

《令和6年度》履修モデル 人間生活学部健康栄養学科 ① (管理栄養士モデル)

科目区分		1年次		2年次		3年次		4年次		単位数	
		前期 (1セメスター)	後期 (2セメスター)	前期 (3セメスター)	後期 (4セメスター)	前期 (5セメスター)	後期 (6セメスター)	前期 (7セメスター)	後期 (8セメスター)		
基盤科目	外国語	ACE	English Fluency I ● Academic English ●	English Fluency II ● CLIL ●	Integrated Skills I ●	Integrated Skills II ●				6単位	
		海外研修	海外実地研修(東南アジア)□	海外実地研修(ハワイ)□							2単位
	基本技能		情報リテラシー ● 体育実技 I ●	体育講義 ●			プレゼンテーション演習△				6単位
	現代教養	新潟学		新潟県の地産地消△							12単位
		歴史と文化	歴史学△	美術△							
人間社会と科学		教育学概論△									
社会と経済の仕組み			統計分析入門△	日本国憲法△							
学部共通科目	共通科目		人間生活学概論 ●							6単位	
	子ども科目群		生活構造論△								
	健康栄養科目群		生命のしくみ△								
展開科目	専門基礎分野	社会・環境と健康						公衆衛生学総論 ●◇ 疫学 ●◇	公衆衛生学各論 ●◇	6単位	
		人体の構造・機能及び 疾病の成り立ち		健康管理学概論 ●◇ 人体の構造と機能 I (解剖) ●◇ 生化学 I (機能) ●◇ 生化学実験 I (基礎) ●◇	健康管理学各論 I (疾病) ●◇ 人体の構造と機能 II (生理) ●◇ 生化学 II (代謝) ●◇ 生化学実験 II (応用) ●◇	健康管理学各論 II (診断治療) ●◇		解剖生理学実験 ●◇	健康管理学実習 ●◇		18単位
		食べ物と健康		調理科学 ●◇	調理学実験 ●◇ 食品学総論 ●◇ 食品学特論 ●◇	食品学実験 ●◇ 食品学実習 ●◇ 調理学実習 I (基礎) ●◇ 食品衛生学 ●◇ 食品衛生学実験 ●◇		調理学実習 II (応用) ●◇	食生活学 □		
		関連科目							Global Cooking □ 英語文献講読セミナー □		
	専門分野	基礎栄養学			基礎栄養学 I (栄養素) ●◇	基礎栄養学 II (代謝) ●◇	基礎栄養学実験 ●◇				5単位
		応用栄養学			応用栄養学 I (栄養管理) ●◇	応用栄養学 II (母性・成長期) ●◇	応用栄養学 III (成人・高齢者) ●◇	応用栄養学実習 ●◇			7単位
		栄養教育論				栄養教育総論 ●◇	栄養教育各論 ●◇	栄養教育実践論 ●◇	栄養教育実習 ●◇		7単位
		臨床栄養学				臨床栄養学 I (基礎) ●◇ 臨床栄養学 II (栄養評価) ●◇	臨床栄養学 III (栄養管理) ●◇ 臨床栄養学実習 I (食事療法) ●◇	臨床栄養学 IV (栄養教育) ●◇ 臨床栄養学実習 II (栄養管理) ●◇			10単位
		公衆栄養学					公衆栄養学 I (基礎) ●◇	公衆栄養学 II (応用) ●◇ 公衆栄養学実習 ●◇			5単位
		給食経営管理論				給食経営管理論 I (基礎) ●◇ 給食経営管理論 II (応用) ●◇	給食経営管理演習 □ 給食経営管理実習 I (基礎) ●◇	給食経営管理実習 II (応用) ●◇			8単位
総合演習						総合演習 ●◇	総合演習 ●◇		2単位		
臨地実習		管理栄養士の理解 □				臨地実習 I (学校・福祉施設) ●◇ 臨地実習 II (病院) ●◇ 臨地実習 III (保健所) ●◇			6単位		
卒業研究							卒業研究 ●	卒業研究 ●	4単位		
合計		27 単位 (16 科目)	26 単位 (16 科目)	25 単位 (15 科目)	17 単位 (11 科目)	16 単位 (11 [12] 科目)	13 単位 (9 科目)	0 単位 (〔1〕 科目)	4 単位 (1 科目)	128 単位 (79 科目)	

●必修科目 △選択必修科目(基本技能・現代教養・学部共通) □選択科目 ◇管理栄養士免許必修科目 ◆栄養教諭免許必修科目 ▽栄養教諭免許選択必修科目

(注) 通年科目などの学期を越えて履修する科目の単位数・科目数の合計は、最終学期に含める。科目数の合計の〔 〕内の数字は、通年科目等の種類を問わず、当該学期に受講する延べの科目数である。