

カリキュラム一覧

		1年次			2年次			3年次			4年次			
教養科目		倫理学 歴史学 化学B 生命科学	生活と文学 地域活性化論 物理学 情報機器の操作Ⅰ	日本国憲法 化学A 統計学 情報機器の操作Ⅱ	プレゼンテーション論									
外国語科目		英語	生活の英語Ⅰ	生活の英語Ⅱ	科学のための英語 ドイツ語Ⅰ フランス語Ⅱ	時事英語Ⅰ ドイツ語Ⅱ	時事英語Ⅱ フランス語Ⅰ							
保健体育科目		体育Ⅰ	体育Ⅱ											
専門教育科目		トレーニング科学 食品機能学 被服学 家庭看護	食の心理学 健康情報学 被服立体構成実習	おいしさの科学 家庭経営学(1) 保育学(1)	家庭経営学(2) 住居学 データ解析演習				卒業論文	卒業論文				
管理栄養士(必修)	専門基礎分野	社会・環境と健康	地域健康支援論	社会福祉論	健康衛生学	地域健康支援実習	健康科学実習							
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学 栄養生化学				解剖生理学 基礎免疫学 栄養生理学実験	病態別生理学 生化学実験	栄養生理学 栄養生化学実験	微生物学 解剖生理学実験					
	食べ物と健康	食品健康科学	調理学	基礎調理学実習	食品学	食品学実験	調理学実習	食品科学			食品科学実験			
	基礎栄養学	基礎栄養学				基礎栄養学実験								
	応用栄養学	応用栄養学				世代別栄養学	応用栄養学実習	スポーツ・運動栄養学						
	栄養教育論	健康教育論				栄養教育論				食行動論	栄養教育論実習			
	臨床栄養学				臨床栄養学				実践介護食事論 臨床栄養学実習	臨床栄養管理学 臨床科学実験	臨床栄養生化学 臨床福祉栄養学実習			
	公衆栄養学				公衆栄養学				地域健康栄養学	公衆栄養学実習				
	給食経営管理論				給食経営管理論	給食経営実践論				給食経営管理実習				
	総合演習										栄養管理総合演習			
専門分野	臨床実習										臨床実習総合演習	給食経営管理臨床実習 臨床栄養学臨床実習Ⅰ	公衆栄養学臨床実習 臨床栄養学臨床実習Ⅱ	
栄養教育論	中学校・高等学校 教職課程に関する科目				健康・食生活論				学校栄養教育論				栄養教育実習	教職実践演習(栄養教諭)
		家政学原論(1) アパレルCAD実習(1)	教育原理 教育心理学 特別活動の指導法	教職の理解 教育課程論 教育方法・技術	教育行政 道徳教育の指導法	特別支援教育論 総合的な学習の時間の指導法 教育相談	生徒指導 事前事後指導(栄養教諭)							
		被服材料学 家庭科教育法Ⅰ	被服学実験 家庭科教育法Ⅱ	保育学(2)	家庭管理学概論 家庭科教育法Ⅲ 生徒指導(進路指導を含む)	被服平面構成実習 家庭科教育法Ⅳ 事前事後指導(中・高)	家庭電気・機械				教育実習(中・高) 教職実践演習(中・高)			

※科目名・開講時期が変更となる場合があります。



基礎栄養学

食事は摂食行動から消化吸収を介して各臓器での栄養代謝まで広く関わっています。規則正しい食生活の意義や、環境に適応した内分泌・代謝の役割を関連させ、健康の保持・増進、疾病の予防と治療に重要な栄養の基本的概念を学びます。



基礎調理学実習

“おいしい”食事を提供するために必要な調理の基本操作や食品の基本的な扱い方から、日本料理、西洋料理、中華料理など多岐にわたった調理法を学びます。調理のコツを科学的な理論で実践し、段階的に身につけていきます。



栄養生化学実験

栄養素は体内でどのように代謝されて利用されているかを基礎的な実験で確認し、栄養生化学の理解を深めます。病態モデル動物を用いて、からだの働きと病気の原因を学び、予防医学の栄養と健康に関する科学的視点を極めます。



食品学実験

病院食や一般食などの献立に用いる食品の栄養成分は日本食品分析表に基づいています。特に基本となるタンパク質、脂質、炭水化物といった成分のいくつかを実際に実験することにより、食品に含まれる栄養素について理解を深めます。



給食経営管理実習

病院給食、福祉施設などの給食の実習として大量調理(100食)を行います。栄養・食事計画、大量調理の方法と技術、衛生管理、原価管理など給食提供の総合的マネジメントを学び、喫食者の意見を取り入れた健康食を修得します。



家庭科教育法Ⅲ

生活の中から課題を見出し解決することの重要性に気づき、授業づくりに必要な「授業構成力」「指導力」を模擬授業や教材研究を通して身につけます。また、社会の変化に対応できる基礎的知識や能力の習得を目指し、実践的に学びます。



臨床実習総合演習

臨床実習は病院と保健所・保健センターで行い、学習した基礎知識と専門技術の統合を図ります。報告会では実習学生だけでなく実習指導者や教員も含めて管理栄養士の社会的役割を討議し、専門職としての責任能力を培います。



卒業論文

栄養学の卒論研究は食べる力を学び、同時に生きる力の科学的保障を究めることです。栄養学に限らず実験・実習および調査研究は、教科書や参考書で修得した知識を客観的に分析する能力を養い、新しい知見や発見をもたらします。