

【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	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	臨地実習	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		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	卒業論文 関連科目	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	教職開 連科目	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		管	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					
	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		管	2					
	運動栄養学実習	C 1		管	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					
給食経営 管理論	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					