管理栄養学科カリキュラム

教育内容			1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	3年次 前期	3年次 後期	4年次 前期	4年次 後期
共通科目	学部基幹科目		●●●食生活論【必・2】 ●●●食と環境【必・2】 ●●●食と健康【必・2】							
共通科目	共通基礎科目		化学入門【選・2】 ●●●リテラシー（演習を含む）【必・1】							
共通科目	教養分野	人文科学	自己表現法【選・2】	心理学【選・2】				食文化史【選・2】 文学【選・2】		
共通科目	教養分野	社会科学	●日本国憲法【選・2】 社会学【選・2】	経済学【選・2】		倫理学【選・2】				
共通科目	教養分野	自然科学	●●●化学【必・2】 生物学【選・2】	●●●化学実験【必・1】 ●●●有機化学【必・2】	統計学【選・2】					
共通科目	情報分野		情報処理演習Ⅰ【選・2】		情報処理演習Ⅱ【選・2】					
共通科目	保健体育分野		●保健体育（体育理論を含む）【選・2】 ●●●体育実技【必・1】							
共通科目	保健体育分野		スポーツ・リクリエーション【学選・1】							
共通科目	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】	●英会話Ⅰ【選・1】	●英会話Ⅱ【選・1】				
専門科目	学科基幹科目		管理栄養士の基礎演習【選・2】							
専門科目	専門基礎分野	社会・環境と健康		●●●公衆衛生学Ⅰ【必・2】	●●●公衆衛生学Ⅱ【必・2】		●●保健・福祉概論【選・2】			
専門科目	専門基礎分野	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		●●●栄養生化学Ⅰ【必・2】	●●栄養生化学Ⅱ【選・2】 ●●●解剖生理学Ⅰ【必・2】	栄養生化学実験Ⅰ【必・1】 解剖生理学Ⅱ【必・2】 病理学Ⅰ【必・2】 微生物学【選・2】	●●栄養生化学実験Ⅱ【選・1】 ●●●解剖生理学実験【必・1】 ●●病理学Ⅱ【選・2】			
専門科目	専門基礎分野	食べ物と健康	●●●調理学【必・2】 ●●●調理学実習Ⅰ【必・1】	●●●調理学実習Ⅱ【必・1】 ●●●調理学実験【選・1】 ●●●食品学総論Ⅰ【必・2】	●●●大量調理基礎実習【必・1】 ●●食品学総論Ⅱ【選・2】 ●●●食品学各論Ⅰ【必・2】	●●食品学各論Ⅱ【選・2】	●●●食品学実験【必・1】 ●●●食品衛生学【必・2】	●●●食品学実験実習【選・1】 ●●●食品衛生学実験【必・1】		
専門科目	専門分野	基礎栄養学		●●●栄養学【必・2】	●●●栄養学実験【必・1】					
専門科目	専門分野	応用栄養学			●●●応用栄養学Ⅰ【必・2】	●●応用栄養学Ⅱ【選・2】	●●応用栄養学Ⅲ【選・2】	●●●応用栄養学実習【必・1】		
専門科目	専門分野	栄養教育論		●●●栄養教育論Ⅰ【必・2】	●●●栄養教育論Ⅱ【必・2】	●●栄養教育論Ⅲ【選・2】 ●●●栄養教育論実習【必・1】				
専門科目	専門分野	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【必・1】 ●●臨床栄養カウンセリング論【選・2】	●●臨床栄養学実習Ⅱ【選・1】 ●●食事介護論【選・2】		
専門科目	専門分野	公衆栄養学				●●●公衆栄養学Ⅰ【必・2】	●●公衆栄養学Ⅱ【選・2】	●●公衆栄養学実習【選・1】		
専門科目	専門分野	給食経営管理論			●●●給食計画論【必・2】	●●●給食経営管理実習Ⅰ【必・1】	●●給食経営管理論【選・2】 ●●給食経営管理実習【選・1】			
専門科目	専門分野	総合演習					総合演習Ⅰ【選・1】		●●総合演習Ⅱ【選・1】	
専門科目	専門分野	臨地実習					●●●臨地実習Ⅰ（給食の運営）【必・1】 ●●●臨地実習Ⅱ（給食経営管理論分野）【必・1】	●●臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野）【選・3】	●●臨地実習Ⅳ（公衆栄養学分野）【選・1】	
専門科目	総合分野	ゼミナール							●●ゼミナールⅠ【選・1】	●●ゼミナールⅡ【選・1】
専門科目	総合分野	健康・栄養総合演習							●●健康・栄養総合演習概論【選・2】 ●●健康・栄養総合演習Ⅰ【選・6】 ●●健康・栄養総合演習Ⅱ【選・4】 ●●健康・栄養総合演習Ⅲ【選・4】	
専門科目	総合分野	栄養に係る教育に関する科目						●学校栄養教育法【選・2】 ●食育指導法【選・2】		
専門科目	総合分野	ボランティア			●学校ボランティア（学外活動）【選・2】					
教職に関する科目（1種）		教職の意義などに関する科目		●教職概論【選・2】						
教職に関する科目（1種）		教育の基礎理論に関する科目		●教育原論【選・2】	●教育心理学【選・2】 ●教育制度論【選・2】					
教職に関する科目（1種）		教育課程に関する科目			●教育方法論【選・2】	●道徳の指導法【選・1】 ●特別活動の指導【選・1】		●教育課程論【選・2】		
教職に関する科目（1種）		生徒指導及び教育相談に関する科目				●生徒指導の理論と方法【選・2】	●教育相談の理論と方法【選・2】			
教職に関する科目（1種）		栄養教育実習						栄養教育実習事前事後指導【選・1】	栄養教育実習【選・2】	
教職に関する科目（1種）		教職実践演習								教職実践演習（栄養教諭）【選・2】

カリキュラムポリシー

1. 初年次教育科目「管理栄養士の基礎演習」から、管理栄養士国家試験受験対応科目「健康・栄養総合演習概論、健康・栄養総合演習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」まで、一貫して「管理栄養士養成」の目的を明確にする。
2. 初年次教育科目「リテラシー（演習を含む）」で「大学での学修の進め方」「学修の動機づけ」を学習・定着させた上で、専門基礎科目・専門科目の関連を示して教育効果を高める。
3. 学修のレディネスを考慮して「化学入門」をおき、物質的な理解を深めるための「化学」「有機化学」を必修科目とする。 専門基礎科目の理解を進めつつ、専門科目を相互に関連付けて学修の充実を図る。
4. 個々の学生が身につけた知識と技術・技能を、「臨地実習」で確認・発揮できるように専門基礎科目・専門科目を配列する。
5. 「臨地実習」「総合演習」を通して、「管理栄養士国家資格を取得する」「専門職として将来の生活を設計する」動機付けを明確にするとともに、資格取得および実務能力向上に向けた学修を強化する。
6. 管理栄養士育成を目指した専門性の高い教育を行い、社会に貢献できる心身のバランスのとれた人材を世に送り出す。そのために、学生と教員が一体となった学習「ゼミナールⅠ・Ⅱ」を核とした指導を行い、主体的な学びや協働した学びを通してコミュニケーション能力や社会性を身につけさせ、人間力の向上に努める。

＊このカリキュラムは平成29年度のものです。平成30年度以降は変更の可能性があります。

●管理栄養士教育内容対応科目　●栄養士教育内容対応科目　●栄養教諭履修科目

〈卒業要件〉共通科目=必修15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50単位以上。合計124単位以上。
※1.【 】内文字　学=学科共通　選必=選択必修科目　選=選択科目　数字は単位数　※2.【 】は講義・演習　【 】は実験・実習