

	1年次	2年次	3年次	4年次
	基礎・教養科目を中心に、 基礎力を高めます	専門知識やスキルを 修得し、総合力を養います	臨地実習で実践力や 応用を学びます	国家試験対策や卒業論文で 専門性を高めます
基礎・専門選択・栄養士養成科目	管理栄養士概論 化学 A 化学 B 生物学 化学実験 生物学実験 基礎調理学及び実習 I 基礎調理学及び実習 II 統計・情報処理演習 社会環境と福祉 健康管理概論 人体の構造と機能 A(総論) 人体の構造と機能 B(解剖学) 人体の構造と機能 C(生理学) 生化学 食べ物と健康(総論) 微生物学 基礎栄養学	微生物学実験 科学英語(食品と栄養学を学ぶために) 栄養生化学 臨床医学総論(病理も含む) 臨床医学各論(病理と遺伝子、遺伝子治療含む) 解剖生理学実験 A(人体の構造と生理) 解剖生理学実験 B(人体の生理と分子医学) 食品素材の科学 応用栄養学 A(母性・乳幼児) 応用栄養学 B(学童期～高齢期) 応用栄養学実習 栄養教育論総論 栄養教育論各論 調理学実習 生化学実験 食品衛生学 調理科学 食品学実験 基礎栄養学実習 臨床栄養学総論 公衆栄養学総論 給食管理論 臨地実習事前事後集中講義(総合演習 A)	人間と社会生活 カウンセリング論 栄養教育論実習 臨床栄養学各論 A 臨床栄養学各論 B 臨床栄養学実習 公衆栄養学各論 公衆栄養学実習 給食経営管理論 給食経営管理実習 栄養アセスメントとマネジメント演習 臨地実習事前事後集中講義(総合演習 A) 臨地実習事前事後集中講義(総合演習 B) 臨地実習(保健所・保健センター、病院、老人福祉施設) 栄養情報処理論(演習) 調理学実験 臨床と分子栄養学 臨床療法調理学実習 応用演習 A(基礎知識の確認) 特別演習 A(外書講読)	食品と加工 食品衛生学・食品加工学実験 応用栄養学 C(特殊環境) 臨床栄養学 C 臨地実習事前事後集中講義(総合演習 B) 栄養アセスメントとマネジメント演習 応用演習 I 応用演習 II 応用演習 B(食べ物と健康) 応用演習 C(生化学、基礎栄養、応用栄養) 応用演習 D(栄養教育、公衆栄養、給食経営管理) 応用演習 E(人体の構造、臨床栄養、社会環境) 応用演習 F(総復習) 特別演習 B(輪講)
教職		学校栄養教育論 I 学校栄養教育論 II	栄養教育実習事前事後の指導	栄養教育実習事前事後の指導 栄養教育実習
海外研修	アメリカ栄養士研修プログラム(2週間)、春季ヨーロッパ研修(2週間)、イタリア食文化研修(2週間)			
学科プロジェクト		輝け健康美プロジェクト A	輝け健康美プロジェクト B 輝け健康美プロジェクト C	輝け健康美プロジェクト D

卒業論文

※専門科目以外の教職関連科目は除く。

- ：基礎
- ：教職
- ：栄養士
- ：専門選択科目
- ：国家試験受験対策関連科目
- ：卒業研究関連科目
- ：サービスラーニング