

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										
		アカデミック・スキルズ	2										
		一般化学	2										
		キャリア教育I	2										
	コア2 人間と文化探求領域	職業の倫理学	2										
		体育実技I	1										
		体育実技II	1										
	コア3 社会科学研究領域	法学(日本語法)	2										
		細胞からみた生命情報リテラシーI	2										
	コア4 自然科学・情報基礎領域	総合英語I	1										
		英語コミュニケーションI	1										
	コア5 国際理解のための言語領域	総合英語II	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								0	24		
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	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	実践専門演習I	1			
	基礎栄養学実験		1	応用栄養学II	2	実践栄養学実習	1	実践専門演習II	1				
	栄養教育論実習		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	栄養カウンセリング実習	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						
					総合栄養マネジメント演習I	1							
				給食運営臨床実習	1								
					1								
小計		4		14			17			2	37		
卒業要件	合計		40		32		17				91		
管理栄養士国家試験受験資格必須科目	食品学I	食品学I	2	生化学II	2	社会福祉援助技術実習	2	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	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II	1						
				応用栄養学III	2	総合栄養マネジメント演習III	1						
				臨床栄養学III	2								
				地域栄養活動演習	1								
				臨床栄養学臨床実習	2								
				公衆栄養学臨床実習	1								
		小計		3		4			11			6	24
		管理栄養士国家試験受験資格その他の専門科目	合計		43		36		28			8	115
その他の専門科目	基礎調理実習	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						
				フードコーディネーター論	2	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		4			6			0	12		
合計		45		40			34			8	127		
主要科目1	科目名	食品学I	応用栄養学I	臨床栄養学II	実践専門演習I								
	特徴	食生活と食文化の発展に密接に関連している。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と食を取り巻く問題に即応した栄養教育を特徴とする。	生体の生理、および病態生理、疾患の成因などを十分に把握した後に、健康の増進、疾病の予防、および疾患に対する病態栄養療法、治療と栄養との関係を学んでいくことを特徴とする。	臨床で学んだ事柄の情報交換や指導等、総合的な事後教育を行い、校内実習と結びつけ、専門知識と技術の統合を図ることを特徴とする。								
主要科目2	科目名	調理学	公衆栄養学I	栄養カウンセリング論	実践専門演習II								
	特徴	味や香り、調理操作、調理に伴う食品の物性、栄養成分や機能成分の変化を科学的に説明し、総合的に調理を理解するところに特徴がある。	わが国の健康、栄養の現状、政策および関連法規を学ぶことにより、我々が抱えている健康・栄養を取り巻く問題を把握する。	クライアントの課題解決のサポートをするカウンセリング技術及び管理栄養士が持つ「食や栄養」に関する専門的な技術を用いて、いかに課題解決の実現まで歩み寄りを行うことを特徴とする。	「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「公衆栄養学」「給食経営管理論」専門分野の各教育内容ごとに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	調理を科学的に理解し、さらに料理を取り巻いている食文化や献立の立て方を学ぶことにより、合理的、能率的に調理できることを目標とする。	地域・国・国際レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解する。	栄養教育を実施する際、自分自身の働き方や話し方に気づき、人それぞれが持っている健康観を尊重しつつ、疾病治療・健康増進に役立つ方向を考慮することを目的とする。	「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「公衆栄養学」「給食経営管理論」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。								