

管理栄養学科 カリキュラムツリー

講義・演習

実験・実習

[知識・技能]

DP.1

専門職として十分な知識と技能を有し、管理栄養士国家試験に合格できる能力を持つことができる。

DP.2

個人または集団のより良い健康状態の実現を目的として、社会的な役割を果たすことができる。

[自主・自律]

DP.3

社会に関する問題意識を持ち、自らが発見し、認識する。問題解決のための立案、目標設定、実施、評価、改善に多角的に取り組むことができる。

[協働・調和]

DP.4

専門職として適切な態度、道徳やコミュニケーション能力を備え、真摯な姿勢を有し、チームの一員として多様な人々と協働することができる

4
年
次

3
年
次

2
年
次

1
年
次

卒 業 研 究

応 用 演 習 I・II 応 用 演 習 B・C

臨床栄養学各論C 応用栄養学C

応 用 演 習 A

臨地実習A～D

栄 養 ア セ ス メ ン ト と マ ネ ジ メ ン ト 演 習

栄養教育論実習

カウンセリング論

栄養教育論各論

栄養教育論総論

栄養教育論

栄養情報処理論(演習)

公衆栄養学実習

人間と社会生活

公衆栄養学各論

公衆栄養学総論

社会環境と福祉

健康管理概論

社会・環境と健康
公衆栄養学

臨床栄養学実習

臨床療法
調理学実習

臨床栄養学各論A・B

解剖生理学実験A・B

臨床栄養学総論

臨床栄養学

応用栄養学実習

基礎栄養学実習

臨床医学各論

生化学実験

臨床医学総論

栄養生化学

生化学

人体の構造と機能
(A～C)

人体の構造と疾病の成り立ち

応用栄養学A・B

基礎栄養学

基礎・応用栄養学

調理学実験

調理学実習

食品衛生学・食品加工学実験

食品と加工

食品素材の科学

食品学実験

食べ物と健康(総論)

食べ物と健康

給食経営管理実習

給食経営管理論

給食管理論

給食経営管理論

給食経営管理論

微生物学実験

食品衛生学

微生物学

調理科学

食べ物と健康(総論)

食べ物と健康

臨地実習事前事後集中講義総合演習(A・B)

栄養教育実習

栄養教育実習事前事後の指導

学校栄養教育論
I・II

栄養教諭
(教職関連科目群)

輝け健康美プロジェクト(A・B・C・D)

特別演習B
(輪講)

特別演習A
(外書講読)

秋季
ポストン
15週間

実践科目

ヨーロッパ
ガストロノミー研修

アメリカ
栄養士研修

科学英語

学科開設以外の
外国語科目

外国語科目群

学科開設以外の
各種一般教養科目

一般教養科目群

基礎科目

化学・生物基礎実験

生物学

化学A

化学B

給食基礎実習 I・II

統計・情報処理演習

管 理 栄 養 士 概 論