

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
<b>教養教育科目</b> (仏教の思想・英語・教養科目)							
	有機化学				分析化学		
農学概論	食の循環実習Ⅰ	食の循環実習Ⅱ					
食と農の倫理							
<b>&lt;「食」を生み出す「農」について学ぶ科目&gt;</b> 食と嗜好の科学、虫と農業、花と果物の科学、分子からみた生命、事例に学ぶ食品マーケティング など							
<b>管理栄養士に必要な専門基礎科目</b>	<b>「社会および環境と健康」を学ぶ科目</b> ●健康管理概論	●公衆衛生学Ⅰ ●栄養疫学	●公衆衛生学Ⅱ				
<b>「からだの科学」を学ぶ科目</b> ●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				
<b>「食べ物と健康」を学ぶ科目</b> ●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	
		<b>「食の安全」を学ぶ科目</b> ●微生物学 ●微生物学実験	●食品衛生学 ●食品衛生学実験				
	<b>管理栄養士としての土台づくりのための科目</b> ●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		
		<b>管理栄養士の仕事の実践を学ぶ科目</b> ●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	<b>管理栄養士の働く現場で学ぶ科目</b> ●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)
<b>職業を意識する科目</b> ●大学の学びとキャリア			●キャリア形成論				
<b>現場を知るための実習科目</b> ●農学部特別実習A・B・C		●農学部インターンシップA・B ●海外農業体験実習A・B					
●農学部特別講義					<b>栄養教諭の仕事・実践を学ぶ科目</b> ●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	
●入門ゼミ					<b>研究手法を学ぶ演習科目</b> ●総合演習Ⅰ	●総合演習Ⅱ ●科学英語	●総合演習Ⅲ

特別研究