

健康栄養学科 管理栄養士専攻 専攻科目

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	臨地 実習	管理栄養士演習A	B 1	管	4	
	社会・環境と健康B	A 2	管	3		管理栄養士演習B	B 1	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	
	解剖生理学A	A 2	必 管 栄	1		臨床栄養学実習C(学外)	C 2	管	3	
	解剖生理学B	A 2	管	2	卒業 論文 関連 科目	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 1	必	4	
	解剖生理学実験B	C 1	管	3		演習Ⅱ	B 1	必	4	
	生化学A	A 2	必 管 栄	1		卒業論文	6	必	4	
	生化学B	A 2	管	2	サイエンス英語	B 1		3		
	生化学実験	C 1	管	2	連教 職目 関	学校食教育概論	A 2	《栄教》	2	
	薬と食	A 2	必 管 栄	3		学校食教育実践論	A 2	《栄教》	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						
社会調査法		A 2		3・4						
管理 論 給食 経営	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						