

カリキュラム

1年次から実習を体験し、専門のスキルを高めます。

教育内容	1年次		2年次		3年次		4年次		
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	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】							
	共通基礎科目	化学入門【選2】 ●●●リテラシー (演習を含む)【必1】							
	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】	
		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】			
		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】				
	情報分野	●●●情報処理演習I【選2】		情報処理演習II【選2】					
	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】						スポーツ栄養【選2】	
		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】	●●●英会話I【選1】 フランス語III【選1】 中国語III【選1】	●●●英会話II【選1】 フランス語IV【選1】 中国語IV【選1】				
	専門科目	学科基幹科目	●●●管理栄養士の基礎演習【選1】						
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】		
		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【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】			
		食べ物と健康	●●●調理学【必2】 ●●●調理学実習I【必1】	●●●食品学総論I【選2】 ●●●調理学実習II【必1】 ●●●調理学実験【選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】 ●●●大量調理基礎実習【必1】	●●●食品学実験【必1】 ●●●食品衛生学【選2】	●●●食品学実験実習【選1】 ●●●食品衛生学実験【必1】	
基礎栄養学			●●●基礎栄養学I【必2】	●●●基礎栄養学II【必1】 ●●●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【選2】	●●●応用栄養学III【選2】	●●●応用栄養学実習【必1】		
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】				
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】		
		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】		
		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II【選1】			
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】	
総合演習		ゼミナール					●●●ゼミナールI【選1】	●●●ゼミナールII【選1】 ●●●ゼミナールIII【選1】	
		健康・栄養総合演習					●●●管理栄養士演習【選1】	●●●健康・栄養総合演習概論【選2】 ●●●健康・栄養総合演習I【選4】 ●●●健康・栄養総合演習II【選4】 ●●●健康・栄養総合演習III【選4】	
		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】		
		ボランティア			●●●学校ボランティア(学外活動)【選2】				

カリキュラムポリシー

(教育課程の編成及び実施に関する方針)

- 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「管理栄養士演習・健康・栄養総合演習概論・健康・栄養総合演習」まで、一貫して「管理栄養士養成」の目的を明確にする。
- 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。
- 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。
- 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。
- 「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。
- 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」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。

●●●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

※このカリキュラムは令和2年度のもので、令和3年度以降は変更の可能性あります。

(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52単位を含めて、52単位以上合計124単位以上。

※1.【】内文字 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