

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

- 解剖生理学I・II
- 微生物学
- 解剖生理学実験
- 生化学I

生化学実験



栄養素の構造と機能について学修。基礎的な科学実験をとおして代謝の役割を学んでいきます。

- 基礎栄養学
- 分子栄養学
- 応用栄養学I
- 基礎栄養学実習

人体の構造と機能

人の身体について学ぶ

栄養の基礎

栄養の基礎について学ぶ

疾患と栄養

病気と栄養の関係について学ぶ

環境と健康と栄養の教育

集団と個人の健康増進について学ぶ

食品の科学と食べ物と健康

食べ物の魅力の引き出し方を学ぶ

給食の運営と経営

ハサップ HACCP対応施設で給食のすべてを学ぶ

卒業研究など

2年次

食物の働きと利用方法を知る

- 生化学II
- 生化学実験
- 運動生理学

応用栄養学実習



体成分分析装置(InBody)による体格測定、呼気ガス分析によるエネルギー消費量の測定、食事コントロールなどを通じ、栄養ケアマネジメントについて学んでいきます。

- 応用栄養学II・III
- 応用栄養学実習

- 臨床栄養学I

- 公衆衛生学I・II
- 公衆衛生学実習
- 公衆栄養学I・II
- 栄養教育論I

調理学実習I・II



日本料理・西洋料理・中国料理の調理技術を基礎から応用まで学びます。また、行食事や食文化を考慮した献立の作成、調理や栄養価計算による献立評価もおこないます。

- 調理学実習I・II
- 食生活論

卒業生による職業紹介



管理栄養士や教員として活躍する先輩の話聞くことで、管理栄養士として働く自分の将来を考えます。

健康ランド



日ごろの学修成果を披露する場として、一般の方々に対象に健康増進のための食生活指導をおこないます。

- 食品学実験I・II
- 食品衛生学
- 食品学
- 食品学特論
- 食品衛生学実習
- 食品衛生学特論

食品学実験I・II



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。

3年次

実務実習に必要な知識・技能を学ぶ

●臨地実習

- 給食経営管理臨地実習
- 臨床栄養学臨地実習
- 給食の運営臨地実習
- 公衆栄養学臨地実習

臨地実習(4週間)

病院や企業、老健施設、保健所、学校給食などの現場で、4週間の学外実習をおこないます。

●臨床栄養学実習I



さまざまな傷病者の栄養管理の在り方について、栄養ケアプランの作成や治療用特殊食品の評価等をおこなって、臨床栄養活動に必要な基本的技能を習得します。

●演習

- 公衆衛生学演習
- 栄養教育論演習
- 食品加工学演習
- 臨床栄養学演習
- 調理学演習
- 公衆栄養学演習
- 食品衛生学演習
- 給食経営管理演習
- 総合演習I・II

●病理学

- 臨床栄養学実習I・II
- 臨床栄養活動論
- 臨床栄養学II

●臨床栄養管理論

●栄養教育論実習II



学生一人が一症例について栄養アセスメントをし、栄養教育プログラムを立て、管理栄養士としてロールプレイで個別の栄養教育を実践します。栄養教育論I～IIIの講義で学んだ栄養カウンセリングの技法や行動科学理論を取り入れたこの実習で栄養教育の実践力を養います。

●ゼミ風景



3年次後期にゼミ配属があり、担当教員が卒業まで本格的に研究や管理栄養士国家試験に向けて支援します。教員に質問したり、学生同士で確認し合うことで、より深い知識を身につけます。

- 栄養教育論II・III
- 栄養教育論実習I・II
- 公衆栄養学実習

●調理学

- 食品機能学
- 食品加工学
- 食品加工学特論
- 食品加工学実習
- 調理学実験

●給食経営管理実習



特定多数人を対象とした給食提供に関わる実践力を修得していきます。

- 給食経営管理I・II
- 給食経営管理実習

- 卒業研究

●卒論ゼミナール

■4年生の国家試験対策の流れ

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
4年生前期・後期の授業で、出題分野に対応した国家試験対策の演習計8科目を開講											
ほぼ毎月、模試を実施											
個々の学生の勉強の進み具合に応じて、きめ細かに個別指導											
11～12月、外部講師による国家試験対策講座を実施(2023年度は16コマ)											
上旬 国家試験											

管理栄養士国家試験対策講座



4年次対象。過去問題をベースにしたオリジナル問題に取り組み、担当教員が個別指導をおこないます。

「給食経営管理実習室」(HACCP対応)



管理栄養士・管理栄養士が働く施設では、国際的に認められた衛生管理様式HACCPの概念に基づいた施設管理が必要となります。本学の実習施設では、汚染の程度によってゾーン分けされた実習室で、徹底した衛生管理のもと、大量調理ができる管理栄養士を育成できる環境となっています。

HACCP(ハサップ)対応調理室もって詳しくGO!!



管理栄養士・国家試験・栄養士

就職・進学

めざせる未来・活躍できる仕事

病院

- 栄養管理・指導(NST)
- 給食経営管理

福祉施設

- 栄養管理
- 給食経営管理

工場・事務所

- 給食経営管理

学校

- 栄養教諭
- 家庭科教諭

行政

- 保健所
- 保健センター(栄養指導、保健指導)

ドラッグストア

- 販売
- 栄養食品説明

委託給食会社

- 栄養管理
- 給食経営管理

養成施設

- 教員

進学・就職最新情報



未来のチカラ



卒業生 Voice

三好市立東祖谷小学校
垂水 香月 さん
食物栄養学科
2020年度卒業

学生時代に身につけた知識とさまざまな経験が社会で役立ちます

現在は栄養教諭として、献立作成や物資発注、会計管理など小中学校の給食運営に携わるほか、食に関する授業を受け持つこともあります。学生の時に学んだ専門知識はもちろん、さまざまな活動をする中で得た、人のつながりやコミュニケーション能力などもとても役に立っていると実感します。徳島文理大学は夢や目標に向かって頑張る学生を全力でサポートしてくれる大学です。それを自分の糧にするかどうかは自分次第。受け身ではなく自発的に動くことでたくさんの方が学べると思います!