

教育内容		1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	3年前期	3年後期	4年前期	4年後期
共通科目	学部基幹科目	●●食生活論【必・2】 ●●食と環境【必・2】 ●●健康管理概論【必・2】							
	人文科学	自己表現法【選・2】	倫理学【選・2】 心理学【選・2】	カウンセリング概論【必・2】 文学【選・2】	行動の科学【選・2】	人間の発達【選・2】 比較文化学【選・2】			
	社会科学	社会学【選・2】	経済学【選・2】	法学概論【選・2】	経営学【選・2】				
	自然科学	化学入門【選・2】 化学【必・2】 生物学【選・2】	化学実験【必・1】 有機化学【必・2】	統計学【学選・2】					
	情報分野	情報処理実習I【選・1】		情報処理実習II【選・1】					
	保健体育分野	保健体育【選・2】 体育実技【必・1】	スポーツ・リクリエーション【選・1】						
	外国語分野	英語I【必・1】 フランス語I【選必・1】 中国語I【選必・1】	英語II【必・1】 フランス語II【選必・1】 中国語II【選必・1】	英語III【必・1】	英語IV【必・1】				
専門科目	社会・環境と健康				●●公衆衛生学【必・4】			●●保健・福祉概論【必・2】	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●●基礎生化学【必・2】	●●栄養生化学【必・2】 ●●解剖生理学実験【必・1】 ●●微生物学【選・2】	●●栄養生化学【必・2】 ●●栄養生化学実験I【必・1】	●●栄養生化学実験II【選・1】				
			●●解剖生理学【必・4】		●●病理学【必・4】				
	食へ物と健康	●●調理学【必・2】 ●●調理学実習I【必・1】	●●食品学総論I【必・2】 ●●調理学実習II【必・1】	●●食品学総論II【選・2】 ●●食品学各論I【必・2】 ●●調理学実習III【必・1】	●●食品学各論II【選・2】 ●●食品衛生学【必・2】	●●食品学実験【必・1】 ●●食品衛生学実験【必・1】	●●食品学実験実習【選・1】 ●●調理学実験【選・1】		
	基礎栄養学		●●栄養学【必・4】		●●栄養学実験【必・1】				
	応用栄養学			●●応用栄養学I【必・2】	●●応用栄養学II【必・2】	●●応用栄養学実習【必・1】	●●栄養管理概論【選・2】		
	栄養教育論		●●栄養教育・指導論I【必・2】	●●栄養教育・指導論II【必・2】	●●栄養教育・指導論III【選・2】 ●●栄養教育・指導実習I【必・1】	●●栄養教育・指導実習II【必・1】	●●栄養情報実習【必・1】		
	臨床栄養学				●●臨床栄養学I【必・2】	●●臨床栄養学II【必・2】 ●●臨床栄養学実習I【選・1】	●●臨床栄養学実習II【必・1】 ●●栄養ケア概論【必・2】 ●●食事介護論【選・2】	●●介護食実習【選・1】	
	公衆栄養学					●●公衆栄養学【必・4】			
	給食経営管理論			●●給食管理論【必・2】		●●給食経営管理論【選・2】			
						●●給食管理実習【必・2】			
	総合演習					●●総合演習I【選・1】			●●総合演習II【選・1】
	臨地実習					●●臨地実習IV(給食の運営実習)【必・1】		●●臨地実習I(臨床栄養学実習)【選・1】 ●●臨地実習II(公衆栄養学実習)【選・1】 ●●臨地実習III(給食経営管理論実習)【選・1】	
総合分野						●●特論I【選・2】	ゼミナールI【選・1】 ゼミナールII【選・1】 ●●特論II【選・2】	●●特論III【選・2】	

●●管理栄養士受験資格取得必修科目 ●●栄養士免許取得必修科目

(卒業要件)共通科目=必修18単位及び外国語分野選択必修2単位を含めて30単位以上。専門科目=必修68単位以上。合計124単位以上。
※1. []内文字 必=必修科目 選=選択科目 数字は単位数 ※2. []は講義・演習 []は実験・実習

*このカリキュラムは平成23年度のもので、平成24年度以降は変更の可能性があります。