

栄養学部共通科目 カリキュラムツリー

※このカリキュラムツリーは、2026年度入学生向けです。

DP：学位授与方針 (社会連携教育)		配当セメスター							
全学DP	学部DP	1	2	3	4	5	6	7	8
知識・技能 (知る)	豊かな人間性を具えた栄養専門家としてQOL (Quality of Life) が維持・向上するために必要な支援を認識できる。 (知識・技能)	KGUキャリアデザイン入門1 KGUキャリアデザイン入門2 コンピュータ・リテラシー		KGUデジタル社会基礎					
	栄養の専門家として相互理解を図り、適切な食生活を実践するために必要な栄養学固有の知識と技能を身につけている。 (実践力)	KGUキャリアスタディ		KGUドキュメント生成演習,KGU情報ビジュアライゼーション演習,KGUデジタルイノベーションとビジネス,地域創生特論(神奈川),地域創生特論(横浜),地域創生特論(川崎),地域創生特論(相模原),地域創生特論(横須賀),地域創生特論(鎌倉),地域創生特論(逗子),地域創生特論(三浦),地域創生特論(葉山),地域創生特論(茅ヶ崎),地域創生特論(小田原),地域創生特論(岩手),地域創生特論(福島),地域創生特論(沖縄),地域創生特論(関内),健康スポーツIII,健康スポーツIV,健康スポーツV,健康スポーツVI					
		KGUキャリアデザイン基礎		哲学と現代,倫理学,宗教文化論,人と歴史,文化人類学,教育学,現代中国文化,現代韓国文化,音楽と文化,音楽とキリスト教,環境と音楽,人と法,日本国憲法,法と社会生活,経済学,経営学,政治学,社会学,家族社会学,現代社会と若者,ジェンダー論,セクシュアリティ論,生命と科学,生物と環境,自然と環境,数学,統計学,陶芸,茶道, KGUかながわ学(行政),KGUかながわ学(経済),KGUかながわ学(政治),KGUかながわ学(スポーツ),KGUかながわ学(歴史・文化),KGUかながわ学(自然と災害),KGUかながわ学(健康),KGUかながわ学(地域づくり),KGUかながわ学(地域安全),KGUかながわ学(コミュニティ),KGU情報基礎演習,KGUアカデミック情報演習,かながわ学(IT産業),かながわ学(環境),英語Ⅰ(4技能),英語Ⅱ(4技能),英語Ⅰ(資格),英語Ⅱ(資格),中国語Ⅰ(4技能),中国語Ⅱ(4技能),中国語Ⅰ(資格),中国語Ⅱ(資格),ハングルⅠ(4技能),ハングルⅡ(4技能),ハングルⅠ(資格),ハングルⅡ(資格),健康スポーツⅠ,健康スポーツⅡ					
		海外語学演習(英語),海外語学演習(中国語),海外語学演習(韓国語),海外語学演習(フランス語),海外語学演習(ドイツ語)							
寛容さ・判断力 (みる)	栄養の専門家として、他者の人格を擁護・尊重し、地域や社会的・文化的背景を理解したうえで、人々の健康と幸福のために高い志をもって奉仕できる (寛容さ)								
	管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。 (倫理観、公平・公正な判断)								
思考力・表現力 (考える)	管理栄養士等の専門職業人として認識した問題を解決するために、安全で質の高い栄養・食事管理の手法を選択できる。 (問題発見・解決力)	KGUデータサイエンス演習							
	対象者の意見に耳を傾けるとともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信し、より効果的に対応できる。 (傾聴と発信)	教養ゼミナール				KGUインターンシップ1(事前指導)			
主体性・協働性 (働きかける)	幅広い教養を身につけるとともに、栄養の専門職として、また、多職種集団の一員として生涯にわたり成長する意欲を身につけている。 (主体性)					KGUキャリアデザイン実践		KGUインターンシップ2(実習) KGUインターンシップ2(長期実習)	
	管理栄養士等の専門職業人として、他職種と協働するために、専門性を説明できるコミュニケーション力を身につけている。 (協働性)								

栄養学部専門科目 カリキュラムツリー

※このカリキュラムツリーは、2026年度入学生向けです。

全学DP	学部DP	配当セメスター								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
知識・技能 (知る)	豊かな人間性をもった栄養の専門家としてQOL (Quality of Life) が維持・向上するために必要な支援を認識できる。 (知識・技能)	基礎生物学	解剖生理・疾病の成り立ちⅠ	解剖生理・疾病の成り立ちⅡ		社会環境と福祉	公衆衛生学Ⅱ			
		栄養と化学	生化学Ⅱ	解剖生理・疾病の成り立ちⅢ		公衆衛生学Ⅰ	運動生理学			
		生化学Ⅰ					微生物学			
			体育講義						カウンセリング概論	
		教職体育								
	栄養の専門家として相互理解を図り、適切な食生活を実践するために必要な栄養学固有の知識と技能を身につけている。 (実践力)	食生活論	健康管理概論	食品衛生学			食品加工学		フードスペシャリスト論	
		食環境論	食品学各論						コーディネーター論	
		健康と栄養							食品の消費と流通	
		食品学総論								
		調理学								
寛容さ・判断力 (みる)	栄養の専門家として、他者の人格を擁護・尊重し、地域や社会的・文化的背景を理解したうえで、人々の健康と幸福のために高い志をもって奉仕できる (寛容さ)		生化学実験Ⅰ	生化学実験Ⅱ	調理学実験	食品衛生学実験	食品加工学実習			
			食事設計と調理	調理学実習Ⅱ						
			調理学実習Ⅰ							
	管理栄養士等の専門職業人として必要な倫理観と公平・公正の精神を持って、事象を判断することができる。 (倫理観、公平・公正な判断)	基礎化学実験	解剖生理学実験Ⅰ	解剖生理学実験Ⅱ	食品学実験Ⅱ			運動・スポーツの指導と栄養	食品学特論	
				食品学実験Ⅰ				食品の官能評価・鑑別Ⅰ	食品の官能評価・鑑別Ⅱ	
思考力・表現力 (考える)	管理栄養士等の専門職業人として認識した問題を解決するために、安全で質の高い栄養・食事管理の手法を選択できる。 (問題発見・解決力)		基礎栄養学	疾病と栄養管理Ⅰ	臨床栄養食事療法論	応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	フードマネジメント論	栄養と疫学	
			応用栄養学Ⅰ	臨床栄養管理論	給食計画論	疾病と栄養管理Ⅱ	公衆栄養学Ⅱ	管理栄養士専門演習Ⅰ	管理栄養士専門演習Ⅱ	
					給食経営管理	公衆栄養学Ⅰ	臨地実習事前・事後指導Ⅱ		管理栄養士専門演習Ⅲ	
						臨地実習事前・事後指導Ⅰ			管理栄養士専門演習Ⅳ	
							臨地実習Ⅰ		管理栄養士専門演習Ⅴ	
							臨地実習Ⅱ			
							臨地実習Ⅲ			
	対象者の意見に耳を傾けるとともに、自らの意見を適切な表現手段を用いて発信し、より効果的に対応できる。 (傾聴と発信)		栄養教育論Ⅰ			栄養教育論Ⅱ	栄養教育論Ⅲ			
						学校栄養教育の理論と方法	食育指導の理論と方法			
主体性・協働性 (働きかける)	幅広い教養を身につけるとともに、栄養の専門職として、また、多職種集団の一員として生涯にわたり成長する意欲を身につけている。 (主体性)			栄養学実習	栄養学実験	給食管理実習	公衆栄養学実習			
				栄養教育実習	臨床栄養学実習	臨床栄養管理実習				
					臨床栄養食事療法演習					
	管理栄養士等の専門職業人として、他職種と協働するために、専門性を説明できるコミュニケーション力を身につけている。 (協働性)						ゼミナールⅠ	ゼミナールⅡ	卒業研究	