

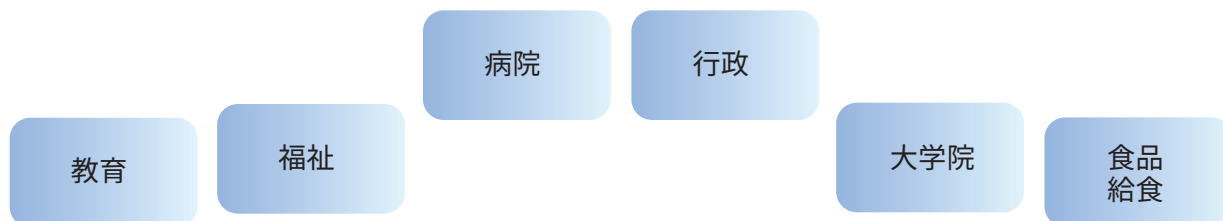
管理栄養学科

キャリアデザイン・ポリシー

医療・福祉・行政分野で働くプロフェッショナルとしての管理栄養士を育成します。

1. 栄養、健康、医療についての専門的な知識及び技術を生かし、医師や医療関係者と連携する能力を身につけチーム医療の一員として栄養・食事プランの提案や指導など、正しい情報発信を通じて、病院・福祉施設において傷病者の治療や療養に貢献できる人材を育成する。
2. 保健所での栄養・食事指導において地域住民との間に信頼関係を築くコミュニケーション能力を身につけ、住民自らが問題を解決できるよう支援することができる人材を育成する。
3. 食品関連企業などが行っている新製品の開発や新製品を使った新しいメニュー提案などの計画の立案と提案および消費者への栄養指導ができる人材を育成する。
4. グローバルに活躍する管理栄養士に求められる英語力を身につけ、食事指導や栄養改善を通して国際的な課題に貢献できる人材を育成する。
5. 子どもの成長発達に合わせた栄養や食育の知識と技能を身につけ、「食に関するスペシャリスト」である栄養教諭として保育所、こども園、小中学校において学校給食の運営、計画、立案および教育することができる人材を育成する。

■カリキュラムの展開と目指す分野



管理栄養士国家試験受験

実践力をつける	栄養アセスメントとマネージメント演習 臨地実習事前事後集中講義 臨地実習（保健所・保健センター、病院、高齢者施設）		応用演習 健康美プロジェクト 卒業研究		
専門性を高める	人間と社会生活 社会環境と福祉 健康管理概論 人体の構造と機能 生化学 栄養生化学	臨床医学 生化学実験 解剖生理学実験 食べ物と健康 食品素材の科学 食品と加工 食品衛生学	調理科学 微生物学 微生物学実験 食品学実験 食品衛生学・食品加工学実験 調理学実習	基礎栄養学 基礎栄養学実習 応用栄養学 応用栄養学実習 栄養教育論 カウンセリング論 栄養教育論実習 臨床栄養学	臨床栄養学実習 公衆栄養学 公衆栄養学実習 給食管理論 給食経営管理論 給食経営管理実習
基礎を学ぶ	管理栄養士概論 化学 生物学	化学実験 生物学実験	科学英語 基礎調理学及び実習 統計・情報処理演習		

カリキュラムは栄養・食品の基礎科目から、応用・実践へと段階的に積み重ね、知識と技術を統合した実践力を育て、卒業後、栄養士資格及び管理栄養士国家試験受験資格、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を取得することができます。

