

カリキュラム

1年次

専門科目の導入に加え、音楽や文学、経営学、生命倫理などを幅広く学ぶことで、人間や社会に対する関心を高めます。語学の授業や、情報に関する授業も充実しています。

2年次

栄養教育、臨床栄養学、生化学など専門性の高い分野に関する授業や、実務を学ぶ「給食経営管理論」などの授業を履修。理論と実践の両面で、管理栄養士としての基礎を固めます。

3年次

栄養教諭、健康栄養、臨床栄養の3つのコースに分かれ、より専門的な知識と技術を学んでいきます。臨地実習をはじめとした学外施設での実習も経験。これまでの学びを振り返り、実践力につなげていきます。

4年次

4年間の集大成として、個人またはグループで卒業研究を行い、管理栄養士に必要な深い専門性を身につけます。さらに、3月に実施される管理栄養士国家試験の合格を目指して学びます。

共通 教養科目	音楽 文学 個人と社会 生活と広告 法学入門 経営学入門	消費者行動論 ヒトと動植物 生命倫理 食生活論 基礎生物化学 生活と化学	栄養情報 統計学概論 英会話I・II 英語I・II 中国語I・II フランス語I・II	ドイツ語I・II スポーツ・健康実習A・B 情報処理A~C 日本国憲法
	心理学概論 臨床心理学概論 人間関係論	健康心理学 発達心理学 代替医療論	サプリメントと健康 笑顔コミュニケーション論 コミュニケーション論	心理アセスメント アロマテラピーと健康 アロマテラピーコーディネート
ココロを 育む科目	健康管理概論 運動生理学 微生物学 食品学総論 食品学各論 食品学総論実験 調理学 調理学実習I・II 基礎栄養学	基礎栄養学実験 応用栄養学I・II 栄養教育総論 公衆衛生学I・II 生化学I・II 解剖生理学I・II 病理学 食品学各論実験 食品衛生学	食品衛生学実験 調理科学実験 応用栄養学実習 栄養教育各論I・II 栄養教育論実習I・II 医療概論 臨床栄養学総論 臨床栄養学各論I・II 給食経営管理論I・II	生化学実験I・II 解剖生理学実験I・II 栄養アセスメント論 臨床栄養学実習I・II 公衆栄養学I・II 公衆栄養学実習 給食経営管理実習 総合演習I~III 臨地実習I~IV
	学校栄養指導論I・II 教育課程論	生徒指導・教育相談 教育方法の理論と実践	学校教育相談(カウンセリングを含む) 教職実践演習(栄養教諭)	栄養教育実習
カラダを 育む科目	メニュー開発論 特定保健指導計画 スポーツ栄養管理	無酸素性・有酸素性エクササイズの理論と実際 身体トレーニングのプログラムデザイン 食の安全性	食品開発論 バイオテクノロジー 食品の官能評価	食品の流通と消費 フードコーディネイト論 フードスペシャリスト論
	栄養教諭 コース	教育原理	教育心理学	道徳教育・特別活動の研究
健康栄養 コース	栄養法別対応論 臨床栄養ケアプラン 臨床栄養指導	福祉システム論 小児栄養 食物アレルギーへの対応	高齢者栄養 介護学概論 栄養ケア・マネジメント論	臨床栄養学実習III 福祉栄養学実習
ゼミナール	健康栄養演習	卒業研究		
キャリア アップ	キャリアアップ演習A~F 教職概論*	教育原理*	教育心理学*	道徳教育・特別活動の研究*

*教職科目に同じ



栄養教育論実習I

健康の為とはいえ、人の食生活や食習慣を変えることは簡単なことではありません。ここでは栄養カウンセリング、栄養教育マネジメント、個別・集団における指導方法などを実践的に学習。個人での演習のほか、ペアやグループ形式の演習を通して課題発見から改善提案、習慣化にいたるまでの一連の技術を習得していきます。



調理学実習II

世界各国の代表料理、伝統料理に挑戦します。毎回「アフタヌーンティーの食卓」「クリスマス料理」「おせち料理」といったテーマを設け、調理技術はもちろん盛り付け、コーディネイトに関する知識も修得。現代の日本人の食生活についても理解を深めていきます。



臨床栄養学実習II

病院実習に備え、管理栄養士に必要な技術を磨く授業です。メタボリック健診、食生活改善などの臨床現場の変化についても学びながら、経腸栄養投与や投与栄養量計算、必要栄養量算出、栄養管理計画書作成などに挑戦。栄養サポートチームの役割、業務内容に関する知識・技術を修得します。



スポーツ栄養管理

アスリートに対する栄養サポートとはどんなものなのか。栄養マネジメントの基礎からスタートし、エネルギーバランスやウェイトコントロール、体温調整、栄養補給のタイミングと段階的に学習。運動強度に合わせてサポートする為の専門知識、専門技術を身につけていきます。