

1 年生からの授業すべてが、
国家試験合格力や実践力に直結。

専門科目群

基礎栄養学
応用栄養学Ⅰ
キャリアデザイン



調理学実習Ⅰ・Ⅱ
「調理」は全ての実習の基本です。調理技術や理論、栄養価や食文化の知識など基礎から学び、2 年次以降の各種実習に活かします。調理が苦手・経験がなくとも、この炊き方・出汁の取り方から学ぶので安心です。

専門基礎科目群

生化学Ⅰ
生化学Ⅱ
生化学実験Ⅰ
解剖生理学Ⅰ
解剖生理学Ⅱ
臨床医学Ⅰ
臨床医学Ⅱ
微生物学
食品学Ⅰ
食品学Ⅱ
食品学実験Ⅰ
調理学
調理学実習Ⅰ
調理学実習Ⅱ

基礎科目群

管理栄養士のための化学
管理栄養士のための生物学
心理学
倫理学
物理学と医療
統計学入門

管理栄養士のための化学
(基礎)
管理栄養士のための生物学
(基礎)
ヒューマンケア概論
人間の生き方
(浅沢栄一・論語)
日本国憲法
生活科学
社会学
医療の歴史

▼栄養教諭教職課程を履修するために必要な科目
教育原論
日本国憲法
生涯スポーツⅠ
生涯スポーツⅡ

多岐にわたる領域の栄養学を学習。
2 年次が終わると、国家試験に必要な知識の約 8 割が修了となる。

基礎栄養学実験
応用栄養学Ⅱ
栄養教育論Ⅰ
栄養教育論Ⅱ
臨床栄養学Ⅰ
臨床栄養学Ⅱ

▼栄養教諭教職課程の科目
教職概論
教育心理学
特別支援教育概論
教育課程論

社会福祉概論
公衆衛生学
健康学概論Ⅱ
食品衛生学
食品衛生学実験
調理科学実験



基礎栄養学実験
基礎栄養学は管理栄養士の根幹となる学習です。人が生命活動を営むために食物を摂取し、体内で消化・吸収、代謝、排泄に至るまでの過程、すなわち「栄養」について科学的に学びます。

英語Ⅲ
臨床哲学
地域と食
英語Ⅳ
国際社会
教育情報論

▼栄養教諭教職課程を履修するために必要な科目
教育情報論

POINT
3 年次から始まる学外実習に備え、しっかりと理論を身につけます。

専門科目の実習と演習が中心に。
後期は現場体験も含めた臨地実習がスタート。

応用栄養学Ⅲ
応用栄養学実習Ⅱ
公衆栄養学実習Ⅱ
栄養教育論Ⅲ
栄養教育論実習Ⅰ
栄養教育論実習Ⅱ
臨床栄養学Ⅲ
臨床栄養学Ⅳ
臨床栄養学実習Ⅱ
臨床栄養学実習Ⅲ
公衆栄養学実習Ⅲ
公衆栄養学実習Ⅳ
総合演習Ⅱ
総合演習Ⅲ
臨地実習Ⅰ (給食の運営)
臨地実習Ⅱ (臨床栄養学)

▼栄養教諭教職課程の科目
学校栄養教育論
学校栄養指導論
道徳教育の理論と方法
特別活動論
生徒指導論
教育相談論
総合的な学習の時間の指導法
教育方法・技術論

有機化学



臨地栄養学実習Ⅲ
臨地栄養学は、対象者の病態や栄養状態を改善し、病気の予防や治療、再発の防止など、適切な栄養管理を行うために栄養ケアマネジメントを身につけます。

ヒューマンケア概論

医療や介護福祉に関わるさまざまな専門職種が互いの専門性を活かし、一つのチームとして地域に働きかける「多職種連携」の解決すべき課題を見つめるための実習を行うなど、わかりやすい授業が展開されます。



「ある日の病棟」寸劇の様子

集大成の年。夢を掴むため、国家試験対策は早期にボーダーラインを超え、就職活動へ取り組み。

管理栄養士演習
臨地実習Ⅳ (臨床栄養学)
国際栄養学
地域栄養活動演習
フードサービス演習
臨地実習Ⅲ (公衆栄養学)
臨床栄養学演習
卒業研究

▼栄養教諭教職課程の科目
学校栄養教育実習Ⅰ
学校栄養教育実習Ⅱ
教職実践演習 (栄養教諭)

保健医療福祉システム論



管理栄養士演習
管理栄養士は栄養管理や栄養指導を行う職業です。社会で活躍できるよう、これまでに学んだ各分野の履習を徹底的にに行い、知識を定着させます。各自が苦手分野を克服し、自立学習によって合格する力をつけます。



学校栄養教育実習Ⅰ・Ⅱ
栄養教諭一種免許状の取得を目指して履修します。4 年生は小中学校で 1 週間の教育実習に臨みます。子どもたちにわかりやすく伝えるため、工夫して教材を作ります。

国家試験受験 (管理栄養士)・栄養士免許取得