

# 4年間の学び

4年間のカリキュラム

1 年次

2 年次

3 年次

4 年次



充実のカリキュラムで、  
国家試験合格に向けて  
知識を増やすことができます。

## 基礎知識を身につける

- 食品成分の栄養学的特性を学ぶ
- 人体の構造と機能の基礎知識を習得する

## 専門知識を身につける

- 献立作成力を身につける
- 給食経営管理の知識を学ぶ
- 表現力・応用力を磨く
- 医療栄養の知識を身につける

## 実践力を身につける

- 実験・実習を通して衛生に関する知識や現場理解を深める
- 病院・施設などの現場での課題発見・解決力を養う

## 総合力を身につける

- 専門分野を横断した学びにより、実践力を養う
- 栄養アセスメント・マネジメントができる総合的な能力を養う

リベラル アーツ 教育科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 仏教の人間観Ⅰ・Ⅱ</li> <li>● 京都光華の学び</li> <li>● アカデミックスキル入門</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● アカデミックライティング</li> <li>● 総合英語Ⅰ・Ⅱ</li> <li>● 英会話Ⅰ・Ⅱ</li> </ul>	中国語Ⅰ・Ⅱ ハングルⅠ・Ⅱ 健康の科学	食生活と健康 生涯スポーツ入門 スポーツ実技Ⅰ・Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 伝統文化</li> <li>● 京都の歴史と文化</li> <li>● サブカルチャー論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▲ 心理学</li> <li>▲ 社会学</li> <li>▲ 芸術文化論</li> </ul>	Webデザイン プログラミング入門 インターンシップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>▲ 現代欧米事情</li> <li>▲ 現代アジア事情</li> <li>▲ 国際社会とジェンダー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▲ 現代社会と政治</li> <li>▲ 暮らしのなかの経済学</li> <li>▲ 暮らしのなかの統計学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▲ 生命の科学</li> <li>▲ 生活と防災</li> <li>▲ ボランティア論</li> </ul>	海外での語学研修 産官学連携プロジェクト 情報リテラシー基礎	
専門科目	<b>Koka Healthy プロジェクト</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基礎ゼミ</li> <li>● 生命科学の基礎</li> <li>● 専門職の連携(基礎)</li> <li>● 人体の構造と生理Ⅰ</li> <li>● 生化学Ⅰ</li> <li>● 生化学実験Ⅰ</li> <li>● 食品学Ⅰ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 調理学</li> <li>● 調理実習基礎</li> <li>● 調理実習応用</li> <li>● 基礎栄養学Ⅰ</li> <li>● 健康管理論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 公衆衛生学Ⅰ</li> <li>● 健康評価実習</li> <li>● 人体の構造と生理Ⅱ</li> <li>● 生化学Ⅱ</li> <li>● 人体の構造・生理実験</li> <li>● 食品学Ⅱ</li> <li>● 食品衛生学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品学実験Ⅰ</li> <li>● 基礎栄養学Ⅱ</li> <li>● 応用栄養学Ⅰ</li> <li>● 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ</li> <li>● 臨床栄養学Ⅰ</li> <li>● 給食マネジメント論Ⅰ</li> <li>● 栄養学実験</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 給食マネジメント実習Ⅰ</li> <li>● 給食マネジメント論Ⅱ</li> <li>● 運動生理学</li> <li>● 生化学実験Ⅱ</li> <li>● 食品加工学</li> <li>● 食生活と調理実習</li> <li>● 栄養疫学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 公衆衛生学Ⅱ</li> <li>● 応用栄養学実習</li> <li>● 栄養教育論実習Ⅰ</li> <li>● 臨床栄養学実習Ⅰ</li> <li>● 公衆栄養学Ⅰ</li> <li>● 公衆栄養学実習</li> <li>● 給食マネジメント実習Ⅱ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 臨床実習Ⅰ</li> <li>● 臨床検査・病理</li> <li>● 食品衛生学実験</li> <li>● 応用栄養学Ⅲ</li> <li>● 栄養教育論Ⅲ</li> <li>● 臨床栄養学Ⅱ・Ⅲ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 臨床栄養管理</li> <li>● 総合演習Ⅰ</li> <li>● 栄養教育論実習Ⅱ</li> <li>● 臨床栄養学実習Ⅱ</li> <li>● 公衆栄養学Ⅱ</li> <li>● 臨床実習Ⅱ・Ⅲ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 卒業研究</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総合演習Ⅱ・Ⅲ</li> <li>● 臨床実習Ⅳ</li> </ul>	
関連科目	健康スポーツ指導Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 学校栄養教育論		スポーツ心理学 安全管理と救急処置			フードスペシャリスト論 健康スポーツ指導Ⅳ	健康づくりと運動 学校栄養教育実践論	分析化学		フードコーディネーター論 食マーケティング論	食品の評価・鑑別	
栄養教諭 一種免許状	教職論		教育原理 教育心理学 教育行政学	人権教育 特別支援教育 教育課程論	道徳教育の理論と指導法 特別活動及び総合的な学習の時間	事前・事後指導 教育方法論 生徒指導及び進路指導論	栄養教育実習 教育相談			教職実践演習(栄養教諭)		

【● 必修科目 + ▲ 選択必修科目 + 選択科目 ⇒ 卒業に必要な単位数128単位】  
※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。