

《令和7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
		日本語									
		海外研修	海外実地研修A□	海外実地研修B□							4 単位
	基本技能		情報リテラシー ●◆ 体育実技 I ●◆	データサイエンスリテラシー△▽ 体育講義 ●◆						6 単位	
	現代教養	新潟学 2		新潟県の地産地消△							10 単位
		歴史と文化 2	西洋音楽△								
人間社会と科学 2		心理学△									
		社会と経済の仕組み 2		統計分析入門△	日本国憲法△◆						
展開科目	学部共通科目	共通科目	人間生活学概論 ●								8 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△ 食と健康△								
		海外研修									
	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	調理学 ●◇	調理学実験 ●◇ 食品学総論 ●◇ 調理学実習 ●◇ 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□			16 単位
		関連科目						Global Cooking□ 英語文献講読セミナー□			2 単位
	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 I（基礎） □				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） ●◇ 管理栄養士の理解 II（応用） □				6 単位
	卒業研究							卒業研究 ●	卒業研究 ●	4 単位	
合計		30 単位 （17 科目）	27 単位 （16 科目）	25 単位 （15 科目）	15 単位 （10 科目）	16 単位 （11[12]科目）	14 単位 （10 科目）	0 単位 （[1]科目）	4 単位 （1 科目）	131 単位	

●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の合計は、最終学期に含める。