

4年間の学び	1年次 管理栄養士になるための基礎を固める	2年次 食物の働きと利用方法を知る	3年次 実務実習に必要な知識・技能を学ぶ	4年次 医療現場で実際の業務を体得する
<b>人体の構造と機能</b> 人の身体について学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●解剖生理学I・II</li> <li>●微生物学</li> <li>●解剖生理学実験</li> <li>●生化学I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●生化学II</li> <li>●生化学実験</li> <li>●運動生理学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨地実習 給食経営管理臨地実習 給食運営臨地実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨地実習 臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習</li> </ul>
<b>栄養の基礎</b> 栄養の基礎について学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●基礎栄養学</li> <li>●分子栄養学</li> <li>●応用栄養学I</li> <li>●基礎栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●応用栄養学II・III</li> <li>●応用栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨床栄養学II</li> <li>●臨床栄養学活動論</li> <li>●臨床栄養学実習I・II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●演習 公衆衛生学演習 食品加工学演習 調理学演習 食品衛生学演習 総合演習I・II</li> </ul>
<b>疾患と栄養</b> 病気と栄養の関係について学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●基礎栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨床栄養学I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●病理学</li> <li>●臨床栄養学II</li> <li>●臨床栄養学活動論</li> <li>●臨床栄養学実習I・II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨床栄養学II</li> <li>●臨床栄養管理論</li> </ul>
<b>環境と健康と栄養の教育</b> 集団と個人の健康増進について学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●基礎栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●公衆衛生学I・II</li> <li>●公衆衛生学実習</li> <li>●公衆栄養学I・II</li> <li>●栄養教育論I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●栄養教育論II・III</li> <li>●栄養教育論実習I・II</li> <li>●公衆栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●栄養教育論実習II</li> </ul>
<b>食品の科学と食べ物と健康</b> 食べ物の魅力を引き出し方を学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理学実習I・II</li> <li>●食生活論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品学実験I・II</li> <li>●食品衛生学</li> <li>●食品学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品学特論</li> <li>●食品衛生学実習</li> <li>●食品衛生学特論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理学</li> <li>●食品機能学</li> <li>●食品加工学</li> <li>●食品加工学特論</li> <li>●食品加工学実習</li> <li>●調理学実験</li> </ul>
<b>給食の運営と経営</b> HACCP完全対応施設で給食のすべてを学ぶ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●基礎栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨床栄養学I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●給食経営管理I・II</li> <li>●給食経営管理実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●給食経営管理II</li> <li>●給食経営管理実習</li> </ul>
<b>卒業研究など</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●基礎栄養学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●臨床栄養学I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●卒業研究</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●卒業研究</li> </ul>

管理栄養士・国家試験・栄養士

就職・進学

科目PICK UP

PICK UP 01 食品学実験I



食品成分の基本的な定量原理と実験技術を身につけ、食品に対する理解を深め、実験結果に対する考察をおこないます。化学分析のみではなく、官能試験では、自分の舌の識別能力テストも実施します。最終的には、管理栄養士国家試験に必要な知識を実験によって身につけることが目標です。

PICK UP 02 栄養教育論実習I



栄養教育論実習Iでは集団を対象としたプレゼン形式の栄養教育を実践します。発表に対して、学生と教員が対象者の立場で感じたこと等を意見交換し、それをもとに改善を加え、わかりやすい栄養教育としてのプレゼン方法を身につけていきます。

ハサップ HACCP対応施設へのリニューアル



平成30年食品衛生法改正により、栄養士・管理栄養士が働く施設では新たにHACCP対応が求められます。本学の実習施設はいち早くそれに対応した施設に改装。職場に適應できるよう環境を整えています。



HACCP(ハサップ)対応調理室もっと詳しくGO!!

OB・OGの声

専門知識だけでない学びをいかして



徳島市民病院 丸山 静香さん 人間生活学部 食物栄養学科 2012年卒業

管理栄養士として、主に入院患者さんの栄養状態の管理や栄養指導をしています。栄養状態を管理しながら体質を改善するには、病態や代謝など専門的な知識が必要となるほか、病院内の多職種との連携も求められます。大学時代に学んだ解剖生理学や病理学など専門知識はもちろん、栄養教育論などで学んだコミュニケーションスキルもとてもいかされていると実感しています。