

4年間の学び

1年次で開講する「基礎ゼミ」は本学部の大きな特徴。
 管理栄養士に必要な基礎知識を固め、2・3年次から専門性を深めます。
 3年次で国家試験の指定科目の履修を終え、4年次では国家試験対策に集中します。

1年次
 管理栄養士に必要な化学・生物を修得し、「専門分野」の基礎を固める。

2年次
 高度な実験・実習に備えて学びを深め、分野別の「専門知識」を修得する。

3年次
 “実習や演習”で実践力を磨き、将来の進路に応じ専門性を高める。

4年次
 現場での対応力を養い、卒業研究と“国家試験対策”に取り組む。

教養教育科目	初年次教育 / 就業力育成 / リベラルアーツ / 健康科学 / 外国語			
基礎分野	◆基礎ゼミA・B 栄養学のための生物 国際栄養概論			
専門基礎分野	社会環境と健康	◆公衆衛生学Ⅰ	◆公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学実習	社会福祉論
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	◆解剖学 ◆解剖生理学実験 病理学Ⅰ	◆生理学 ◆生化学	◆栄養生化学 病理学Ⅱ
	食べ物と健康	◆食品学Ⅰ・Ⅱ ◆調理学	◆食品化学実験Ⅰ・Ⅱ ◆調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	生化学実験 病理学実験
専門分野	基礎栄養学	◆基礎栄養学	◆基礎栄養学実験	
	応用栄養学	◆応用栄養学Ⅰ・Ⅱ	応用栄養学演習	
	栄養教育論	◆栄養教育論Ⅰ・Ⅱ		
	臨床栄養学	◆臨床栄養学Ⅰ		
	公衆栄養学	◆公衆栄養学Ⅰ		
	給食経営管理論	◆給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ		
	総合演習			
	臨地実習			
関連分野	医療系			
	食品系		◆食品官能評価・鑑別演習	
	食文化系	◆異文化コミュニケーションA	◆異文化コミュニケーションB・C 食物栄養インターンシップ	◆比較食文化論
	保健福祉系			
	発展ゼミ		◆実践ゼミA	
				臨床医学Ⅰ・Ⅱ
				◆応用栄養学実習
				◆栄養教育論実習
				◆臨床栄養学実習Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅱ
				◆公衆栄養学実習
				◆給食経営計画論実習
				◆給食経営管理実習
				◆総合演習Ⅰ
				◆臨地実習(臨床栄養学)
				◆臨地実習(給食経営管理)
				免疫学 微生物学 生活健康論
				看護・介護概論 微生物学実験 くらしとバイオテクノロジー
				食品加工学 食品評価論 フードスペシャリスト論
				食品機能論 フードコーディネート論
				◆フードビジネス論
				◆国際調理学実習
				疫学入門 発達心理学
				◆スポーツ栄養学 学校栄養教育Ⅰ・Ⅱ
				◆実践ゼミB
				総合演習Ⅱ 特別演習
				◆臨地実習(公衆栄養学)
				◆老年医学
				◆食品加工学実験
				◆育児学 ◆栄養カウンセリング論
				◆地域保健計画論
				◆卒業研究ゼミ

PICK UP



調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

調理の基礎的な技術から和・洋・中国料理や行事食等、本格的な調理を学ぶとともに、栄養価や塩分計算等の方法も修得します。

PICK UP



異文化コミュニケーションA・B・C

海外研修で韓国、台湾、ニュージーランドを訪れ、食文化への理解を深めます。

PICK UP



国際調理学実習

フレンチ、エスニック、ハラール等の料理について、ホテルの総料理長や各国出身の方から直接教わることができます。