

生活栄養学科 カリキュラムマップ

区分	授業科目名	単位数	学年学期	学位授与方針に対する関与の程度				
				A	B	C	D	E
全学共通科目	人間学	人間探求学	2	1・前期		◎		
専門科目	学科専門科目	健康情報管理実習	1	1・前期	○	◎		
		社会福祉概論	2	1・後期	◎			
		基礎栄養学Ⅰ	2	1・後期	○	◎		
		栄養生化学	2	1・前期	◎			
		食品学総論	2	1・前期	◎			
		食品機能科学	2	1・後期	◎			
		食品基礎実験	1	1・後期		○	◎	
		嗜好と調理実習Ⅰ	1	1・後期		○	◎	
		生体の構造と機能	2	1・後期	◎			
		分子生物学基礎	2	1・前期	◎			
		臨床栄養活動論	2	1・後期	○	◎		
		天然物化学基礎	2	1・前期	◎			
		食品微生物学	2	1・後期	○	◎		
		基礎栄養学Ⅱ	2	2・前期	○	◎		
		応用栄養学Ⅰ	2	2・前期	○	◎		
		運動と健康	2	2・前期	◎			
		栄養教育論Ⅰ	2	2・前期	○	◎		
		栄養教育論Ⅱ	2	2・後期	○	◎		
		栄養教育論Ⅲ	2	3・前期	○			
		栄養生化学実験	1	2・前期		○	◎	
		食品機能科学実験	1	2・後期		○	◎	
		嗜好と調理実習Ⅱ	1	2・前期		○	◎	
		公衆衛生学	2	2・前期	◎			
		食品の調理と加工	2	2・前期	◎			
		疾病の成り立ちⅠ	2	2・前期	◎			
		疾病の成り立ちⅡ	2	2・後期	◎			
		疾病の成り立ちⅢ	2	3・前期	◎			
		臨床栄養学Ⅰ	2	2・後期	○	◎		
		臨床栄養学実習Ⅰ	1	2・後期		○	○	◎
		食品衛生学	2	2・後期	◎			
		生命科学と人間	2	3・後期	◎	○		○
		公衆栄養学	2	3・前期	○	◎		
		栄養疫学論	2	3・後期	○	◎		
		公衆栄養学実習	1	3・後期		○	○	◎
		応用栄養学Ⅱ	2	2・後期	○	◎		○
		スポーツ栄養学	2	3・後期	○	◎		
		基礎栄養学実験	1	3・後期		○	◎	
		食品加工実習	1	3・前期		○	◎	
		応用栄養学実習	1	3・前期		○	◎	◎
		栄養生理学実習	1	3・前期		○	◎	
		病態生理学実習	1	3・後期		○	◎	
		臨床栄養学Ⅱ	2	3・前期	○	◎		
		臨床栄養学Ⅲ	2	3・後期	○	◎		
		臨床栄養学実習Ⅱ	1	3・前期		○	○	◎
		栄養教育論実習	1	3・前期		○	○	◎
		給食経営管理論Ⅰ	2	2・後期	○	◎		
		給食経営管理論Ⅱ	2	3・前期	○	◎		
		給食経営管理実習	1	3・前期		○	○	◎
		給食衛生管理実習	1	2・後期		○	◎	
		食品衛生学実験	1	3・後期		○	◎	
		地域保健臨床実習	1	3・前期		○	◎	◎
		臨床栄養学実習Ⅲ	1	3・前期	○	○	◎	◎
		臨床栄養学実習Ⅳ	1	3・前期	○	○	◎	◎
		給食経営管理臨床実習	1	3・前期	○	○	◎	◎
		臨床実習事前事後指導	1	3・前期	○	○	○	◎
		専門外講義	2	3・後期	◎			
		生活栄養論演習Ⅰ	1	3・後期		◎	◎	
		管理栄養士総合演習	1	4・後期	○	◎	◎	◎
		生活栄養論演習Ⅱa	1	4・前期	◎	◎	◎	◎
		生活栄養論演習Ⅱb	1	4・後期	◎	◎	◎	◎
		卒業研究・論文Ⅰ	4	4・前期	◎	◎	◎	◎
		卒業研究・論文Ⅱ	4	4・後期	◎	◎	◎	◎

◎は各項目と関係の深い科目

○は各項目と関係する科目