

緑＝必修・履修必修科目

1 年生		2 年生		3 年生		4 年生	
1 セメスター	2 セメスター	3 セメスター	4 セメスター	5 セメスター	6 セメスター	7 セメスター	8 セメスター
教養教育科目（仏教の思想・英語・教養科目）							
	有機化学				分析化学		
食の循環実習A							
農学概論	食の循環実習B						
食と農の倫理							
<「食」を生み出す「農」について学ぶ科目>							
食と嗜好の科学、虫と農業、園芸作物の科学、分子からみた生命、事例に学ぶ食品マーケティング など							
管理栄養士に必要な専門基礎科目	「社会および環境と健康」を学ぶ科目 ●健康管理概論	●公衆衛生学Ⅰ ●栄養疫学	●公衆衛生学Ⅱ				
「からだの科学」を学ぶ科目 ●生化学	●解剖生理学 ●分子栄養学	●臨床医学概論 ●解剖生理学実験	●生化学実験 ●臨床病態学 ●栄養生理学実験				
「食べ物と健康」を学ぶ科目 ●調理学 ●調理学実習Ⅰ	●食品化学 ●調理学実習Ⅱ	●食品学 ●食品学実験Ⅰ ●食品学実験Ⅱ			●食品機能・加工論	●食品加工学実習	
		「食の安全」を学ぶ科目 ●微生物学 ●微生物学実験	●食品衛生学 ●食品衛生学実験				
	管理栄養士としての土台づくりのための科目 ●基礎栄養学	●基礎栄養学実習 ●応用栄養学		●応用栄養学実習 ●ライフステージ栄養学 ●運動生理学	●スポーツ栄養学 ●栄養評価論		
		管理栄養士の仕事の実践を学ぶ科目 ●給食経営管理論Ⅰ	●栄養教育論Ⅰ ●臨床栄養学Ⅰ ●給食経営管理論Ⅱ ●給食経営管理実習Ⅰ	●栄養教育論Ⅱ ●栄養教育論実習 ●臨床栄養学Ⅱ ●臨床栄養学実習Ⅰ ●公衆栄養学 ●給食経営管理実習Ⅱ	●栄養カウンセリング論 ●臨床栄養学Ⅲ ●臨床栄養学実習Ⅱ ●公衆栄養学実習 ●公衆栄養活動論 ●臨床栄養管理学	●臨床栄養実践論	管理栄養士の働く現場で学ぶ科目 ●臨地実習指導 ●給食経営管理実習（校外） ●臨地実習Ⅰ（給食経営管理論） ●臨地実習Ⅱ（公衆栄養学） ●臨地実習Ⅲ（臨床栄養学） ●管理栄養士総合演習 ●特別臨地実習Ⅰ（給食経営管理論） ●特別臨地実習Ⅱ（公衆栄養学） ●特別臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）
職業を意識する科目 ●大学の学びとキャリア			●キャリア形成論		栄養教諭の仕事・実践を学ぶ科目 ●学校栄養指導論 ●学校栄養実践論	●栄養教育実習指導Ⅰ ●栄養教育実習指導Ⅱ	
現場を知るための実習科目 ●農学部特別実習A・B・C		●農学部キャリア実習A・B ●海外農業体験実習A・B			研究手法を学ぶ演習科目 ●総合演習Ⅰ	●総合演習Ⅱ ●科学英語	●総合演習Ⅲ
●農学部特別講義							
●入門ゼミ							

特別研究