

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	健康スポーツ分野	食マネジメント分野	
1 年次	<ul style="list-style-type: none"> ● 基礎ゼミ ● 生命科学の基礎 ● 人体の構造と生理I ● 基礎栄養学I ● 調理実習基礎 ● 生化学I ■ 健康管理論 ■ 専門職の連携(基礎) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生涯スポーツ論 ● 運動生理学 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品学I 	
2 年次	<ul style="list-style-type: none"> ● 公衆衛生学I・II ● 応用栄養学I ● 栄養教育論 ■ 心理学的支援法 人体の構造・生理実験 	<ul style="list-style-type: none"> ● 健康評価実習 ● 基礎栄養学II ■ 専門職の連携(応用) 健康づくりと運動 調理実習応用 	<ul style="list-style-type: none"> ■ スポーツ心理学 ● スポーツ栄養学 スポーツ社会学 保健体育科指導法I 教育心理学 トレーニング論 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品学II ● 食品衛生学 健康プロジェクトI 食品加工学
3 年次	<ul style="list-style-type: none"> ● 公衆栄養学 ● 給食マネジメント論 ● 応用栄養学II ■ 包括的ヘルスケア論 ■ メンタルヘルス論 応用栄養学実習 給食マネジメント実習I・II スポーツ栄養学実習 	<ul style="list-style-type: none"> ● コーチング論 ● スポーツ医学 ● スポーツ栄養学II 安全管理と救急処置 スポーツマネジメント論 保健体育科指導法II・III・IV スポーツ医学 	<ul style="list-style-type: none"> ● 健康スポーツ指導法I・II III(体づくり運動・器械運動) IV(水泳・水中運動) V(ダンス) VI(陸上競技) VII(ゴール型・ベースボール型球技) VIII(ネット型球技) IX(柔道) X(野外活動) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品衛生学実験 ■ 食の心理と健康 健康プロジェクトII フードコーディネータ論
4 年次	<ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病論 臨地実習 栄養疫学 臨床栄養学II ● 卒業研究 	<ul style="list-style-type: none"> ● スポーツプログラム演習 生涯スポーツ実習 インストラクター現場実習 アダプテッドスポーツ指導法 栄養・運動指導実習 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の評価・鑑別 フーズスペシャリスト論 製菓実習 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食マーケティング論 食品開発論 食品開発演習 京都の食文化 食文化研修 フードシステム論 消費者心理学 経営法務

※ 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。