



1年次 >>>

2年次 >>>

3年次 >>>

4年次 >>>

全学共通科目・教養教育科目…P21・22参照

		1年次 >>>	2年次 >>>	3年次 >>>	4年次 >>>
学部共通教育科目		家族関係 被服学 食品学 栄養学 住居学(製図を含む。) 下の●は管理栄養士国家試験科目に対応する科目	生活経営論 生活経済学概論 被服製作(実習を含む。) 保育学(実習及び家庭看護を含む。) ●	家庭電気・機械(情報処理を含む。) ●	
	専門基礎分野【栄養士必修科目】	●社会・環境と健康 ●人体の構造と機能及び疾病の成り立ち ●食べ物と健康	公衆衛生学I☆ 社会福祉概論 解剖生理学☆ 生化学I☆ 微生物学☆ 食品学I☆ 食品学実験I☆ 調理学 調理学実習	公衆衛生学II☆ 公衆衛生学実習 解剖生理学実習☆ 疾病の成り立ち☆ 生化学II☆ 生化学実験☆ 臨床医学概論 微生物学実験☆ 運動生理学 食品学II☆ 食品学実験II☆ 食品衛生学☆	 臨床検査実習☆ 食品衛生学実験☆
専門教育科目	●基礎栄養学		基礎栄養学☆	栄養学実験☆	
	●応用栄養学		応用栄養学I	応用栄養学II・III 応用栄養学実習	
	●栄養教育論		栄養教育論I・II 栄養教育論実習I	栄養カウンセリング論 栄養教育論実習II	
	●臨床栄養学		栄養アセスメント論	臨床栄養学 臨床検査学 臨床栄養学実習I・II	栄養療法学
	●公衆栄養学		公衆栄養学I☆	公衆栄養学II☆ 公衆栄養学実習☆	
	●給食経営管理論	給食経営管理論I	給食経営管理論II 給食経営管理実習		
	総合演習			栄養実習事前・事後演習	栄養総合演習
	臨地実習			給食運営管理臨地実習 臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習	
	学科基礎	有機化学の基礎☆			
	専門関連	食育と健康 食品分析学☆ 調理科学	食生活と環境 食品機能学 基礎栄養学展開 スポーツと栄養	食品産業論 食品安全学 食品プロセス科学 薬と栄養 学校栄養教育論 学校栄養指導法	
基礎演習	栄養情報処理演習 統計解析入門演習				
専門演習			専門演習		
卒業研究				卒業研究	

※必修科目 ※このほか資格に関する科目あり ☆食品衛生管理者、監視員必修科目