

Ⅲ．教育課程について

2026 年度入学生 カリキュラム・ツリー（食環境学部 管理栄養学科）

ディプロマ・ポリシー		幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解できること。								食と栄養に関する幅広い知識を基	
カリキュラム・ポリシー		基礎教育科目								管理栄養学科専門科目	
カリキュラム・ポリシーの詳細（具体化）		幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基礎教育科目に導入学習、A 群（先人の知を受けつぐ）、B 群（世界と今を読み解く）、C 群（未来をひらく）、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する								食と栄養に関する幅広い知識を基目および演習科目を開設する	
カリキュラム上の科目の目的・役割		社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解して自分自身のデザインにつながる、幅広い教養を身につけさせるための科目群	グローバル社会、高度情報化社会を生きていくうえで必要な基本的技能を身につけさせるための科目群	学びの基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群	大学の基礎的技術、自立に向けて必要な知識・技能を身につけさせるとともに、地域社会とのかかわり等から社会や人間のもつ課題を理解し、専門の学びを経て社会的・職業的自立へと向かう準備を行わせるための科目群
4 年次	秋学期	8								卒業演習Ⅱ 卒業研究	給食経営管理臨床実習Ⅰ (含給食の運営) 給食経営管理臨床実習Ⅱ 臨床栄養臨床実習
	春学期	7								卒業演習Ⅰ 卒業研究	給食経営管理臨床実習Ⅰ (含給食の運営) 給食経営管理臨床実習Ⅱ 臨床栄養臨床実習
3 年次	秋学期	6						インターンシップA インターンシップB	レクリエーション実習	専門演習	公衆栄養臨床実習
	春学期	5						インターンシップA インターンシップB	レクリエーション実習		公衆栄養臨床実習
2 年次	秋学期	4									
	春学期	3									
1 年次	秋学期	2									
	春学期	1									

教育課程について

基礎教育科目

リベラルアーツ学部
リベラルアーツ学科

総合心理学部
総合心理学学科

食環境学部
食イノベーション学科

食環境学部
管理栄養学科

資格専門科目

Ⅲ. 教育課程について

カリキュラム・ツリーはカリキュラムの体系性を示すためのモデルです。年度によって開講時期が変わる場合があります。

に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を有すること。										
に、健康管理や栄養ケアなどの栄養・食生活の課題を創造的に対応し解決する専門職業人に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、専門基礎分野科目、専門分野科目										
る人々の栄養ケアに必要な実践的スキルを修得させるための科目群					食と健康の関連について理解させるための科目群		食に関わる分野およびコメディカル領域の基礎を理解させるための科目群			
栄養管理の実践を想定し、対象の栄養状態とその生活背景を総合的に評価できる力を身につける	疾病の原因、病態、症状、症候について人体の構造と機能に関連づけて理解し、病態に応じた栄養管理を実践する力を身につける	地域・職域の栄養課題に適切に対応する知識を身につける	栄養教育の意義や目的を理解し、行動変容モデルを用いた栄養教育を展開する力を身につける	栄養管理を遂行するための基本的事項やライフステージ別の栄養管理について理解する	食環境整備による利用者への栄養介入としての給食を理解する	健康を支える食事の実践の基本的な食べ物と健康の関連、食事と調理の科学について理解する	栄養と健康の関わりを理解する	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	健康増進、疾病予防の重要性を理解し、取り組み、課題、今後の展望について考察できる	学科専門科目を学ぶための基礎を理解する
管理栄養士演習Ⅱ 管理栄養士総合演習										
管理栄養士演習Ⅱ 管理栄養士総合演習	医療事務総論			スポーツ栄養学 介護食概論(実習含む)			外書講読			
管理栄養士演習Ⅰ 管理栄養士総合演習	臨床栄養学各論Ⅱ 栄養アセスメント 臨床栄養学実習	公衆栄養学実習				フードコーディネーター論 健康食品学		微生物学実験 疾病論 薬理学		
管理栄養士演習Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅰ	公衆栄養学Ⅱ	栄養カウンセリング論 栄養教育論実習		給食経営管理論実習	応用調理学実習		微生物学	社会福祉論	
		公衆栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅱ	応用栄養学Ⅱ 応用栄養学実習	給食経営管理論Ⅱ	食品の流通と消費	基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験	生化学実験	公衆衛生学Ⅱ 公衆衛生学実習	
	臨床栄養学総論		栄養教育論Ⅰ	応用栄養学Ⅰ	給食経営管理論Ⅰ	食品加工学実習 食品衛生学 食品衛生学実験	基礎栄養学Ⅰ	病理学Ⅱ	生涯スポーツ論 公衆衛生学Ⅰ	
						調理学実習 食品加工学		生化学 解剖生理学Ⅱ 解剖生理学実験 病理学Ⅰ 運動生理学		健康医科学
						食品学 食品学実験 調理学 食生活論		解剖生理学Ⅰ		食のための化学
5	4	3	2	1	2	1	4	3	2	1
NM					NH		NC			

教育課程について

基礎教育科目

リベラルアーツ学科

総合心理学部
総合心理学科

食環境学部
食イノベーション学科

食環境学部
管理栄養学科

資格専門科目