

4年間の学びの流れ

	1年次	2年次	3年次	4年次
学びの テーマ	高等教育を学ぶための幅広い教養を身につける	専門性の導入と主体的な学びを体得する	専門知識と技能の実践を通じて社会との位置づけを確認する	実践的職業人となるために専門知識と技能を定着させる
教育盤 科目	大学入門ゼミナールⅠ・Ⅱ 基盤力養成演習 コンピュータ基礎演習Ⅰ・Ⅱ	海外研修論 プロジェクト演習	キャリアプランニングⅠ・Ⅱ 解剖生理学実験 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ 給食経営管理論実習 栄養教育論実習 臨床栄養臨地実習 公衆栄養学実習 スポーツ栄養学実習 Pick Up 給食経営管理論臨地実習 給食の運営 学校食教育論Ⅰ・Ⅱ	卒業研究Ⅰ・Ⅱ Pick Up 管理栄養士特別演習Ⅲ・Ⅳ 公衆栄養学臨地実習
専門 コース 科目	調理学実習Ⅰ 解剖生理学Ⅰ・Ⅱ 基礎栄養学Ⅰ 公衆衛生学Ⅰ 生化学Ⅰ・Ⅱ 食品衛生学 食品学Ⅰ 健康科学	基礎栄養学実験 病理学Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ 健康栄養実習 スポーツと栄養Ⅰ Pick Up 食品加工学実習 調理学実習Ⅱ 国際食文化 応用栄養学Ⅰ・Ⅱ		
パキオ スヤフ ン	学生プロジェクト	海外研修	地域連携事業	

※カリキュラムは変更になる場合があります。