

4年間の学び(抜粋) ● 必修科目 ■ 学部内共通開講科目

	専門科目	実習		
1 年次	<p>調理技術と食品の特性を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基礎ゼミ ■ 専門職の連携(基礎) ● 人体の構造と生理I ● 生化学I ● 調理学 ■ 健康管理論 ● 生命科学の基礎 ● 食品学I ● 基礎栄養学I 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生化学実験I ● 調理実習応用 ● 調理実習基礎 	<p>2年次から興味・関心のあるコースを選択し 目指す将来像を実現できる力を身につけていきます</p>	
			<p>メディカル栄養コース</p>	<p>食創造コース</p>
2 年次	<p>献立作成に関する力を高める</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 公衆衛生学I ● 人体の構造と生理II ● 生化学II ● 食品衛生学 ● 臨床栄養学I 食品加工学 ■ スポーツ心理学 ● 食品学II ● 栄養教育論I-II ● 給食マネジメント論I ■ 専門職の連携(応用) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 健康評価実習 ● 人体の構造・生理実験 ● 食品学実験I ● 給食マネジメント実習I 生化学実験II 食品学実験II ● 栄養学実験 ● 栄養学実験 食生活と調理実習 	<p>医療関連科目を通じて健康課題について考える</p> <p>他学科と連携した医療関連科目の受講を通じて、医療に携わる者としての広い視野を持ち、健康課題について考える力を身につけます。</p>	<p>インターンや演習を通じてサスティナブルな健康食を追求する</p> <p>農家、中食・外食産業のインターンなどを通じ、食に関する課題を探究し、学内演習において、サスティナブルな健康食について起案・検討します。</p> <p>食品開発論</p>
			<p>医療に携わる者としての実践力を磨き、健康課題の解決に挑む</p> <p>栄養指導に必要なコーチングスキルの演習や多職種連携での症例検討の演習を通じて、実践力を磨き、2年次に考えた健康課題を解決するための方法を考えます。</p> <p>臨床栄養学実践演習I-II</p>	<p>健康食の開発・加工に関する基礎的な知識・技術を修得する</p> <p>2年次に起案したメニューや加工食品を実際に作成し、商品化に向け検討を重ねます。</p> <p>食品開発演習、分析化学</p>
3 年次	<p>大量調理や栄養管理への理解を深める</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 公衆衛生学II 臨床検査・病理 栄養教育論III 臨床栄養管理 ■ 包括的ヘルスクエア論 ■ 食の心理と健康 ● 公衆栄養学I 応用栄養学III 臨床栄養学II・III 総合演習I 	<ul style="list-style-type: none"> ● 応用栄養学実習 ● 臨床栄養学実習I ● 給食マネジメント実習II ● 臨地実習I 臨地実習II・III ● 栄養教育論実習I ● 公衆栄養学実習 ● 臨床栄養学実習II 	<p>健康課題への学びを深め、医療分野での活躍を目指す</p> <p>病棟での栄養管理に必要な知識やスキルを学び、健康課題への学びをさらに深め、医療分野での活躍を目指します。成績優秀者は、管理栄養士が病棟配置されている病院での自主研修制度(選考有り、研修費等大学負担)が利用できます。</p> <p>病棟栄養管理特論 ■ 摂食嚥下障害学</p>	<p>開発メニューがもたらす結果を分析し、普及を目指す</p> <p>開発したメニューや食品が、想定したターゲット層に与える影響および結果などを検討し、社会への普及を目指します。</p> <p>食品プロセス演習 ■ 食マーケティング論</p>
		<p>公衆栄養に関わる管理栄養士の実務・役割を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 卒業研究 ● 生命倫理 ● 心理学的支援法 総合演習II ■ ターミナルケア ■ メンタルヘルス論 臨地実習IV 		
4 年次				

※上記は開講科目の一例です。カリキュラムの内容については一部変更になる場合があります。