



基本カリキュラム

●: 必修 ○: 選択

CURRICULUM

1 年次 導入教育

2 年次 基礎を固める

3 年次 応用と実践

4 年次 学外実習と試験対策

総合教養科目		PICKUP.01								
	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 ●英語総合 ●情報処理演習 ○地域協働論	●統計学入門 ○TOEIC英語	●化学A ●化学実験	●生物学A	etc.				
専門科目	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	●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	PICKUP.03			
	専門分野	●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	●基礎栄養学実験 ●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	●臨床栄養学各論Ⅱ ●公衆栄養学実習	●応用栄養学Ⅲ ●栄養教育論実習 ●臨床栄養学各論Ⅱ、Ⅲ ●臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱ ●公衆栄養学実習	●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)	●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)		
選択科目	他職種・地域連携科目	○ IPE(STEP1、2、3) PICKUP.02		PICKUP.03		○ 食と地域の実践演習(栄養)				
	コース関連科目	○ 現代栄養学入門				①ボディメイクと栄養(仮) ①健康美のための生理学(仮) ②食品デザイン論(仮)	②QOLデザイン論(仮) ③スポーツ栄養学 ③スポーツ栄養学演習	④臨床栄養療法論 ⑤食育実践演習Ⅰ	④臨床栄養療法実習 ⑤食育実践演習Ⅱ	
	資格関連科目					⑥フードスペシャリスト論 ⑥フードコーディネーター論 ⑥食品官能評価論			⑦食品微生物学 ⑧NR・サプリメントアドバイザー演習	
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 道德教育論	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の理論と実践	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)			



※①～⑤は各コースの関連科目、⑥はフードスペシャリスト関連科目、
⑦は食品衛生管理者、食品衛生監視員関連科目、⑧はNR・サプリメントアドバイザー関連科目。