

専門
基礎分野

栄養学を学ぶ上で基礎となる人体の構造や機能、食品の各種成分や機能性、および私たちを取り巻く社会環境と栄養との相互関係を学びます。

専門分野

人と栄養の関係を原理的・実践的に理解するという意図のもとに科目群が配置されており、管理栄養士業務に従事する際に、その専門性が問われる内容を持った科目で構成されています。

科目区分	1年次	2年次	3年次	4年次	
専門基礎分野	社会・環境と健康	●生涯発達論 ●社会福祉概論 ●公衆衛生学 ●地域との協働I ●家族社会学	●公衆衛生学実習 ●地域との協働II ●臨床心理学 ●人権と法 ●疫学 ●介護概論	●保健医療福祉連携論 ●健康管理論 ●健康管理論実習 ●医療概論 ●医療福祉論 ●地域との協働III	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	●解剖学 ●生理学 ●生化学I	●解剖生理学実験 ●生化学II ●生化学実験I ●病理学 ●感染微生物学 ●臨床医学	●生化学実験II ●運動生理学	●薬理学
	食べ物と健康	●食品学総論 ●食品学実験I ●調理学 ●基礎調理学実習 ●応用調理学実習 ●食品有機化学 ●食料経済学	●食品学各論 ●食品学実験II ●食品衛生学	●食品衛生学実験	●食品機能学 ●食品の保存と製造 ●食品製造実習
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	●応用栄養学II ●応用栄養学III	●応用栄養学実習 ●スポーツと栄養	
	栄養教育論	●栄養教育総論 ●栄養教育各論I	●栄養教育各論II	●栄養教育各論実習	
	臨床栄養学		●臨床栄養学I ●臨床栄養学II ●臨床栄養学実習I ●臨床栄養学実習II	●臨床栄養学III ●臨床栄養学IV ●臨床栄養学実習III	●臨床栄養学実習IV
	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 ●給食経営管理論実習I		
	総合演習			●総合演習I	●総合演習II
	臨地実習			●給食経営管理論実習II ●臨床栄養学臨地実習I	●公衆栄養学臨地実習 ●臨床栄養学臨地実習II
	卒業研究				●卒業研究

赤色は
保健医療福祉
連携教育科目・
学部共通科目

● 必修科目

栄養学科のカリキュラムでは、所定の単位を取得することにより「食品衛生管理者」、「食品衛生監視員」の任用資格を取得できます。

教職課程

栄養教諭

所定の科目を履修し、栄養教諭一種免許状を取得できます。学校給食管理や食に関する指導などの幅広い専門性が身につけられます。