

区分	概要	授業科目	単位
基礎科目	<p>管理栄養士に求められる多様な専門領域での知識・技術を習得する基礎となる科目です。社会・環境・生活と健康・人体の構造と機能、疾病の成り立ち、食べ物と健康を内容とする科目があります。</p> <p>53単位中42単位 (必修40単位を含む) 以上を選択履修</p>	公衆衛生学 I	2
		公衆衛生学 II	2
		公衆衛生学 III	2
		公衆衛生学実習	1
		健康管理論	2
		臨床心理学	2
		健康福祉論	2
		食生活論	2
		解剖生理学 I	2
		解剖生理学 II	2
		解剖生理学 III	2
		解剖生理学実習	1
		栄養生理学実習	1
		生化学	2
		微生物学	2
		臨床生化学	2
		病理学 I	2
		病理学 II	2
		病理学 III	2
		生化学実習	1
		病理学実習	1
		食品学 I	2
		食品学 II	2
		食品学実習	1
		食料経済	2
		調理科学	2
調理学実習 I	1		
調理学実習 II	1		
調理学実習 III	1		
世界料理研究	1		
食品衛生学	2		
食品衛生学実習	1		
基幹科目	<p>管理栄養士としての専門性を高めるために必要とされる高度の知識・技能はもちろん、チーム医療や栄養・給食関連サービスのマネジメントなど、実践の場で活躍するための基幹科目です。そのため、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理に関する科目を編成しています。また、栄養情報処理や臨床心理学関連の科目なども用意されます。習得した知識をさらに実践を通してより確かなものにするため、演習や実習を豊富に取り入れます。特に臨地実習を重視し、病院を中心に保健所や福祉施設等で、栄養管理の知識・技能を実践の場面に適用する訓練を行います。</p> <p>48単位中47単位 (必修45単位を含む) 以上を選択履修</p>	基礎栄養学	2
		基礎栄養学実習	1
		ライフステージの栄養学 I	2
		ライフステージの栄養学 II	2
		実践栄養学	2
		応用栄養学実習 I	1
		応用栄養学実習 II	1
		栄養教育論 I	2
		栄養教育論 II	2
		栄養教育論 III	2
		栄養教育論実習 I	1
		栄養教育論実習 II	1
		栄養情報処理	2
		臨床栄養学 I	2
		臨床栄養学 II	2
		臨床栄養学 III	2
		臨床栄養学 IV	2
		臨床栄養学実習 I	1
		臨床栄養学実習 II	1
		食介論	1
		公衆栄養学 I	2
		公衆栄養学 II	2
		公衆栄養学実習	1
		給食経営管理論 I	2
		給食経営管理論 II	2
		給食経営管理実習(学内)	1
総合演習 I	1		
総合演習 II	1		
臨地実習 I(給食の運営)	1		
臨地実習 II(給食経営管理)	1		
臨地実習 III(公衆栄養学)	1		
臨地実習 IV(臨床栄養学)	1		
関連科目	<p>基礎科目や基幹科目に関連する科目で、栄養学や基礎化学実習、生物有機化学などさまざまな内容で構成されています。</p> <p>4単位(必修1単位を含む) 以上を選択履修</p>	栄養学の基礎知識	2
		生物有機化学	2
		家族社会学	2
		基礎化学実習	1
		栄養学基本演習	1
		栄養学応用演習 I	1
		栄養学応用演習 II	1
		栄養学専門演習 I	1
栄養学専門演習 II	1		

の授業科目は右のピックアップカリキュラムで紹介しています。

## 科目紹介(抜粋)

<p><b>公衆衛生学</b> 公衆衛生学実習</p> <p>集団の健康状態を把握し、健康の保持・増進のために何をすべきかを学習。ライフサイクルに応じた予防対策、生活習慣病・精神疾患の予防対策、介護保険制度の概要についても学びます。</p>	<p><b>食生活論</b></p> <p>現代社会における食生活の管理、意味、料理の技法などを通して、21世紀の食生活がどうあるべきかを探求。栄養・食品・調理など幅広い視点から「食べるとは何か」を考えます。</p>	<p><b>解剖生理学</b> 解剖生理学実習</p> <p>管理栄養士としての人の栄養状態を管理する上で、栄養が人体にどう影響や効果を与えるのかを知ることは絶対条件。人体の構造や機能を学び、実習では人体の模型を使って理解を深めます。</p>
<p><b>生化学</b> 生化学実習</p> <p>人の体を維持し、健康を守る上で欠かせない糖質、脂質、タンパク質などの栄養素について、その構造や機能、代謝などを中心に学習。臨床栄養学などの科目の基礎にもなります。</p>	<p><b>食品学</b> 食品学実習</p> <p>個々の食品の栄養学的な特性や成分、健康に与える影響などを理解し、円滑に加工、調理へ移行できるための知識を養います。実習では食品成分の栄養特性を理解し、実際に食品加工も実施。</p>	<p><b>調理科学</b> 調理学実習</p> <p>調理科学では各種食品の調理・加工に伴う性質の変化や食品の性質、調理上の問題点などを理解。調理学実習では調理の神髄を学ぶため、理論と調理技術を系統的に習得します。</p>
<p><b>病理学</b> 病理学実習</p> <p>健康管理に重要な病理学的知識の習得を目指し、その基本的対象及び内因と外因を解説。細胞に関する基本知識を再確認した上で細胞・組織の障害や萎縮、細胞の異常について学びます。</p>	<p><b>基礎栄養学</b> 基礎栄養学実習</p> <p>基礎栄養学は栄養関係科目の最も基幹となる科目。健康の保持増進や疾病予防に不可欠である栄養の役割を理解し、エネルギーや栄養素の代謝、その生理・生化学的意義等を学びます。</p>	<p><b>ライフステージの栄養学</b> 応用栄養学実習</p> <p>ライフステージの栄養学では、新生児から老年期までの栄養摂取のあり方を学びます。応用栄養学実習では、健康の保持増進・疾病予防・治療における栄養素の役割を理解します。</p>
<p><b>臨床栄養学</b> 臨床栄養学実習</p> <p>各種疾病の原因や病態などを理解し、医療現場で患者のケアプランの作成や実施をどう行うかを探求。実習では病態別の給食実習などを通し、あらゆる食事療法への指導能力を向上させます。</p>	<p><b>公衆栄養学</b> 公衆栄養学実習</p> <p>日本人の栄養に関する現状と今後の課題、食料問題、栄養行政などから栄養を学習。実習では保健所で活躍する栄養指導員(管理栄養士)の活動に触れ、栄養行政業務への認識を高めます。</p>	<p><b>給食経営管理論</b> 給食経営管理実習</p> <p>給食施設での栄養面・衛生面・経済面のマネジメントや給食従事者の組織管理にあたる能力、基本姿勢を学習。実習では一連の給食管理の流れを体験、コンピュータでの栄養管理も行います。</p>
<p><b>臨地実習</b></p> <p>病院や保健所、学校、福祉施設などで、授業で学んだ知識や技術が現場でどう実践されているかを体験。各施設では管理栄養士が指導にあたり、栄養の評価・判定、経営管理などを学びます。</p>	<p><b>栄養学基本演習</b></p> <p>管理栄養士に必要な健康栄養学の実験・実習を行い、健康栄養学の専門実験・実習の遂行に必要な基礎知識や技術を習得。必要に応じて講義・実習・実験形式も組み合わせで行います。</p>	<p><b>栄養学専門演習</b></p> <p>臨床栄養の領域では疾患別栄養管理・栄養指導など、公衆栄養の領域では地域の特性を把握するための調査・指導法などについて、管理栄養士に必要な知識と技術を学習します。</p>