

4年間のカリキュラム

※食品栄養学科のカリキュラムはこのほか「一般教育科目」「教職に関する科目」と合わせて構成されます。
 ※ 部分は複数学年開講科目です。

		1年	2年	3年	4年
カリキュラムの流れ		食や健康に関する基礎的な知識や考え方を身につけ、管理栄養士の土台をかためます。	1年次での学びを発展させ、さまざまな実験・実習によって将来に向けた専門性を磨きます。	専門分野を詳細に学び知識を確かなものに。臨地実習を通して実践力を身につけます。	4年間の学習の総決算として卒業論文を執筆。成果を将来の進路へとつなげていきます。
専門基礎分野	社会・環境と健康	食生活論 社会福祉論 基礎情報処理実習 栄養情報処理実習	公衆衛生学	臨床心理学 食料経済	衣生活論 家族論 住生活論
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	生化学Ⅰ 栄養基礎化学Ⅰ・Ⅱ 解剖生理学Ⅰ	生化学実験Ⅰ 病理学 解剖生理学Ⅱ 診察診療学Ⅰ	生化学Ⅱ 診察診療学Ⅱ 薬理概論 生化学実験Ⅱ	分子栄養学
	食べ物と健康	食品化学Ⅰ・Ⅱ 食品衛生学 食品学実験Ⅰ・Ⅱ 微生物学 調理学実習Ⅰ・Ⅱ	食品衛生学実験	食品加工・素材学 食品理化学実験	
専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学		栄養学実験 栄養評価実験	
	応用栄養学		応用栄養学概論 ライフスタイルと栄養 ライフステージと栄養 栄養学実習		
	栄養教育論	栄養教育論の基礎 栄養教育論基礎実習	栄養教育論Ⅰ 栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論Ⅱ 栄養教育論実習Ⅱ	
	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学Ⅲ 臨床病態栄養学 臨床栄養学実習Ⅱ	
	公衆栄養学		公衆栄養学 地域栄養活動論	公衆栄養学活動実習	
	給食経営管理論		給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ 給食経営管理実習		
	臨地実習			給食経営管理論臨地実習Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ 公衆栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ	実践栄養管理
	学校栄養関連科目			学校栄養教育概論 学校栄養教育指導論	
	食品関連科目				食品機能学 食品開発論 食品物性学 食品加工学実習
	総合演習			管理栄養士総合演習Ⅰ・Ⅱ	管理栄養士演習
その他の専門科目		栄養英語	卒業研究基礎演習Ⅰ・Ⅱ	卒業研究演習Ⅰ・Ⅱ 卒業研究	