

令和6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		学修成果の到達目標
		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	日本文化概論	「 尽心 」 誠実な態度と人間力 ①学習意欲・②規律性 「 創造 」 高度な知性と創造力 ③知識・④言語・⑤活用能力・⑥情報活用能力・⑦コミュニケーション力・⑧課題解決力 「 実践 」 適切な行動と実践力 ⑨主体性・⑩協働性
		マナー学		長崎観光入門	心理学	
		国語表現法		ヒトと生物	経済学	
		基礎数理		デモクラシーと現代史	日本国憲法	
		生涯スポーツA	生涯スポーツB	平和学	生活と音楽	
		英語 I	英語 II		生活とアート	
		中国語 I	中国語 II		生活と書	
		韓国語 I	韓国語 II			
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		
		長崎食育学				
		情報処理演習				
	社会生活			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)	食品加工学実習		
		食品学基礎実験				
		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)	臨床栄養学 I (病態の理論)			
		応用栄養学実習	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	公衆栄養学			
		栄養教育指導論 II	栄養教育指導論実習 II			
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			