

③ 栄養士・フードスペシャリスト受験資格・食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格 ※開講年次・開講学期は、カリキュラムの編成上、変更になる可能性があります。

	1年次		2年次		3年次		4年次		計					
	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期	前学期	後学期						
基礎教育科目	学習力の養成	●初年次セミナー ●利他共生	1 1							2				
	思考力の養成	●情報リテラシー	1	●データリテラシー	1		●問題解決法	1	●創造思考法	1	4			
	表現力の養成	●コミュニケーション英語Ⅰ(基礎) ●表現技法Ⅰ(読解・分析)	1 1	●コミュニケーション英語Ⅱ(応用) ●表現技法Ⅱ(作文・論文)	1 1	●コミュニケーション英語Ⅲ(実践) ●表現技法Ⅲ(発表・討論)	1 1				6			
	人間力の養成	●自己管理と社会規範	1	●チームワークとリーダーシップ	1			●地域活動と社会貢献	1	●他者理解と信頼関係	1	4		
	社会力の養成			●社会的・職業的自立Ⅰ	1	●社会的・職業的自立Ⅱ	1				2			
	人間の理解					スポーツと運動科学	1	人間心理と人間行動	1	健康管理と身体活動	1	3		
	社会の理解				情報社会とデータサイエンス	1			経済構造と経済政策	1	法律社会と法律問題	1	3	
	国際の理解							国際社会と国際問題	1	世界宗教と民族問題	1	地球環境と環境対策	1	3
	基礎教育科目(小計)	6	4	3	2	1	3	4	4		27			
専門基礎科目	社会・環境と健康		●健康管理論	2	●公衆衛生学	2	◎保健医療統計学	2	疫学	2	社会福祉学概論	2	10	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●解剖生理学Ⅰ	2			◎栄養生化学実験	1	●病理病態学Ⅱ	2	◎分子栄養学	2			18
		◎微生物学	2	◎解剖生理学Ⅱ	2	●生化学実験	(1)	●病理病態学Ⅰ	2					
		●生化学	2	●解剖生理学実習	(1)									
	食べ物と健康	●食品化学Ⅰ	2	●食品化学Ⅱ	2	●食品衛生学	2	●食品衛生学実験	1					14
		●食品化学実験Ⅰ	(1)	食品化学実験Ⅱ	1									
		●調理学	2											
	●調理学実習Ⅰ	(1)	●調理学実習Ⅱ	1	●調理科学実験	1								
	基礎栄養学	●基礎栄養学	2	●基礎栄養学実験	1								3	
	応用栄養学		●応用栄養学Ⅰ	2	●応用栄養学Ⅱ	2		◎応用栄養学Ⅲ	2				7	
	栄養教育論				●栄養教育論Ⅰ	2	●栄養教育論Ⅱ	2	◎栄養教育論Ⅲ	2			8	
							●栄養教育論実習Ⅰ	1	●栄養教育論実習Ⅱ	1				
	臨床栄養学				●臨床栄養学Ⅰ	2	◎臨床栄養学Ⅱ	2	◎臨床栄養学Ⅲ	2	◎臨床栄養学Ⅳ	2	10	
						●臨床栄養学実習Ⅰ	1	◎臨床栄養学実習Ⅱ	1					
公衆栄養学						●公衆栄養学Ⅰ	2	◎公衆栄養学Ⅱ	2			5		
								◎公衆栄養学実習	1					
給食経営管理論				●給食経営管理論Ⅰ	2	◎給食経営管理論Ⅱ	2	●給食経営管理論実習	1			5		
総合演習								◎総合演習Ⅰ	1	◎総合演習Ⅱ	1	2		
臨地実習									●給食管理臨地実習	1		1		
卒業研究										●卒業研究Ⅰ	1	卒業研究Ⅱ	1	2
専門関連科目		フードスペシャリスト論	2	食品流通論	2	食品評価論	2		フードコーディネータ論	2	有機化学	2	13	
									専門職ネットワーク演習	1	心理学概論	2		
専門教育科目(小計)	12	14	15	16	17	11	7	1				98		
合計	18	18	18	18	18	14	11	5				125		

※表中数字は、単位数を表し、●印は必修科目である ◎印は管理栄養士国家試験受験資格必修科目 ★印は選択必修科目  
 ※上記の履修年次はあくまでもモデルであり、学生の希望や時間割の状況により実際の履修計画は変わってきます。また前学期・後学期についても、基本カリキュラム表通りに実施する予定ですが、年度によっては入れ替わることもありますので、各年度当初に必ず確認してください。