



基本カリキュラム

●: 必修 ○: 選択

CURRICULUM

1 年次 導入教育

2 年次 基礎を固める

3 年次 応用と実践

4 年次 学外実習と試験対策

総合教養科目	プロフェッショナル教育 一般教養 外国語 情報処理 教育演習		● PICKUP.01 基礎セミナーⅠ・Ⅱ ● 食と文化 ● 英語総合 ● 情報処理演習 ○ 地域協働論		● 統計学入門 ○ TOEIC英語		● 化学A ● 化学実験 ● 生物学A		etc.		
	専門基礎分野	● 社会・環境と健康Ⅰ ● 解剖学 ● 生理学 ● 解剖学・病理学実習 ● 生化学Ⅰ		● 食品学Ⅰ、Ⅱ ● 食品学実験 ● 食事設計論 ● 食事設計論実習		● 社会・環境と健康Ⅱ ● 生化学Ⅱ ● 生化学実験Ⅰ、Ⅱ ● 臨床医学Ⅰ、Ⅱ ● 食品の安全衛生管理実習		● 食品学Ⅲ ● 食品安全論 ● 生理学実習		● 社会・環境と健康Ⅲ ● 公衆衛生学実習 ● 臨床医学Ⅲ、Ⅳ ● 臨床検査学実習 ● 食品加工学実習	
		専門分野	● 基礎栄養学 ● 栄養マネジメント ● 食事摂取基準論 ● 栄養教育論Ⅰ		● 基礎栄養学実験 ● 応用栄養学Ⅰ、Ⅱ ● 応用栄養学実習 ● 栄養教育論Ⅱ、Ⅲ ● 臨床栄養学総論		● 臨床栄養学各論Ⅰ ● 公衆栄養学Ⅰ ● 食事調査実習 ● 給食経営管理論Ⅰ、Ⅱ ● PICKUP.03 給食経営管理論実習Ⅰ		● 応用栄養学Ⅲ ● 栄養教育論実習 ● 臨床栄養学各論Ⅱ、Ⅲ ● 臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱ ● 公衆栄養学実習		● PICKUP.03 給食経営管理論実習Ⅱ ● 総合演習Ⅰ ● 臨地実習Ⅰ(給食経営管理)
	他職種・地域連携科目	○ 現代栄養学入門		○ IPE(STEP1、2、3) PICKUP.02		○ 食と地域の実践演習(栄養)				● 特別演習 ● 総合演習Ⅱ・Ⅲ ● 臨地実習Ⅱ(公衆栄養) ● 臨地実習Ⅲ、Ⅳ(臨床栄養)	
	選択科目	コース関連科目							① ボディメイクと栄養(仮) ① 健康美のための生理学(仮) ② 食品デザイン論(仮)		② QOLデザイン論(仮) ③ スポーツ栄養学 ③ スポーツ栄養学演習
資格関連科目							④ 臨床栄養療法論 ⑤ 食育実践演習Ⅰ		④ 臨床栄養療法実習 ⑤ 食育実践演習Ⅱ		
教職科目	栄養教諭(一種)	スポーツ実技 日本国憲法 学校の安全と地域連携		学習・発達論 (その他科目あり)		学校栄養指導論 カリキュラム論 道德教育論		生徒指導論 (その他科目あり)		⑥ フードスペシャリスト論 ⑥ フードコーディネーター論 ⑥ 食品官能評価論	
								⑦ 食品微生物学 ⑧ NR・サプリメントアドバイザー演習		⑦ 食品微生物学 ⑧ NR・サプリメントアドバイザー演習	
								特別支援教育総論 特別活動論 総合的な学習の時間の理論と実践		教育方法・技術論 教育相談	
										事前・事後指導 栄養教育実習 教職実践演習(栄養教諭)	



管理栄養士を目指して!

※①～⑤は各コースの関連科目、⑥はフードスペシャリスト関連科目、⑦は食品衛生管理者、食品衛生監視員関連科目、⑧はNR・サプリメントアドバイザー関連科目。