

令和5年度入学生 生活創造学科 栄養士コース カリキュラム・フローチャート

		1年次		2年次		
		前期	後期	前期	後期	
教養科目	初年次セミナー			データサイエンス基礎	日本文化概論	
	マナー学			長崎観光入門	心理学	
	生涯スポーツA	生涯スポーツB			ヒトと生物	経済学
	英語 I	英語 II			日本国憲法	
	中国語 I	中国語 II			生活と音楽	
	韓国語 I	韓国語 II			生活とアート	
					生活と書	

専門教育科目	専門基礎	栄養士の科学			栄養士スキルアップ特講
	社会と健康			公衆衛生学	社会福祉概論
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学実習		
		生化学 I	生化学 II	生化学実験	
				運動生理学	
				病理学	
	食品と衛生	食品学 I (食品成分の科学)	食品学 II (食品の機能)		
		食品学基礎実験			食品加工学実習
		食品衛生学	食品衛生学実験		
	栄養と健康	栄養学 I (基礎栄養学)	栄養学 II (ライフステージと栄養)		
		応用栄養学実習			
	臨床栄養学 I (病態の理論)	臨床栄養学 II (食事療法の原理)			
		臨床栄養学実習			
栄養の指導	栄養教育指導論 I	栄養教育指導論実習 I			
		栄養教育指導論 II	栄養教育指導論実習 II	公衆栄養学	
給食の運営	給食経営管理論	給食経営管理論実習 I	給食経営管理論実習 II		
				学外実習総合演習	
	調理学			学外実習 I	学外実習 II
	調理学実習 I (調理学実験を含む)	調理学実習 II			調理学実習 III
ゼミ	プレゼミナール			ゼミナール	

① 誠実性  
② 倫理観  
③ 知識  
④ 技能  
⑤ 数量的スキル  
⑥ 問題解決力  
⑦ 言語的スキル  
⑧ コミュニケーションスキル

「尽心」：誠実な態度と人間力

「創造」：高度な知性と創造力

⑨ 主体性  
⑩ 協働性

「実践」：適切な行動と実践力