

食環境科学部 健康栄養学科 カリキュラムマップ

医療・福祉施設	行政 (公務員)	小・中・特別支援学校 (栄養教諭)	福利厚生施設	大学院進学 (栄養教諭専修免許状)	食品関連企業
---------	-------------	----------------------	--------	----------------------	--------

哲学する姿勢をもち、EBNを熟知する管理栄養士として各分野で活躍する人材の育成

諸学の基礎は哲学にあり 独立自活・知徳兼全	EBNに基づく主体的・ 協調的な取り組み	生命科学の基盤 実践的知識・技能	栄養問題解決への 基礎的な研究能力	グローバルな 視野
--------------------------	-------------------------	---------------------	----------------------	--------------

取得可能な諸資格：管理栄養士免許（国家試験受験資格）、栄養士免許、栄養教諭I種免許状（教職課程）、食品衛生管理者、食品衛生監視員等

4 年 次	管理栄養士国家試験受験			教 職 課 程
	管理栄養士としての資質を高める		深い倫理観・哲学を持った管理栄養士を養成	
	<ul style="list-style-type: none"> 卒業論文 総合演習 実践科目 健康栄養学論講Ⅰ・Ⅱ 		【4年次】 健康栄養学を 実践する <ul style="list-style-type: none"> 卒業研究 (3年次仮配属) 臨床実習Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ 	
	実践型管理栄養士の育成 <ul style="list-style-type: none"> 管理栄養士としての専門性強化 栄養教諭等へ向けた専門性強化 		本質に迫る力・探究心の育成 <ul style="list-style-type: none"> 大学院進学に向けた研究の高度化 企業での研究開発力を強化 	
3 年 次	健康栄養学領域の専門性を深める		社会で役立つ主体的な気づき・活動の実践	
	基礎科目の応用 <ul style="list-style-type: none"> 臨床医学Ⅰ・Ⅱ 社会・環境と健康Ⅲ 	栄養教育 <ul style="list-style-type: none"> 栄養教育論Ⅱ 学校栄養教育の基礎 学校栄養教育の実践 	臨床栄養 <ul style="list-style-type: none"> 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ 臨床栄養学Ⅳ 	
	公衆・応用栄養 <ul style="list-style-type: none"> 公衆栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅲ 	給食経営管理 <ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理論Ⅱ 	選択分野 <ul style="list-style-type: none"> 食品機能学 食品官能評価概論 食品検査論 	
2 年 次	健康栄養学領域を系統的に学ぶ		管理栄養士の専門領域の基礎知識の高度化	
	人体の構造と機能 及び疾病の成り立ち <ul style="list-style-type: none"> 基礎医学 	社会・環境と健康 <ul style="list-style-type: none"> 社会・環境と健康Ⅱ 	食べ物と健康 <ul style="list-style-type: none"> 食品学Ⅱ 食品衛生学 	
	栄養教育の基礎 <ul style="list-style-type: none"> 栄養教育論Ⅰ 栄養カウンセリング論 	応用分野の基礎 <ul style="list-style-type: none"> 応用栄養学Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学Ⅰ 公衆栄養学Ⅰ 給食経営管理論Ⅰ 	選択分野 <ul style="list-style-type: none"> フードサービス概論 フードエンジニアリング 	
1 年 次	健康栄養学領域の基礎を学ぶ		管理栄養士としての自然科学の基礎知識を獲得	
	健康栄養学領域の基礎 <ul style="list-style-type: none"> 生化学 解剖生理学 社会・環境と健康Ⅰ 基礎化学 微生物学 統計の基礎 		食品・調理の基礎 <ul style="list-style-type: none"> 食品学Ⅰ 調理科学 基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ 食生活論 食品分析学 食文化概論 	
【1年次】 健康栄養学を 科学で体験する <ul style="list-style-type: none"> 調理学実習Ⅰ 基礎栄養学実験 食生活実習 				
各領域のより専門的な内容に				
【2年次】 健康を維持する 基礎を知る <ul style="list-style-type: none"> 解剖生理学実験 食品学実験Ⅰ・Ⅱ 調理科学実験 生化学実験 食品衛生学実験Ⅰ・Ⅱ 応用栄養学実習Ⅰ 公衆衛生学実験 				
管理栄養士を 意識した内容に				
【3年次】 管理栄養士の 職務を体験する <ul style="list-style-type: none"> 調理学実習Ⅱ 応用栄養学実習Ⅱ 栄養教育論実習 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ 公衆栄養学実習 給食経営管理実習 臨床実習Ⅰ・Ⅱ 事前演習 				
実験・実習の集大成				
【4年次】 健康栄養学を 実践する <ul style="list-style-type: none"> 卒業研究 (3年次仮配属) 臨床実習Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ 				

アドミッション・ポリシーに基づき入学

【求める6つの学生像】

- 食と栄養に関心を持っている人。
- 本学科が管理栄養士としての専門的知識・技術を修得する場であると理解し、努力できる人。
- 高等学校までの基礎的学力を有し、社会性を身につけている人。
- 社会における食料、資源、環境、健康に関する問題に関心を持ち、自分の考えをまとめることができる人。
- 本学科で学んだことを活かして社会に貢献したいという目的意識と向上心のある人。
- 国内外を問わず、管理栄養士として活躍し、将来的にはその指導的な役割を担う意欲がある人。

健康栄養学の基礎導入

入学前研修（オンデマンド型）

生物 化学 英語