

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)							
農学概論 食と農の倫理		有機化学 食の循環実習Ⅰ 食の循環実習Ⅱ		分析化学			
<「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、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							
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	
		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 ●公衆栄養活動論 ●臨床栄養管理学	
				管理栄養士基礎演習		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)	
						●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	
●農学部特別講義						●総合演習Ⅱ ●科学英語	
●入門ゼミ						●総合演習Ⅲ	

特別研究