

## CURRICULUM

● は必修科目 ☆は教職必修科目 2023年度入学生対象カリキュラム

		<b>1</b> <sub>年次</sub>	<b>2</b> <sub>年次</sub>	3年次	<b>4</b> <sub>年次</sub>
教養科目	人間と社会	・心理学 ☆ 教育原論 ・法学 ☆ 日本国憲法 ☆ スポーツ科学 I	・家族関係論 ☆ スポーツ科学Ⅱ		· 哲学·倫理学 · 国際文化論
	人間と環境	· 人間発達学 · 物理学 · 生物学 · 化学	· 人間工学		・環境論 ・生活とデザイン ・地域社会学 ・行動科学
	人間と情報 コミュニケーション	<ul> <li>コミュニケーション論</li> <li>☆ 基礎英語 I</li> <li>基礎英語 I</li> <li>スペイン語</li> <li>ボルトガル語</li> <li>統計学</li> <li>☆ 情報処理基礎演習</li> </ul>	☆ 実践英会話     ・ 医療保健英語     ・ 中国語     ☆ 情報処理応用演習	・英書講読 ・文献検索とクリティーク	
専門基礎科目	医療保健科目	<ul><li>医療保健論</li><li>早期体験合同実習</li></ul>		・チーム連携論	
	栄養学科基礎科目	● 管理栄養士活動論 ● 生物有機化学 ・臨床医学概論	● 医療保健統計学	・食文化論 ● 栄養生命科学	
	社会・環境と健康			● 公衆衛生学 I / Ⅱ	● 公衆衛生学Ⅲ
	人体の構造と機能 ・疾病の成り立ち	<ul> <li>解剖生理学 I / II</li> <li>解剖生理学実験 I</li> <li>生化学 I</li> <li>生化学実験 I</li> <li>栄養生理学</li> </ul>	● 解剖生理学実験 II ● 生化学 II ● 生化学家験 II ● 免疫学	● 病理学	
	食べ物と健康	<ul> <li>食品学 I / □</li> <li>食品学実験 I</li> <li>食事設計計画実習</li> <li>調理科学</li> <li>調理学実習 I / □</li> </ul>	<ul><li>食品学実験Ⅱ</li><li>食品衛生学</li><li>食品衛生学実験</li></ul>		
専門科目	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 [ / Ⅱ	● 応用栄養学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 / Ⅱ	● 栄養教育論Ⅲ
	臨床栄養学		● 臨床栄養学 I	<ul><li>臨床栄養学Ⅱ/Ⅲ/Ⅳ</li><li>臨床栄養学実習Ⅰ(学内実習)</li><li>臨床栄養学実習Ⅱ(学内実習)</li></ul>	
	公衆栄養学			● 公衆栄養学 I	<ul><li>○ 公衆栄養学Ⅱ</li><li>○ 公衆栄養学実習Ⅰ(学内実習)</li></ul>
	給食経営管理論		<ul><li>給食経営管理論 I / Ⅱ</li><li>給食経営管理論実習 I (学内実習)</li></ul>		
	総合演習			● 管理栄養士総合演習 I	● 管理栄養士総合演習 Ⅱ
	臨地実習			<ul><li>給食経営管理論実習Ⅱ(臨地実習)</li><li>臨床栄養学実習Ⅲ(臨地実習)(4</li></ul>	・公衆栄養学実習II(臨地実習) 年次前期まで)
	特別演習				·特別演習 I / Ⅱ / Ⅲ / Ⅳ
	卒業研究				・卒業研究
	選択科目		・調理科学実験 ・フードスペシャリスト論	<ul><li>・食品バイオテクノロジー</li><li>・健康スポーツ栄養学</li><li>・クックチルシステム概論演習</li><li>・フードマーケティング論</li></ul>	・薬理学 ・調理学実習Ⅲ ・フードコーディネート論
教職科目		<ul><li>☆ 現代教職論</li><li>☆ 教育心理学</li><li>☆ 特別支援教育論</li></ul>	<ul><li>☆ 教育課程論</li><li>☆ 教育方法論</li><li>☆ 生徒指導論</li></ul>	<ul><li>☆ 栄養教諭論</li><li>☆ 学校食育指導論</li></ul>	<ul> <li>☆ 道徳理論・特別活動論</li> <li>☆ 総合的な学習の時間の指導法</li> <li>☆ 教育相談論</li> <li>☆ 教職実践演習(栄養教諭)</li> <li>☆ 栄養教育実習</li> <li>☆ 教育実習事前事後指導</li> </ul>