

(2) 栄養学部規定 別表第1 栄養学部教育課程表(栄養学科)

《2022年度入学生》

I. 教養科目

授業科目		単位数		配当年次				週時数				科目 ナンバー	備考		
		必修	選択	1 年	2 年	3 年	4 年	前期		後期					
								Q1	Q2	Q3	Q4				
教養科目	学修基礎	学修基礎Ⅰ (プレゼミⅠ)	2		2				2				N1KC101	卒業に要する単位数 教養科目は、必修科目12 単位及び自然科学分野から 4単位以上を含め20単位 以上修得しなければならない。	
		学修基礎Ⅱ (プレゼミⅡ)	2		2					2			N1KC102		
		学修基礎Ⅲ	2			2			2				N1KC103		
		学修基礎Ⅳ	2			2					2		N1KC104		
	人文・ 社会科学		心理学の基礎		2	2						2			N1KC301
			法学(日本国憲法)		2	2						2			N1KC302
			経済学の基礎		2		2			2					N1KC303
			哲学Ⅰ		2			2		2					N1KC304
			哲学Ⅱ		2			2				2			N1KC305
		スポーツ科学	2		2				2				N1KC701		
	キャリア		コンピュータ基礎演習Ⅰ		2	2				2					N1KC401
			コンピュータ基礎演習Ⅱ		2	2						2			N1KC402
			就業体験(インターンシップ)		1	1							1		N1KC403
			就職基礎講座		1			1		2					N1KC404
			就職対策講座		1			1				2			N1KC405
	自然科学		生物学基礎		2	2			2						N1KC306
			化学基礎		2	2				2					N1KC307
			数学基礎		2		2		2						N1KC308
			生理学基礎		2		2					2			N1KC309
	地域連携		地域課題研究Ⅰ		2		2		2						N1KC310
		地域課題研究Ⅱ		2		2					2		N1KC311		
教養科目合計		12	27												

II. 外国語科目

授業科目		単位数		配当年次				週時数				科目 ナンバー	備考	
		必修	選択	1 年	2 年	3 年	4 年	前期		後期				
								Q1	Q2	Q3	Q4			
外国語科目		英語Ⅰ	2		2				2				N1WEC11	卒業に要する単位数 必修4単位を含め8単位以上 修得しなければならない。
		英語Ⅱ	2		2					2			N1WEC12	
		英語コミュニケーションⅠ		2		2			2				N1WCC11	
		英語コミュニケーションⅡ		2		2					2		N1WCC12	
		中国語Ⅰ		2		2			2				N1CNC21	
		中国語Ⅱ		2		2					2		N1CNC22	
		朝鮮語Ⅰ		2		2			2				N1CNC23	
		朝鮮語Ⅱ		2		2					2		N1CNC24	
外国語科目合計		4	12											

Ⅲ. 専門科目

	授業科目	単位数		配当年次				週時数				科目 ナンバー	栄 養 必	管 理 必	備考	
		必 修	選 択	1 年	2 年	3 年	4 年	前期		後期						
								Q1	Q2	Q3	Q4					
専門基礎科目	社会・環境と健康	保健統計学		2	2				2			N1SEB11		○	卒業に要する単位数 専門基礎科目から必修科目38単位、専門科目から必修科目33単位を含め、100単位以上修得しなければならない。 卒業条件となる科目の履修上限単位は、原則年間48単位とする。	
		保健統計学実習		1	1				3			N1SEB12		○		
		健康管理概論	2		2					2		N1SEB13	○	○		
		公衆衛生学	2			2			2			N1SEB14	○	○		
		社会福祉概論	2				2		2			N1SEB15	○	○		
		食生活論	2				2			2		N1SEB16	○	○		
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		解剖生理学	2		2				2			N1SBB11	○		○
			解剖生理学実験	1		1					3		N1SBB12	○		○
			病態生理学Ⅰ	2		2					2		N1SBB13	○		○
			病態生理学Ⅱ	2			2			2			N1SBB14	○		○
			病態生理学Ⅲ		2		2				2		N1SBB15			○
			運動生理学	2				2			2		N1SBB16	○		○
			生化学Ⅰ	2		2				2			N1SBB17	○		○
			生化学Ⅱ		2	2					2		N1SBB18			○
			生化学実験	1			1				3		N1SBB19	○		○
		食べ物と健康		食品学Ⅰ	2		2				2			N1SHB11		○
			食品学Ⅱ	2		2					2		N1SHB12	○		○
			食品学実験	1		1					3		N1SHB13	○		○
			食品機能論		2			2		2			N1SHB14			○
			食品加工学		2			2		2			N1SHB15			○
			食品加工学実習		1			1			3		N1SHB16			○
			食品微生物学	2		2				2			N1SHB17	○		○
			食品衛生学	2		2					2		N1SHB18	○		○
			食品衛生学実験	1			1			3			N1SHB19	○		○
			調理学	2		2				2			N1SHB20	○		○
	献立作成演習		2		2					2		N1SHB21	○	○		
	調理学実習Ⅰ(調理科学実験含む)		1		1				3			N1SHB22	○	○		
	調理学実習Ⅱ		1		1					3		N1SHB23	○	○		
	調理学実習Ⅲ		1			1			3			N1SHB24	○	○		
	調理学実習Ⅳ		1			1				3		N1SHB25	○	○		
専門基礎科目合計		38	12													
専門科目	基礎栄養学	基礎栄養学	2		2					2		N1STB11	○	○		
		基礎栄養科学実験	1			1				3		N1STB12	○	○		
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2		2					2		N1SAB11	○	○		
		応用栄養学Ⅱ	2			2			2			N1SAB12	○	○		
		応用栄養学実習	1			1				3		N1SAB13	○	○		
		応用栄養学演習		2			2			2		N1SAA14		○		
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2		2					2		N1SKB11	○	○		
		栄養教育論Ⅱ	2			2			2			N1SKA12		○		
		栄養教育論実習Ⅰ	1			1				3		N1SKB13	○	○		
		栄養教育論実習Ⅱ		1			1		3			N1SKA14		○		
栄養情報処理演習		2					2	2			N1SKA15	○	○			

授業科目		単位数		配当年次				週時数				科目 ナンバー	栄養 必	管理 必	備考
		必修	選択	1 年	2 年	3 年	4 年	前期		後期					
								Q1	Q2	Q3	Q4				
専門科目	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2		2					2	N1SCB11	○	○		
		臨床栄養学Ⅱ		2		2			2		N1SCB12		○		
		栄養アセスメント	2			2			2		N1SCA13	○	○		
		臨床栄養学実習	1			1				3	N1SCB14	○	○		
		臨床栄養実践演習		2			2		2		N1SCA15		○		
	公衆栄養学	公衆栄養学	2		2				2		N1SPB11	○	○		
		地域栄養演習		2		2			2		N1SPA12		○		
		公衆栄養活動論		1		2				2	N1SPA13		○		
		公衆栄養学実習		1		1				3	N1SPA14		○		
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2		2				2		N1SLB11	○	○		
		給食経営管理論Ⅱ		2		2				2	N1SLA12		○		
		給食経営管理基礎実習	1		1					3	N1SLB13	○	○		
		給食経営管理応用実習		1		1			3		N1SLA14		○		
	臨地実習	校外実習(給食の運営)	1		1 ^{※1}				3		N1SRB11	○	○		※1 配当年次は3年 ※2 配当年次は4年 } いずれか1科目 選択必修
		臨地実習Ⅰ(臨床栄養)		2		2 ^{※2}			6		N1SRA12		○		
		臨地実習Ⅱ(給食経営管理)		1						3	N1SRA13		○		
		臨地実習Ⅲ(公衆栄養)		1			1		3		N1SRA14		○		
	総合演習	総合演習		1			1		2		N1SGA11		○		※3 配当年次は2年
		臨地実習事前・事後指導Ⅰ	1		1 ^{※3}					2	N1SGB12	○	○		
	栄養教諭 ^{※4}	学校栄養教育法		2		2			2		N1SSB11		○		※4 栄養に係わる教育に 関する科目
食に関する指導法			2		2				2	N1SSB12		○			
卒業研究	卒業研究Ⅰ	3				3		3		N1SXA11					
	卒業研究Ⅱ	3				3			3	N1SXA12					
専門科目合計		33	23												
関連科目	健康栄養学概論	2		2				2		N1SFC11			臨地実習Ⅰ～Ⅲと合わせて 履修すること ※5 配当年次は3年		
	生物有機化学	2		2				2		N1SFB12					
	北陸の食文化		2	2				2		N1SFC13					
	レポート・プレゼンテーション演習	2		2				2		N1SFC14					
	微生物学	2		2				2		N1SFB15					
	微生物学実験	1		1					3	N1SFB16					
	食品栄養化学実験	1		1				3		N1SFB17					
	運動生理学実習		1		1				3	N1SFB18					
	栄養薬理学		2		2				2	N1SFB19					
	臨地実習事前・事後指導Ⅱ		1			1 ^{※5}			2	N1SFA20		★			
	石川の食		2		2				2	N1SFC21					
	専門英語		2			2		2		N1SFC22					
	スポーツ栄養学		2			2			2	N1SFB23					
	実践栄養学特論Ⅰ		2			2		2		N1SFA24					
	実践栄養学特論Ⅱ		2			2			2	N1SFA25					
自由科目	食料経済		2		2			2					} 卒業要件には含ま れない		
	フードスペシャリスト論		2		2			2							
	フードコーディネーター論		2		2			2							
関連科目・自由科目合計		4	28												
合計		75	63												