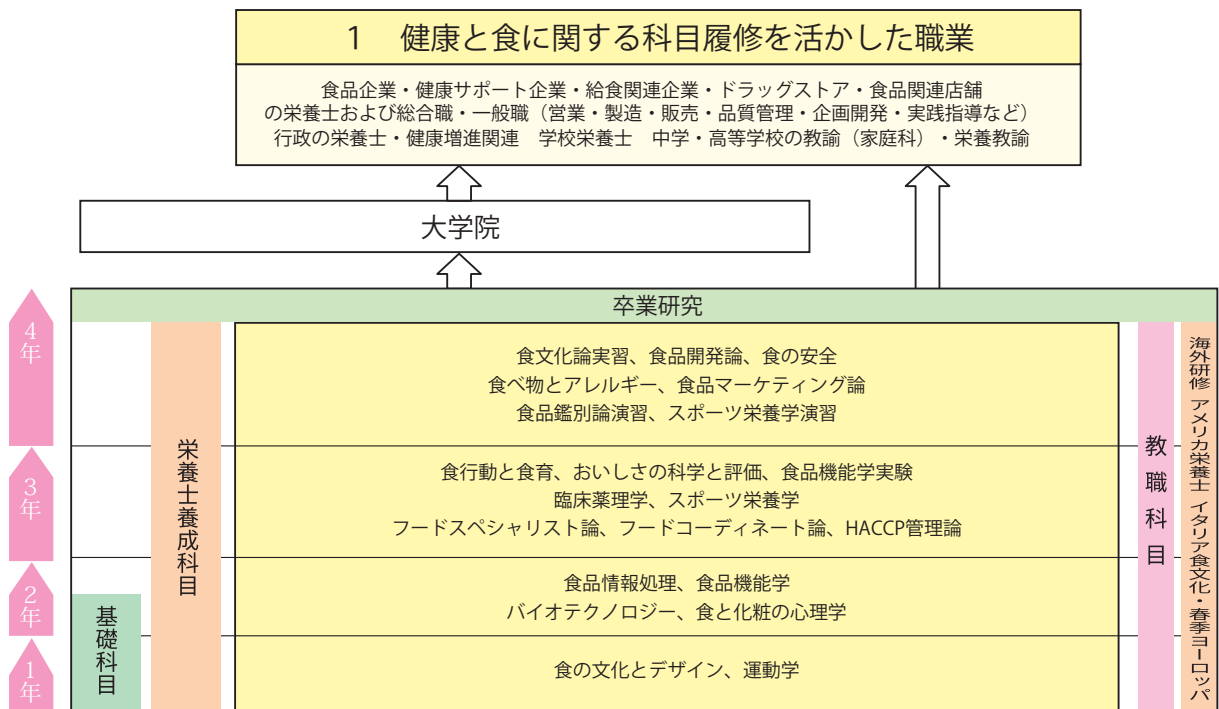


# 健康デザイン学科

## 栄養士養成と基礎・資格関連科目

4年	一般教養・語学	卒業研究		海外研修 アメリカ栄養士 イタリア食文化・春季ヨーロッパ	
		基礎科目	栄養士養成科目		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 病理・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 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
食品学、栄養と健康、人体の構造と機能 A、生化学					

## 目指す職業と履修モデル



# 健康デザイン学科

