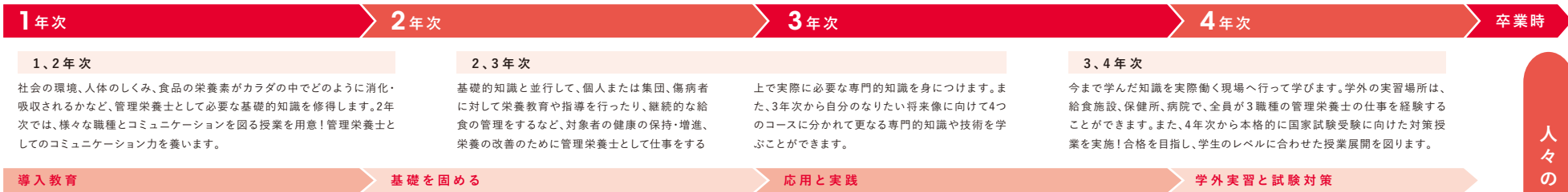


Curriculum < カリキュラム >



基本カリキュラム ●: 必修 ○: 選択

総合教養科目	プロフェッショナル教育 一般教養 外国語 情報処理 教育演習		● 基礎セミナーⅠ、Ⅱ ● 食と文化 ● 総合英語 ● 情報処理演習 ● 地域協働論 Pickup		● 統計学入門 ● TOEIC英語 ● 化学Ⅰ、Ⅱ ● 化学実験 ● 生物学Ⅰ、Ⅱ etc.		
	専門基礎分野	● 社会・環境と健康Ⅰ ● 解剖学 ● 生理学 ● 解剖学・病理学実習 ● 生化学Ⅰ	● 食品学Ⅰ、Ⅱ ● 食品学実験 ● 食事設計論 ● 食事設計論実習	● 社会・環境と健康Ⅱ ● 生化学Ⅱ ● 生化学実験Ⅰ、Ⅱ ● 臨床医学Ⅰ、Ⅱ ● 食品の安全衛生管理実習	● 食品学Ⅲ ● 食品安全論 ● 生理学実習 Pickup	● 社会・環境と健康Ⅲ ● 公衆衛生学実習 ● 臨床医学Ⅲ、Ⅳ ● 臨床検査学実習 ● 食品加工学実習	
専門科目	● 基礎栄養学 ● 栄養マネジメント ● 食事摂取基準論 ● 栄養教育論Ⅰ	● 基礎栄養学 ● 基礎栄養学実験 ● 臨床栄養学各論Ⅰ ● 公衆栄養学Ⅰ ● 食事調査実習 ● 給食経営管理論Ⅰ、Ⅱ ● 給食経営管理論実習Ⅰ	● 基礎栄養学Ⅱ ● 応用栄養学Ⅰ、Ⅱ ● 応用栄養学実習 ● 栄養教育論Ⅱ、Ⅲ ● 臨床栄養学総論	● 臨床栄養学各論Ⅱ ● 公衆栄養学Ⅱ ● 食事調査実習 ● 給食経営管理論Ⅲ ● 給食経営管理論実習Ⅱ	● 特別演習 ● 総合演習Ⅱ・Ⅲ ● 臨地実習Ⅱ(公衆栄養) ● 臨地実習Ⅲ、Ⅳ(臨床栄養)	● 給食経営管理論実習Ⅱ ● 総合演習Ⅰ ● 臨地実習Ⅰ(給食経営管理)	
選択科目	他職種・地域連携科目 コース関連科目 資格関連科目	● IPE(STEP1, 2, 3) Pickup	● 食と地域の実践演習(栄養)	● ①臨床栄養療法論 ● ②食品デザイナー論Ⅰ・Ⅱ ● ③スポーツ栄養学	● ③スポーツ栄養学演習 ● ④食育実践演習Ⅰ	● ①臨床栄養療法実習 ● ④食育実践演習Ⅱ	
教職科目	栄養教諭(一種) スポーツ実技 日本国憲法 学校の安全と地域連携	学習・発達論 (その他科目あり)	学校栄養指導論 カリキュラム論 道徳教育論	生徒指導論 (その他科目あり)	特別支援教育総論 特別活動論 総合的な学習の時間と実践	教育方法・技術論 教育相談	事前・事後指導 栄養教育実習 教職実践演習(栄養教諭)

人々の健康と幸福に貢献できる管理栄養士のエキスパートへ!

Pickup Class < ピックアップ授業 >

<h3>地域協働論</h3> <p>甲子園大学が位置する宝塚市に関連する様々な取り組みに参加し、地域との協働を通して実践的な学びを行います。小中学校などの地域の教育現場との交流では、社会貢献の具体的な手法を学びま</p>	<h3>生理学実習</h3> <p>栄養学を学ぶ上で、身体の仕組みを知ることは大切です。生理学実習では、さまざまな専門機器を使用して、呼吸機能や血圧、味覚などについて調べる実験を行い、人体の生理機能について学びます。</p>	<h3>IPE(STEP1, 2, 3)</h3> <p>IPEでは、他の関連する専門職種について学び、多職種連携の現場の見学や、心理学部、宝塚市立看護専門学校の学生と共に事例検討を行い、各職種の立場から支援・ケアの在り方を学びま</p>	<h3>給食経営管理論実習Ⅰ・Ⅱ</h3> <p>実習Ⅰでは、大きな釜などを使った大量調理を初めて行います。献立作成、食材発注、帳票整理、衛生管理など、実践力を身につけていきます。実習Ⅱでは、学生・教職員への販売も行います。</p>
--	--	---	--

※①、②、③、④は学内認定資格がもらえます。⑤はフードスペシャリスト受験資格、⑥は食品衛生管理者、食品衛生監視員任用資格、⑦はNR・サプリメントアドバイザー受験資格がもらえます。