

食物栄養学科履修モデル

科目区分		学年	1 年次	単位	2 年次	単位	3 年次	単位	4 年次	単位	合計単位	
教養科目	食物栄養科学基礎領域	導入演習		1							24	
		基礎演習		1								
		一般化学		2								
		アカデミック・スキルズ		2								
	コア1 地域社会総合領域	キャリア教育Ⅰ	2	インターンシップ基礎	1							
	コア2 人間と文化探求領域	体育実技Ⅰ	1									
		体育実技Ⅱ	1									
	コア3 社会科学探求領域	法学（日本国憲法）	2									
	コア4 自然科学・情報基礎領域	生物学	2									
		情報リテラシー	1									
		数理・データサイエンス入門	2									
		英語 1	1									
	コア5 国際理解のための言語領域	英語 2	1									
		英語 3	1									
英語 4		1										
韓国語基礎 1		1										
韓国語基礎 2		1										
小計		—	23	—	1	—	0	—	0	24		
専門科目		解剖生理学	2	社会福祉論	2						30	
		解剖生理学実験	1	公衆衛生学Ⅰ	2							
		生化学Ⅰ	2	公衆衛生学Ⅱ	2							
		医学概論・臨床医学入門	2	生化学実験	1							
		食品学Ⅰ	2	運動生理学	2							
		調理学	2	病態生理学	2							
		調理実習	1	食品加工学	2							
		食品衛生学	2	食品加工学実習	1							
				応用調理実習	1							
				食品衛生学実験	1							
		専門基礎分野										
		小計	—	14	—	16	—	0	—	0		30
	専門分野	基礎栄養学	2	応用栄養学Ⅰ	2	応用栄養学実習	1					35
		基礎栄養学実験	1	応用栄養学Ⅱ	2	実践栄養学実習	1					
				栄養教育論Ⅰ	2	栄養カウンセリング論	2					
				臨床栄養学Ⅰ	2	栄養教育論実習	1					
				公衆栄養学Ⅰ	2	栄養カウンセリング実習	1					
				給食経営管理論Ⅰ	2	臨床栄養学Ⅱ	2					
				給食経営管理論Ⅱ	2	臨床福祉介護論	2					
						臨床栄養学実習	1					
						臨床介護栄養実習	1					
						公衆栄養学Ⅱ	2					
						公衆栄養学実習	1					
						給食経営管理実習	1					
						総合栄養マネジメント演習Ⅰ	1					
						給食運営臨地実習	1					
		小計	—	3	—	14	—	18	—	0	35	
		卒業要件合計			—	40	—	31	—	18	—	
管理栄養士国家試験受験資格のための必須科目		食品学Ⅱ	2	生化学Ⅱ	2	社会福祉援助技術実習	1	健康管理概論	2	24		
		食品学実験	1	微生物学(生体防御を含む)	2	運動生理学実験	1	総合栄養マネジメント演習Ⅱ	1			
				調理学実験	1	応用栄養学ⅢⅠ	2	総合栄養マネジメント演習ⅢⅠ	1			
				栄養教育論Ⅱ	2	臨床栄養学ⅢⅠ	2					
						地域栄養活動演習	1					
						臨床栄養学臨地実習	2					
						公衆栄養学臨地実習	1					
		小計	—	3	—	7	—	10	—		4	24
管理栄養士国家試験受験資格合計			—	20	—	37	—	28	—	4	89	
その他の専門科目		基礎調理実習	1	管理栄養士演習Ⅰ	1	管理栄養士発展演習Ⅰ	1	実践専門演習Ⅰ	1	14		
		実験・実習事前総合演習	1	管理栄養士演習Ⅱ	1	管理栄養士発展演習Ⅱ	1	実践専門演習Ⅱ	1			
						フードスペシャリスト論	2					
						フードマーケティング論	2					
						フードコーディネート論	2					
		小計	—	2	—	8	—	—	2			
資格要件等を含めた単位合計			—	45	—	40	—	36	—	6	127	
主要科目 1	科目名	食品学Ⅰ		応用栄養学Ⅰ		公衆栄養学ⅡⅠ		栄養カウンセリング実習				
	特徴	医食同源と言われるように食と健康は密接に関係している。その関わりを理解するための基礎を食品成分の化学と機能面から学ぶことを特徴とする。		少子高齢化社会の急激な変化、生活習慣病の増加、医療、福祉介護、教育現場における食生活指導等、食を取り巻く問題に即応した栄養教育を特徴とする。		ヒトの集団における健康・栄養問題とそれを取り巻く多様な要因に関する情報を的確に分析し、総合的に評価・判定する手法を学ぶことを特徴とする。		栄養教育者として必要とされる行動療法に基づいたアプローチや行動変容を促すカウンセリングの技法についてさまざまな症例を通じて学ぶことを特徴とする。				
	目的	食品がもつ一次機能（栄養）二次機能（嗜好性）三次機能（生体調節機能）を理解することにより、食と健康の関わりに関する知識を習得する。		母体内の胎児期・乳児期から高齢期に至るまでの成長・発達・加齢に伴う身体や機能の変化や栄養・食事の留意点を理解し健康の維持増進、疾病予防などと食生活の関わりの重要性を習得する。		ヒトの集団における健康課題の抽出方法、改善計画の立案、実施、評価までの一連の流れに関する知識を習得する。		行動変容技法や理論、モデルについての基礎知識を理解し、各個人の状況に応じ、行動療法に基づいたアプローチによって行動変容を促すための知識・技術を習得する。				
主要科目 2	科目名	医学概論・臨床医学入門		給食経営管理論Ⅱ		臨床栄養学Ⅱ		実践専門演習Ⅱ				
	特徴	人体の構造と機能および疾病の成り立ちを理解するうえで必要となる疾病の概念や主要な疾患について学ぶことを特徴とする。		給食資源を活用して、栄養面、安全面、経済面全般から給食をマネジメントする給食の経営管理方法を学ぶことを特徴とする。		傷病者の病態や栄養状態を的確に把握し適切な栄養管理が実践できるよう、実践を視野にいれた疾患の栄養治療介入について学ぶことを特徴とする。		これまで修得した知識・技能を統合し、管理栄養士として各職種で活躍する卒業生や外部講師の講話を通じて管理栄養士の実務と職業倫理について学ぶことを特徴とする。				
	目的	疾病診断のポイント、治療の種類や主要な疾患の原因や症状、診断、治療についての基本的な内容に関する知識を習得する。		栄養・食事管理、事務管理、生産管理、危機管理、給食施設・設備管理等についての知識を習得する。		患者の病態や栄養状態について、様々なデータをもとにアセスメントし、栄養管理計画書を作成し栄養食事療法の実施の方法や実施後の効果判定のための知識を習得する。		管理栄養士・栄養士に必要な基本・総合能力を理解し、各職種で社会から求められる課題を発見することができるとともに、職業人としての倫理についての知識を習得する。				