

# Curriculum

1/年次 “専門分野”の基礎を学び  
栄養士・管理栄養士をめざす土台を整える

2/年次 高学年での実験や実習を見据え、  
各分野の“専門知識”を修得・定着させる

3/年次 実践力を高めるとともに  
個々の強みとなる専門性を身につける

4/年次 卒業研究に取り組みながら、  
社会で活躍するためのスキルを磨く

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	フードサイエンスのための化学 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 生化学実験 病理学実験
	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	◆食品衛生学 ◆食品衛生学実験
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	◆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
	臨床栄養学	◆臨床栄養学Ⅰ		臨床栄養学Ⅱ・Ⅲ ◆臨床栄養学実習Ⅰ ◆臨床栄養学実習Ⅱ
	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 ◆給食経営計画論実習
	総合演習			◆総合演習Ⅰ ◆総合演習Ⅱ
	臨地実習			◆臨地実習（臨床栄養学） ◆臨地実習（給食経営管理）
関連分野	医療系			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
	食品系		食品官能評価・鑑別演習	食品加工学 食品評価論 フーズスペシャリスト論 食品機能論 フードコーディネート論
	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 フードビジネス論 国際調理学実習
	保健福祉系			疫学入門 発達心理学 スポーツ栄養学 学校栄養教育Ⅰ・Ⅱ
	発展ゼミ		実践ゼミA	実践ゼミB 卒業研究ゼミ



▶Pick up  
包丁の持ち方や魚のさばき方等、料理を基本から学ぶことができると好評です。和・洋・中や行事食も作れるようになります。



▶Pick up  
韓国・台湾・ニュージーランドで研修を実施。海外の食文化に触れ、理解を深めます。



▶Pick up  
パンやソーセージ、アイスクリーム等の加工食品を実際に作り、素材の特性や加工の意義を学びます。