

4年間の学びとカリキュラム

健康科学部 健康栄養学科	<h2>1年次 管理栄養士としての基礎を築く</h2> <p>食品や調理、人の健康についての基礎を学び、管理栄養士に必要な知識や技術のベースを固めます。</p> <p>Point 基礎科目サポート</p> <p>管理栄養士になるためには、化学や生物の知識が必要不可欠です。1年次には、専門科目を学ぶ前段階として、体の仕組みや食品を構成するさまざまな物質について幅広く学び、管理栄養士として必要な化学・生物の基礎知識を身につけます。高校で文系だった場合でも、基礎演習などの授業やオフィスアワー（教員が研究室で学生の質問を受け付ける時間）を活用して、しっかり実力をつけることができます。</p>	<h2>2年次 実習、実験を通して専門性を高める</h2> <p>栄養に関する専門分野の基礎を学びます。さらに得た知識の理解を深めるための実習や実験などを行います。</p> <p>Point 演習・実験</p> <p>演習や実験の授業が多く、講義で学んだことを実証しながら理解を深めます。例えば、「解剖生理学実験」では、組織標本の観察を通して体のつくりを自分の目で確かめ、理解を深めていくことができます。演習の授業におけるグループワークでは、学生が協働して課題に取り組むことで協調性やコミュニケーション力を養います。</p>
	<p>全学共通科目</p> <p>[人間形成科目] ■ 建学のこころ ■ 総合女性学 ■ キャリア入門 [一般教育科目] ■ 哲学の方法 ■ 心のしくみ ■ 文学の表現と鑑賞 ■ 歴史に学ぶ ■ 国際事情 ■ 日本国憲法 ■ 暮らしの経済 ■ 生活と地理 ■ 数学の世界 ■ 一般化学 ■ 生命のしくみ ■ 生活の物理 ■ 地球環境と人間 ■ 初年次セミナー [芸術科目] ■ 音楽 ■ 美術 ■ 書道</p>	
	<p>基礎関連学科 (健康科学部共通科目)</p> <p>■ 健康科学概論 ■ 基礎生物学 ■ 基礎化学(有機化学を含む) ■ 情報処理概論</p>	
	<p>健康栄養学科 基礎科目</p> <p>■ 栄養の基礎化学演習 ■ 栄養の基礎生物学演習 ■ 健康栄養学基礎実験</p>	
<p>専門科目</p> <p>[口腔と健康] ■ 口腔健康科学・技術演習 授業Pick up ①</p> <p>[社会・環境と健康] ■ 健康管理概論 ■ 公衆衛生学 [人体の構造と機能及び疾病の成り立ち] ■ 解剖生理学1・2 ■ 構造生化学</p> <p>[食べ物と健康] ■ 調理学 ■ 調理学実習1・2 授業Pick up ② ■ 食品学1 ■ 食品学実験1 ■ 食品学2(食品加工学を含む)</p> <p>[基礎栄養学] ■ 基礎栄養学 ■ 基礎栄養学実験</p> <p>[栄養教育論] ■ 健康行動科学</p> <p>[給食経営管理論] ■ 食事管理計画演習</p> 	<p>[口腔と健康] ■ 口腔機能障害学</p> <p>[社会・環境と健康] ■ 公衆衛生学実験 ■ 社会福祉概論 [人体の構造と機能及び疾病の成り立ち] ■ 解剖生理学実験 ■ 代謝生化学 ■ 病態と治療の基礎 ■ 生化学実験</p> <p>[食べ物と健康] ■ 食品衛生学(微生物学を含む) ■ 応用栄養学 ■ 応用栄養学1・2 ■ 応用栄養学実習</p> <p>[栄養教育論] ■ 栄養教育論 ■ 栄養教育実習 授業Pick up ③</p> <p>[臨床栄養学] ■ 臨床栄養学1・2 ■ 臨床栄養学実習</p> <p>[公衆栄養学] ■ 公衆栄養学1 ■ 公衆栄養学2</p> <p>[給食経営管理論] ■ 給食経営管理論 ■ 給食経営管理基礎実習 ■ 臨地実習事前事後演習1</p> <p>[総合演習] ■ 健康栄養のための英語基礎演習 ■ 健康栄養のための英語応用演習 ■ 国際健康栄養演習(海外研修)</p>	

<h2>3年次 学外実習を経験し、実践力を磨く</h2> <p>学内での実習、校外実習、臨地実習、発展的な授業を通して、管理栄養士の業務を体験し、実践力を養います。</p> <p>Point 臨地実習事前事後演習</p> <p>管理栄養士として実際に働くときには、栄養面、安全面、経済面などを総合的にマネジメントする力が必要です。「臨地実習」では、病院や保健所、小学校・事業所等での実習を通して、これまでに学んできた基礎知識や技術を実務の場で活用する経験を重ね、管理栄養士としてのマネジメント力を養います。臨地実習の事前事後教育として、実習施設別に必要な基礎知識や技術について復習し、実践の場で学んだ内容や研究課題の報告を行うことで学びを深めています。</p>	<h2>4年次 国家試験に向けて4年間を総括</h2> <p>これまでの学びの総まとめとして卒業研究を進めると同時に、管理栄養士国家試験に向けての学習を徹底して行います。</p> <p>Point 国家試験対策</p> <p>1年次からの授業と期末テストなどで積み重ねてきた管理栄養士国家試験の勉強もラストスパートです。4年次では、授業を受けながら国家試験を見据えた学習に取り組みます。図書館には、国試対策用テキストを揃えた学習室もあり、授業のない時間帯は各自またはグループで試験勉強に取り組んでいます。学習の成果を、年間15回程度実施する模擬試験で確認します。模擬試験の結果が合格点に達するまで教員による学習指導も行われており、学内で開かれるオープンカレッジの国試対策講座を多くの学生が受講しています。</p>
<p>[外国語科目] ■ Basic English1・2 ■ Advanced English1・2 ■ 総合英語A-1・2 ■ 総合英語B-1・2 ■ 初級フランス語1・2 ■ 中級フランス語 ■ 初級中国語1・2 ■ 中級中国語 [情報・表現科目] ■ 情報処理演習1・2 ■ 日本語表現法1・2 [体育・健康科目] ■ 健康科学 ■ スポーツ1・2</p>	
<p>■ 基礎統計処理</p>	
<p>[口腔と健康] ■ 摂食嚥下リハビリテーション学・技術演習 ■ 摂食援助技術実習 授業Pick up ④</p> <p>[人体の構造と機能及び疾病の成り立ち] ■ 運動生理学 ■ 運動生理学実験 ■ 病態と治療(疾病論)1・2</p> <p>[食べ物と健康] ■ 食品学実験2 ■ 食品衛生学実験 授業Pick up ④ ■ 調理科学実験</p> <p>[応用栄養学] ■ 応用栄養学3</p> <p>[栄養教育論] ■ 栄養カウンセリング論</p> <p>[臨床栄養学] ■ 臨床栄養学3 ■ 臨床栄養管理学 ■ 栄養ケアプロセス実習</p> <p>[公衆栄養学] ■ 公衆栄養学実習 授業Pick up ⑤</p> <p>[給食経営管理論] ■ フードマーケティング論 ■ 給食経営管理応用実習</p> <p>[総合演習] ■ 臨地実習事前事後演習2</p> <p>[臨地実習] ■ 臨床栄養学臨地実習1・2 ■ 公衆栄養学臨地実習 ■ 給食経営管理臨地実習 ■ 給食の運営</p> <p>[学部・学科間連携科目] ■ 災害看護論 ■ チーム医療連携論 ■ 認知症看護援助論 ■ リハビリテーション概論 ■ 健康増進と理学療法 ■ 内部障害と作業療法</p> <p>[栄養教諭] ■ 栄養教諭概論 ■ 学校栄養教育論</p> <p>[総合科目] ■ アカデミックスキルズ</p>	<p>[総合演習] ■ 健康栄養学総合演習</p> <p>[発展・応用科目] ■ 代謝栄養学 ■ 分子生物学 ■ 食物とアレルギー ■ 食品機能論 ■ 薬理学</p> <p>[学部・学科間連携科目] ■ 災害看護論 ■ チーム医療連携論 ■ 認知症看護援助論 ■ リハビリテーション概論 ■ 健康増進と理学療法 ■ 内部障害と作業療法</p> <p>[総合科目] ■ 健康栄養学特論</p> <p>[卒業研究] ■ 卒業研究</p> <p>[卒業演習] ■ 卒業演習</p> 

授業Pick up



① 口腔健康科学・技術演習

健康維持の観点から、口腔機能の基礎を学びます。

口腔・嚥下機能、口腔疾患の基礎を学んだうえで、口腔疾患が糖尿病や肺炎、早産などの引き金となることや、噛むことが認知機能維持やストレス緩和に役立つことを学びます。さらに、口腔ケアの手技を修得します。



② 調理学実習

調理理論に基づいた技術と知識を1年かけて学びます。

調理学実習では食品の調理適性を確認し、適切な調理技術の選択ができる知識と技術を学びます。初めに日本・西洋・中国の各料理の基本と応用を学んだ後、各国の調理と様式別日本料理および自主献立を学修します。



③ 栄養教育実習

栄養教育に求められる基礎知識と技術を身につけます。

栄養教育のためのカリキュラム立案や指導案を作成し、指導に必要な教材づくり、栄養教育の模擬実習を行います。栄養教育に必要な基礎的な技術を身につけます。



④ 食品衛生学実験

実験を通して、食品衛生学の内容をより深く理解し体得します。

食の安全性確保に必要な食品衛生検査における技術的手法の修得を目的に、食品衛生の指標となる細菌検査、食品添加物検査などの理化学試験の実験を行います。また、現場の衛生管理に役立つ簡易検査も体験します。



⑤ 公衆栄養学実習

栄養状態を調査し、評価する手法を習得します。

個人・集団を対象とした栄養状態や食生活状態を的確に評価するための調査における準備、実施方法、調査結果の集計、解析方法、結果の検証まで総合的な知識・技術を身につけます。



⑥ 摂食援助技術実習

高齢化社会に対応する食の支援法を学びます。

食べる、飲み込む力が低下した方に対する食事の調整法と食介助法を学びます。嚥下機能に応じて食べ物の硬さや大きさなどを調整した嚥下食の作成を通して、施設や在宅の場で高齢者の食支援を計画・実践できる力を養います。

■は本学の特徴的な科目です。■は卒業必須科目、■は選択科目。

健康科学部 健康栄養学科
健康科学部 看護学科
健康科学部 理学療法学科
健康科学部 作業療法学科
家政学部 生活環境学科
文学部 児童教育学科
短期大学部 保育学科
大学院