

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、関連科目から必修科目4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	○	○	※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 ※3 配当年次は2年 ※4 栄養に係わる教育に 関する科目	
		臨床栄養学Ⅱ		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				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	○		○
		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			○
		臨地実習事前・事後指導Ⅰ	1			1 ^{※3}				2		N1SGB12	○		○
	栄養教育 ^{※4}	学校栄養教育法		2		2			2			N1SSB11			○
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												