

食物栄養学科履修モデル

科目区分	学年		1年次		2年次		3年次		4年次		単位	合計単位
	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数		
教養科目	食物栄養科学基礎領域	導入演習	1									
		基礎演習	1									
		一般化学	2									
		アカデミック・スキルズ	2									
		地域と世界農業遺産	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									
		生物学	2									
	コア4 自然科学・情報基礎領域	情報リテラシー	2									
		数理・データサイエンス入門	2									
	コア5 国際理解のための言語領域	総合英語I	1									
		総合英語II	1									
		英語コミュニケーションI	1									
		英語コミュニケーションII	1									
フランス語I		1										
		フランス語II	1									
小計		—	24	—	1	—	0	—	—	0	25	
専門科目	専門基礎分野	解剖生理学	2	社会福祉論	2							
		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							
				食品加工学実習	1							
				応用調理実習	1							
				食品衛生学	2							
			食品衛生学実験	1								
	小計		—	12	—	18	—	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	栄養カウンセリング実習	1			
		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	臨床栄養学II	2						
			給食経営管理論I	2	臨床福祉介護論	2						
			給食経営管理論II	2	臨床栄養学実習	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						
小計		—	3	—	14	—	16	—	—	1	34	
卒業要件合計		—	39	—	33	—	16	—	—	1	89	
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				
	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				
			栄養教育論II	2	調理学実験	1	総合栄養マネジメント演習III	1				
					応用栄養学III	2						
					臨床栄養学III	2						
					地域栄養活動演習	1						
					臨床栄養学臨地実習	2						
小計		—	3	—	6	—	11	—	—	4	24	
管理栄養士国家試験受験資格合計		—	18	—	38	—	27	—	—	5	88	
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				
	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						
小計		—	2	—	2	—	8	—	—	0	12	
資格要件等を含めた単位合計		—	44	—	41	—	35	—	—	7	127	
主要科目1	科目名	食品学I		応用栄養学I		公衆栄養学II		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・判断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して学ぶことを特徴とする。				
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III		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、実践を視野にいたした疾患の栄養治療介入について学ぶことを特徴とする。		基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の各専門分野にて習得した知識と技術を包含する演習を行うことを特徴とする。				
	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、栄養管理計画を作成し栄養食事療法を作成するための知識を習得する。		専門分野の各教育内容ごとに習得した知識と技術を統合する能力を習得し、管理栄養士として必要なマネジメント能力を養うことを目的とする。				