

令和7年度入学者 生活創造学科栄養士コース カリキュラム・ツリー

| | | 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A | 初年次セミナーB | 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 |
| | | マナー学 | 生涯スポーツB | 長崎観光入門 | 心理学 | |
| | | 国語表現法 | 英語Ⅱ | ヒトと生物 | 経済学 | |
| | | 基礎数理 | 中国語Ⅱ | 日本国憲法 | 生活と音楽 | |
| | | 生涯スポーツA | 韓国語Ⅱ | デモクラシーと現代史 | 生活とアート | |
| | | 英語Ⅰ | | 平和学 | 生活と書 | |
| | | 中国語Ⅰ | | | | |
| | | 韓国語Ⅰ | | | | |
| 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 | | 「 創造 」 高度な知性と創造力 ③知識・④技能・⑤情報活用能力・⑥課題解決力・⑦言語活用能力・⑧コミュニケーション力 |
| | 社会と健康 | 長崎食育学 | | | 公衆衛生学 社会福祉概論 | |
| | 人体の構造と機能 | 情報処理演習 | | | | |
| | | | 解剖生理学 | 解剖生理学実習 | 生化学実験 | |
| | | | 生化学Ⅰ | 生化学Ⅱ | 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 | 食品衛生学実験 | | | |
| | | 食品衛生学 | | | | |
| | 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Ⅱ(食事療法の原理) | | |
| | | 応用栄養学実習 | 臨床栄養学実習 | | | |
| | | 臨床栄養学Ⅰ(病態の理論) | | | | |
| 栄養の指導 | 栄養教育指導論Ⅰ | 栄養教育指導論実習Ⅰ | 栄養教育指導論実習Ⅱ | 公衆栄養学 | | |
| | | 栄養教育指導論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 | | | |
| | 調理学 | 調理学実習Ⅱ | 学外実習総合演習 | | | |
| | 調理学実習Ⅰ(調理学実験を含む) | | 学外実習Ⅰ | 学外実習Ⅱ | | |
| | | | | 調理学実習Ⅲ | | |
| ゼミ | | プレゼミナール | ゼミナール | | | |
| | | | | | 「 実践 」 適切な行動と実践力 ⑨主体性・⑩協働性 | |