カリキュラム（2021年度実績）

1年次 栄養士をめざす上での基礎的な知識と社会人として必要な教養を学ぶ

栄養学の基礎を学んだ上で、実習や実験を通じて、学んだ知識を技術として習得していきます。フードスペシャリスト論、社会福祉論、生活環境論など、知識の幅を広げる専門科目も。さらに心理学など社会人としての教養を深める基礎科目や、英会話、コンピュータなども学びます。

2年次 高度な授業で学びの幅を広げながら校外実習やゼミでの研究にも取組む

1年次の学びを発展させた授業や実験に加え、食育論やフードコーディネート論、スポーツ栄養学、環境生理学、食品加工学などについても学びます。これらの学びをふまえた学外実習を行うのに加えて、前期には基礎ゼミ、後期には専門ゼミを通じて、興味のある分野を研究します。

◆必修科目　●栄養士科目

	1年次（前期）	1年次（後期）	2年次（前期）	2年次（後期）
基礎科目	・歴史と文化　・くらしと英会話 ・くらしと現代科学 ・くらしと憲法 ・ことばと文化 ・くらしと統計	・くらしと色彩　・データサイエンス ・人間と心理 ・情報社会とくらし ・現代社会と経済 ・健康とスポーツ		
	・生活と社会			
専門科目	・生活科学概論 ◆ ・食品学 ◆● ・調理学 ◆● ・基礎栄養学Ⅰ ◆● ・生活環境論 ◆● ・コンピュータⅠ ・解剖学 ● ・給食計画・実務論 ● ・社会福祉論 ●	・食品学実験Ⅰ ● ・基礎栄養学Ⅱ ● ・コンピュータⅡ ・生理学 ● ・生化学 ● ・臨床栄養学概論 ● ・フードスペシャリスト論 ・栄養教諭論 ・医療経営学 ・学内実習 ●	・食品学実験Ⅱ ● ・臨床心理学 ・住居学 ・家庭経営学 ・食品衛生学 ● ・食品衛生学実験 ● ・臨床栄養学実験 ● ・臨床栄養学各論 ・スポーツ栄養学 ・栄養指導論Ⅰ ◆● ・栄養情報処理演習 ● ・食育論 ・フードコーディネート論 ・基礎ゼミ ◆ ・家庭の医学	・生活活動論 ● ・公衆衛生学 ● ・応用栄養学 ● ・栄養学実験 ● ・マーケティング ・人間関係 ・育児学 ・環境生理学 ● ・生理生化学実験 ● ・食品加工学 ● ・公衆栄養学概論 ● ・臨床栄養学各論実験 ・スポーツ栄養学実習 ・栄養指導論Ⅱ ● ・食育論演習 ・専門ゼミ ◆
	・調理実習Ⅰ ● ・被服学及び実習		・調理実習Ⅱ ● ・校外実習 ● ・オフィスワーク	
医療事務科目			・医療保険実務	
教職科目	・教育心理学 ・教育原論・教育課程論（家庭） ・教育学（栄養教諭）	・教師論 ・家庭科教育法 ・道徳理論・指導法 ・特別支援教育論 ・教育課程及び教育方法論 ・生徒指導・進路指導論 ・介護等体験実習	・教育方法論・特別活動の指導法 ・総合的な学習の時間の指導法 ・生徒指導論（栄養教諭） ・教育相談 ・教育実習	・道徳理論・特別活動論 ・介護等体験実習 ・教職実践演習（中） ・教職実践演習（栄養教諭）
			・栄養教育実習	
	・事前・事後指導			
	・栄養教育実習事前・事後指導			

※「医療管理秘書士」「医事管理士」「医療情報事務士」「フードスペシャリスト」「ピアヘルパー」の資格を取得するためには、認定試験に合格することが必要です。

教員紹介

教　授	橋本 まさ子（学科長代行）/ 石井 広二	助　教	井桁 千恵子 / 宮本 雄基
准教授	橋爪 博幸	助　手	石北 未来 / 鹿山 未優 / 熊倉 可菜
講　師	中島 君恵		