

【専攻科目】

健康栄養学科 管理栄養士専攻

授業科目名		授業方法 / 単位数	選択必修区分	配当学年	授業科目名		授業方法 / 単位数	選択必修区分	配当学年		
基礎 科目	化学	A 2	必	1	専門 分野 関連 科目	実践栄養管理研究	D 2		3		
	生物学	A 2	必	1		総合 演習	健康栄養研究	D 2	管	3・4	
専門 基礎 分野 関連 科目	社会・環境と健康A	A 2	必 管 栄	2	臨床 実習	管理栄養士演習A	D 4	管	4		
	社会・環境と健康B	A 2	管	3		管理栄養士演習B	D 4	管	4		
	社会・環境と健康C	A 2	必 管 栄	3		給食経営管理実習B(学外)	C 1	必 管 栄	3		
	人体の 構造 と機能 及び 疾病 の成り 立ち	解剖生理学A	A 2	必 管 栄	1	開 卒業 論文 科目	臨床栄養学実習C(学外)	C 2	管	3	
		解剖生理学B	A 2	管	2		公衆栄養学実習B(学外)	C 1	管	4	
		解剖生理学実験A	C 1	管	2		演習Ⅰ	B 2	必	4	
		解剖生理学実験B	C 1	管	3	演習Ⅱ	B 2	必	4		
		生化学A	A 2	必 管 栄	1	連 教職 開	卒業論文	6	必	4	
		生化学B	A 2	管	2		学校食教育概論	A 2	《栄教》	2	
		生化学実験	C 1	管	2	栄 養 教 育	学校食教育実践論	A 2	《栄教》	3	
		薬と食	A 2	必 管 栄	3						
		臨床病態学総論	A 2	必 管 栄	2						
		臨床病態学各論	A 2	管	3						
		微生物学	A 2	必 管 栄	2						
		食 べ物 と 健康	食品学	A 2	必 管 栄	1					
	基礎化学実験		C 1	必 管 栄	1						
	食品化学実験		C 1	必 管 栄	1						
	食品プロセス学		A 2	必 管 栄	2						
	食品プロセス学実験A		C 1	必 管 栄	2						
	食品プロセス学実験B		C 1	管	3						
	調理と食事設計		A 2	必 管 栄	1						
	基礎調理実習		C 1	必 管 栄	1						
	食事設計実習		C 1	必 管 栄	2						
	食品衛生学		A 2	必 管 栄	2						
	食品衛生学実験		C 1	必 管 栄	3						
	食品機能学		A 2		3						
	専門 分野 関連 科目		基礎栄養学	A 2	必 管 栄	1					
			基礎栄養学実験	C 1	必 管 栄	1					
		応用 栄養 学	栄養マネジメント論	A 2	必 管 栄	1					
			栄養マネジメント実習	C 1	必 管 栄	2					
応用栄養学A			A 2	必 管 栄	2						
応用栄養学B			A 2	必 管 栄	2						
応用栄養学実習			C 1	必 管 栄	2						
運動栄養学			A 2		2						
運動栄養学実習			C 1		3						
栄 養 教 育 論		栄養教育論A	A 2	必 管 栄	2						
		栄養教育論B	A 2	必 管 栄	2						
		栄養教育論C	A 2	必 管 栄	3						
		栄養教育論実習	C 1	必 管 栄	3						
臨 床 栄 養 学		臨床栄養学A	A 2	必 管 栄	2						
		臨床栄養学B	A 2	管	2						
		臨床栄養学C	A 2	管	3						
		臨床栄養学D	A 2	管	3						
		臨床栄養学実習A(学内)	C 1	必 管 栄	3						
		臨床栄養学実習B(学内)	C 1	管	3						
公 衆 栄 養 学		公衆栄養学A	A 2	必 管 栄	3						
		公衆栄養学B	A 2	管	3						
		公衆栄養学実習A(学内)	C 1	必 管 栄	4						
管 給 食 経 営 論		給食経営管理論A	A 2	必 管 栄	2						
		給食経営管理論B	A 2	必 管 栄	2						
		給食経営管理実習A(学内)	C 1	必 管 栄	3						