

教育研究上の目的

食物栄養学科は、人間栄養学に基づいた食・栄養・健康に関する専門的知識・技能と企画力・実践力を備え、人々の生涯にわたる健康と幸福の実現のために社会に貢献できる人間性豊かな食・栄養・健康の専門家を養成することを教育研究上の目的とする。

学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）

食物栄養学科では、教育研究上の目的を達成するために、次の学生像を人材育成の方針とする。

1. 科学的根拠に基づく食・栄養・健康に対する識見を備え、人々の【健康】の実現に寄与できる力を備えている。
2. 関係者と連携・協働して、一人一人により添った適切な栄養管理・栄養教育を実践できる力を備えている。
3. 食・栄養・健康の問題を解決するために、社会的視野と倫理観をもった栄養の専門職として取り組むことができる力を備えている。

そのうえで、次の資質及び能力を有している者に「学士（栄養学）」の学位を授与する。

①知識・技能

1. 食・栄養・健康に関する科学的な根拠に基づいた基礎知識、専門知識を修得している。
2. 食を通してヒトをみる専門家として、一人一人の主体性を尊重したコミュニケーションを図る力を備えている。
3. 社会の構造や変化を理解し、食・栄養・健康に関わる問題を発見する力を有している。

②思考力・判断力・表現力

1. 食・栄養・健康に関心を持ち、科学的に思考・判断・表現する力を備えている。
2. 食を通してヒトをみる専門家として、広い視野と豊かな人間性を備え、一人一人の多様な価値観やニーズを理解する力を有している。
3. 食・栄養・健康に関わる問題に対して、倫理観を持った専門職業人として、解決策を立案する力を有している。

③主体性・多様性・協働性

1. 向上心をもち主体的に行動する意欲と態度を身につけ、生涯にわたり研鑽していく態度を有している。
2. 対象者の主体的な意思決定を尊重し、関係者と連携・協働して栄養管理に取り組む力を有している。
3. 食・栄養・健康の諸課題の解決にむけて、使命感をもって実践する力を備えている。

教育課程編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）

食物栄養学科では、人間栄養学を基盤とする食・栄養・健康の専門知識・技能を有し、健康や食生活の問題に取り組み、的確な栄養管理ができる人材の育成を教育研究上の目的としている。そのため、基礎的な内容から総合的・統合的な内容へ、順次学修を進展させるカリキュラムとして、専門基礎領域・応用領域・展開領域・実践領域の4領域を設定している。

専門基礎領域；社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康

応用領域；基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論

展開領域；臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論・複合展開科目

実践領域；総合演習、臨地実習、卒業研究

さらに各領域には、食物栄養関連科目として、より専門性の高い講義や演習科目を配置する。

そのための教育課程の編成方針は以下のとおりである。

社会・環境と健康

1. 公衆衛生学、健康管理概論、健康情報処理実習、社会福祉概論分野における専門的な知識・技術を修得する。
2. 社会の構造や保健・医療・福祉制度を理解し、統計資料や健康情報をとおして、健康の維持・増進や疾病

予防に役立つ考え方を身につける。

3. 将来のリーダーとなるために、主体的に学び、他者と協力しながら物事を進められるスキルを身につける。

人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

1. 解剖生理学、運動生理学、人間生物化学、医学概論、病態生理学、系統別疾病学、病原物質・微生物学分野における専門的な知識・技術を修得する。
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについて、科学的視点から説明することができる。
3. 専門職として必要な倫理観を理解し、主体的に学び続ける意欲と態度を身につける。

食べ物と健康

1. 食品学、調理学、食品衛生学分野における専門的な知識・技術を修得する。
2. 食べ物と健康分野における基礎知識に基づき、実験・実習を通して食品の利用法や食の安全について、科学的視点から説明することができる。
3. 専門職としての能力を修得するために、常に新しい知識を主体的に学び続ける意欲と態度を身につける。

基礎栄養学

1. 基礎栄養学分野における専門的な知識・技術を修得する。
2. 栄養の基本的概念、栄養素の代謝とその生理的意義等について、科学的視点を持って説明することができる。
3. 専門職としての能力を修得するために、主体的に学び続ける意欲と態度を身につける。

応用栄養学

1. 応用栄養学分野における専門的な知識・技術を修得する。
2. 食事摂取基準策定の考え方を理解し、各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について説明することができる。
3. 一人一人に合わせた栄養ケア・マネジメントを実践するために、専門職として生涯にわたり研鑽する態度を身につける。

栄養教育論

1. 栄養教育分野における専門的な知識・技術を修得し、対象者の主体性を尊重したコミュニケーションを図ることができる。
2. 対象者の多様な価値観やニーズを理解し、問題の解決策を立案し支援することができる。
3. 使命感をもって栄養教育を実践する力と、専門職として生涯にわたり研鑽する態度を身につける。

臨床栄養学

1. 傷病者及び要介護者に対する栄養管理に関する専門的な知識・技術を修得する。
2. 専門職として高い倫理観を備え、傷病者及び要介護者の栄養に関連した問題に対して論理的に思考し、適切な解決策を提案する能力を養う。
3. 傷病者及び要介護者一人一人の多様性を理解し、個々人の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理を他者と協調しながら主体的に取り組む力を習得する。

公衆栄養学

1. 公衆栄養学分野における専門的な知識・技術を修得する。
2. 地域診断を通じた地域・集団における人々の健康・栄養状態及び社会・生活環境の特徴に基づいた問題の解決策を立案する力を身につける。
3. 地域や社会の栄養に関連した問題に対して、主体的に地域の関係者と連携・協働して公衆栄養活動に取り組む力を養う。

給食経営管理論

1. 給食の運営及び給食経営管理における専門的な知識・技術を修得する。
2. 給食の運営及び給食経営管理に関わる問題に対して、科学的に思考・判断し、解決策を立案する力を身につける。
3. 対象者の多様な価値観やニーズを理解し、主体的に関係者と連携・協働して給食のマネジメントを実践する技術と能力を身につける。

総合演習

1. 各領域で学んだ知識を統合して、管理栄養士に求められる実践的な知識、技能を修得する。
2. 実践活動の場での課題の発見・解決を思考・判断する力、実習終了後に臨地実習で取り組んだことや学ん

だことをまとめ、発表する技術を習得する。

3. 臨地実習において主体的に学ぶ姿勢、多職種協働を理解し、管理栄養士として研鑽する意欲と態度を養う。

臨地実習

1. 管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養い、他職種や対象者とのコミュニケーションを図ることのできる力を身につける。
2. 管理栄養士として必要な専門的な知識と技術を統合し、実践活動の場での課題発見、問題解決のための思考を修得する。
3. 管理栄養士として社会に貢献する視点を育み、課題解決にむけて使命感をもって実践する力を身につけ、生涯にわたり研鑽する意欲と態度を養う。

卒業研究

1. 科学的議論を通して、研究やプレゼンテーション能力を養う。
2. 自ら設定した課題について、科学的な手法を用いて分析を行い、客観的かつ論理的に表現する能力を身につける。
3. 食と栄養を通し、人々の健康に貢献するため、課題解決能力と実践力を修得し、生涯にわたり研鑽する意欲と態度を養う。

食物栄養関連科目

1. 高い専門性の基盤となる幅広い知識、また多分野にまたがる食・栄養・健康問題について国際的な視点とともに見識を広げ、管理栄養士が果たす役割を多角的に理解することができる。
2. 食・栄養・健康問題に関する人々の多様な価値観やニーズを理解し、管理栄養士として具体的な解決策を提案する能力を習得する。
3. 複雑化した社会における食・栄養・健康問題に対し、管理栄養士の専門性を発揮しながら分野を超えて連携・協働・調整し、解決に導く力を習得する。

カリキュラムマップでは、各学科の学生が、卒業までに身につけるべき知識・能力を得るための授業科目が、どのように配置されているか、各授業科目の関連性などがわかるようになっていきます。

カリキュラムの授業科目間のつながりや年次進行などがわかりますので、履修上の参考にしてください。

食物栄養学科 カリキュラムマップ

→ 必修科目

領域	分野	学生が身につけるべき資質・能力	1年次		2年次		3年次		4年次	
			前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門基礎領域	社会・環境と健康	1. 公衆衛生学、健康管理概論、健康情報処理実習、社会福祉概論分野における専門的な知識・技術を修得する。 2. 社会の構造や保健・医療・福祉制度を理解し、統計資料や健康情報を用いて、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方を身につける。 3. 将来のリーダーとなるために、主体的に学び、他者と協力しながら物事を進められるスキルを身につける。	公衆衛生学 人間栄養学概論*	公衆衛生学実験 社会福祉概論	健康管理概論 健康情報処理実習					
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	1. 解剖生理学、運動生理学、人間生物化学、医学概論、病態生理学、系統別疾病学、病原物質・微生物学分野における専門的な知識・技術を修得する。 2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについて、科学的視点から説明することができる。 3. 専門職として必要な倫理観を理解し、主体的に学び続ける意欲と態度を身につける。		解剖生理学 人間生物化学	解剖生理学実験 医学概論	人間生活生理学 人間生物化学実験 病態生理学	運動生理学 栄養化学 系統別疾病学 病原物質・微生物学	分子栄養学*	微生物学実験	
	食べ物と健康	1. 食品学、調理学、食品衛生学分野における専門的な知識・技術を修得する。 2. 食べ物と健康分野における基礎知識に基づき、実験・実習を通して食品の利用法や食の安全について、科学的視点から説明することができる。 3. 専門職としての能力を修得するために、常に新しい知識を主体的に学び続ける意欲と態度を身につける。	食品学Ⅰ 生物有機化学* 調理学 調理学実習Ⅰ	食品学Ⅱ 食品化学実験 食品衛生学 調理学実習Ⅱ	食品加工学 食品加工学実習 食品衛生学実験	調理学実習Ⅲ(実験を含む) 食文化論*		食品の官能評価・鑑別論* 食品化学 食品機能論*	食薬理学*	食生活論*
応用領域	基礎栄養学	1. 基礎栄養学分野における専門的な知識・技術を修得する。 2. 栄養の基本的概念、栄養素の代謝とその生理的意義等について、科学的視点を持って説明することができる。 3. 専門職としての能力を修得するために、主体的に学び続ける意欲と態度を身につける。	基礎栄養学 基礎栄養学実験	栄養学						
	応用栄養学	1. 応用栄養学分野における専門的な知識・技術を修得する。 2. 食事摂取基準策定の考え方を理解し、各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について説明することができる。 3. 一人一人に合わせた栄養ケア・マネジメントを実践するために、専門職として生涯にわたり研鑽する態度を身につける。			食品計量論Ⅰ(演習を含む)* 食事計量論Ⅱ(演習を含む)*	応用栄養学Ⅰ 応用栄養学Ⅱ	応用栄養学実習		応用栄養学Ⅲ 食育論* スポーツ栄養学* スポーツコーチング論*	
	栄養教育論	1. 栄養教育分野における専門的な知識・技術を修得し、対象者の主体性を尊重したコミュニケーションを図ることができる。 2. 対象者の多様な価値観やニーズを理解し、問題の解決策を立案し支援することができる。 3. 使命感をもって栄養教育を実践する力と、専門職として生涯にわたり研鑽する態度を身につける。			栄養教育論Ⅰ 栄養教育論Ⅱ 栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論Ⅲ(演習を含む) 栄養教育論実習Ⅱ		栄養教育論実習Ⅲ 栄養教育論実習Ⅳ		

展開領域	給食経営管理論	1. 給食の運営及び給食経営管理における専門的な知識・技術を修得する。 2. 給食の運営及び給食経営管理に関わる問題に対して、科学的に思考・判断し、解決策を立案する力を身につける。 3. 対象者の多様な価値観やニーズを理解し、主体的に関係者と連携・協働して給食のマネジメントを実践する技術と能力を身につける。	給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理論Ⅱ 給食経営管理論実習						
	臨床栄養学	1. 傷病者及び要介護者に対する栄養管理に関する専門的な知識・技術を修得する。 2. 専門職として高い倫理観を備え、傷病者及び要介護者の栄養に関連した問題に対して論理的に思考し、適切な解決策を提案する能力を養う。 3. 傷病者及び要介護者一人一人の多様性を理解し、個々人の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理を他者と協調しながら主体的に取り組む力を習得する。		臨床栄養学Ⅰ 臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ 臨床栄養学Ⅳ 臨床栄養学実習Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅱ				多職種連携 (演習を含む)* 国際栄養学* 管理栄養士のための経営学*	
	公衆栄養学	1. 公衆栄養学分野における専門的な知識・技術を修得する。 2. 地域診断を通じた地域・集団における人々の健康・栄養状態及び社会・生活環境の特徴に基づいた問題の解決策を立案する力を身につける。 3. 地域や社会の栄養に関連した問題に対して、主体的に地域関係者と連携・協働して公衆栄養活動に取り組む力を養う。		公衆栄養学Ⅰ 公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学実習					
実践領域	総合演習	1. 各領域で学んだ知識を統合して、管理栄養士に求められる実践的な知識、技能を修得する。 2. 実践活動の場での課題の発見・解決を思考・判断する力、実習終了後に臨地実習で取り組んだことや学んだことをまとめ、発表する技術を習得する。 3. 臨地実習において主体的に学ぶ姿勢、多職種協働を理解し、管理栄養士として研鑽する意欲と態度を養う。			総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ 総合演習Ⅲ				
	臨地実習	1. 管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養い、他職種や対象者とのコミュニケーションを図ることのできる力を身につける。 2. 管理栄養士として必要な専門的な知識と技術を統合し、実践活動の場での課題発見、問題解決のための思考を修得する。 3. 管理栄養士として社会に貢献する視点を育み、課題解決にむけて使命感をもって実践する力を身につけ、生涯にわたり研鑽する意欲と態度を養う。		給食運営臨地実習 給食経営管理臨地実習 臨床栄養臨地実習Ⅰ 臨床栄養臨地実習Ⅱ 公衆栄養臨地実習 公衆栄養臨地実習 専門分野臨地実習					
	卒業研究	1. 科学的議論を通して、研究やプレゼンテーション能力を養う。 2. 自ら設定した課題について、科学的な手法を用いて分析を行い、客観的かつ論理的に表現する能力を身につける。 3. 食と栄養を通じ、人々の健康に貢献するため、課題解決能力と実践力を修得し、生涯にわたり研鑽する意欲と態度を養う。		食物栄養学演習* 食物栄養学演習*				卒業研究	
DP	食物栄養学科では、教育研究上の目的を達成するために、次の学生像を人材育成の方針とする。 1. 科学的根拠に基づく食・栄養・健康に対する識見を備え、人々の【健康】の実現に寄与できる力を備えている。 2. 関係者と連携・協働して、一人一人により適切な栄養管理・栄養教育を実践できる力を備えている。 3. 食・栄養・健康の問題を解決するために、社会的視野と倫理観をもった栄養の専門職として取り組むことができる力を備えている。								
CP	食物栄養学科では、人間栄養学を基盤とする食・栄養・健康の専門知識・技能を有し、健康や食生活の問題に取り組み、的確な栄養管理ができる人材の育成を教育研究上の目的としている。そのため、基礎的な内容から総合的・統合的な内容へ、順次学修を進展させるカリキュラムとして、専門基礎領域・応用領域・展開領域・実践領域の4領域を設定している。 専門基礎領域：社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康 応用領域：基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 展開領域：臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論 実践領域：総合演習、臨地実習、卒業研究 さらに食物栄養関連科目として、より専門性の高い講義や演習科目を配置する。								

- *教育課程表の食物栄養関連科目
- 高い専門性の基盤となる幅広い知識、また多分野にまたがる食・栄養・健康問題について国際的な視点とともに見識を広げ、管理栄養士が果たす役割を多角的に理解することができる。
 - 食・栄養・健康問題に関する人々の多様な価値観やニーズを理解し、管理栄養士として具体的な解決策を提案する能力を習得する。
 - 複雑化した社会における食・栄養・健康問題に対し、管理栄養士の専門性を発揮しながら分野を超えて連携・協働・調整し、解決に導く力を習得する。

科目群	卒業に必要な単位数		
共通科目	22単位以上		
学科専門科目	必修	38単位	90単位以上
	選択	52単位以上	
自由選択科目	12単位以上		
計	124単位以上		

- 共通科目から、必修科目9単位、選択必修科目6単位を含めた22単位以上を履修
- 専門科目から、必修科目38単位（卒業研究を含む）を含めた90単位以上を履修
- 自由選択科目は、12単位以上を履修
- 合計124単位以上を履修

What's "自由選択科目"!?

a. 共通科目22単位を超えた分が自由選択科目の単位となる。
例) 共通科目28単位取得した場合は、6単位分が自由選択科目の単位となる。

b. 自学科の専門選択科目52単位を超えた分が自由選択科目の単位となる。
例) 自学科の専門選択科目60単位取得した場合は、8単位分が自由選択科目の単位となる

c. 他学科の他学科開放科目を修得すると自由選択科目の単位となる。

a～cを組み合わせて（又は単独で）12単位以上を履修

科目区分	授業科目	単位数		授業形態	履修期	配当年次	他学科開放	備考	身につく力 (◎…重要な目的としている ○…主な目的としている)													
		必修	選択						基礎知識・専門知識	判断	科学的な思考	主体的・継続的学習	コミュニケーション力	多様性の理解	栄養に関与する力の理解	関係者と連携・協働して栄養に関与する力	問題発見力	解決策の立案	専門職としての態度	課題解決にむ		
社会・健康と環境	健康管理概論		※2	講義	前	2年	×		◎													
	公衆衛生学	2		講義	前	1年	×		◎													
	公衆衛生学実験		※1	実験	後	1年	×				◎											
	健康情報処理実習	1		実習	前	2年	×			◎												
	社会福祉概論		※※2	講義	後	1年	×					◎	◎									
	解剖生理学	2		講義	後	1年	×			◎												
	解剖生理学実験		※※1	実験	前	2年	×				◎											
	運動生理学		2	講義	前	3年	×			◎												
	人間生物化学	2		講義	後	1年	×			◎												
	人間生物化学実験		※※1	実験	後	2年	×				◎	◎										
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	人間生活生理学		※※2	講義	後	2年	×			◎												
	栄養化学		2	講義	前	3年	×			◎												
	医学概論	2		講義	前	2年	×			◎	◎											
	病態生理学		※※2	講義	後	2年	×			◎	◎	◎										
	系統別疾病学		※2	講義	前	3年	×			◎	◎	◎										
	病原物質・微生物学		※2	講義	前	3年	×			◎	◎	◎										
	微生物学実験		※1	実験	後	3年	×	△			◎											
	食物栄養学概論		※2	講義	後	1年	×			◎		◎										
	食品学Ⅰ	2		講義	前	1年	×			◎												
	食品学Ⅱ	2		講義	後	1年	×			◎												
食へ物と健康	食品化学		2	講義	後	3年	×			◎												
	食品化学実験		※※1	実験	後	1年	×			◎												
	食品加工学		※※1	講義	後	2年	×			◎												
	食品加工学実習		※1	実習	前	2年	×			◎												
	調理学	2		講義	前	1年	×			◎	◎											
	調理学実習Ⅰ	1		実習	前	1年	×			◎												
	調理学実習Ⅱ	1		実習	後	1年	×			◎	◎											
	調理学実習Ⅲ(実験を含む)		※1	実習	後	2年	×			◎	◎											
	調理学実習Ⅳ		1	実習	後	3年	×				◎											
	食品衛生学		※※2	講義	後	1年	×			◎												
基礎栄養学	基礎栄養学	2		講義	前	1年	×			◎												
	栄養学	2		講義	後	1年	×			◎												
	基礎栄養学実験		※※1	実験	前	1年	×			◎	◎											
	応用栄養学Ⅰ	2		講義	前	2年	×			◎												
	応用栄養学Ⅱ		※2	講義	後	2年	×			◎												
	応用栄養学Ⅲ		※2	講義	前	4年	×			◎												
	応用栄養学実習		※※1	実習	前	3年	×	△			◎											
	栄養教育論Ⅰ	2		講義	前	2年	×															
	栄養教育論Ⅱ		※※2	講義	後	2年	×															
	応用栄養学	栄養教育論実習Ⅰ		※※1	実習	後	2年	×				◎										
栄養教育論実習Ⅱ			※※1	実習	前	3年	×	△			◎											
栄養教育論			※2	講義	後	3年	×	△			◎											
カウンセリング論(演習を含む)			※2	講義	後	3年	×	△			◎											

科目区分	授業科目	単位数		授業形態	履修期	配当年次	他学科開放	備考	身につく力 (◎…重要な目的としている ○…主な目的としている)													
		必修	選択						基礎知識、専門知識	食・栄養・健康の基礎	判断	科学的な思考・的学修	主体的・継続的学修	コミュニケーション力	多様性の理解	関係者と連携、協働して栄養管理に取り組み方	問題発見力	専門職としての解決策の立案	課題解決にむけた態度			
展開領域	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2		講義	後	2年	×		◎	○											
		臨床栄養学Ⅱ		※※2	講義	前	3年	×		◎	○											
		臨床栄養学Ⅲ		※2	講義	後	3年	×		◎	○											
		臨床栄養学Ⅳ		※2	講義	前	4年	×	△	◎		○										
		臨床栄養学実習Ⅰ		※※1	実習	前	3年	×				○										
		臨床栄養学実習Ⅱ		※1	実習	後	3年	×	△			○				◎						
	栄養学(公衆)	公衆栄養学Ⅰ	2		講義	前	3年	×		◎												
		公衆栄養学Ⅱ		※2	講義	後	3年	×	△	○	◎											
		公衆栄養学実習		※※1	実習	後	3年	×	△													
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2		講義	前	2年	×		◎												
給食経営管理論Ⅱ			※※2	講義	後	2年	×			◎												
給食経営管理論実習			※※1	実習	前	3年	×	△														
実践領域	総合演習	総合演習Ⅰ	1		演習	通年	3・4年	×	3年、4年連続履修			◎	○									
		総合演習Ⅱ		※2	演習	通年	4年	×			◎	◎										
	臨地実習	臨床栄養臨地実習Ⅰ		※1	実習	通年	4年	×	△	管理栄養士の受験資格を取得するために、3科目3単位以上を履修すること			○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		臨床栄養臨地実習Ⅱ		※1	実習	通年	4年	×	△				○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		公衆栄養臨地実習		※1	実習	通年	4年	×	△				○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		給食経営管理臨地実習		※1	実習	通年	4年	×	△				○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		給食運営臨地実習		※※1	実習	通年	3年	×	△				○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		専門分野臨地実習		2	実習	通年	4年	×						◎								
	食物栄養関連科目	専門基礎関連科目	人間栄養学概論	2		講義	前	1年	×		◎											
			生物有機化学	2		講義	前	1年	×			◎										
分子栄養学			2		講義	後	3年	×			◎	◎										
食事計画論Ⅰ(演習を含む)			2		講義	後	1年	×			◎			○								
食事計画論Ⅱ(演習を含む)			2		講義	前	2年	×			◎											
食品機能論			2		講義	後	3年	○			◎	◎										
食品の官能評価・鑑別論			2		演習	後	3年	×			◎			○								
食業理学			2		講義	前	4年	○			◎	◎										
食文化論			2		講義	後	2年	○														
食生活論			2		講義	前	4年	○						○	◎							
複合展開科目		食育論	2		講義	前	4年	○				◎										
		スポーツ栄養学	2		講義	後	3年	×			◎											
		スポーツコーチング論	2		講義	前	4年	×				◎										
		栄養疫学(演習を含む)	2		講義	前	3年	×			◎	◎	○									
		多職種連携論	2		講義	前	4年	×														
演習・卒業研究	卒業研究	国際栄養学	2		講義	前	4年	○														
		管理栄養士のための経営学	2		講義	前	4年	×														
		食物栄養学演習	2		演習	通年	3年	×			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎		

【卒業研究】の履修について
 註1：「卒業研究」履修のためには、「食物栄養学演習」を修得していること。
 註2：原則として、「食物栄養学演習」履修のためには、卒業要件科目のうち、2年次終了時までには60単位以上を修得していること。
 註3：原則として、教育課程表の備考欄に△の付された選択科目を履修するためには、2年次終了時までには、学科専門科目の卒業必修単位29単位のうち21単位以上を修得していること。

【資格の履修について】
 註1：栄養士資格を取得するためには、単位数欄にある※※印の選択科目をすべて履修しなければならない。
 註2：管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには、単位数欄にある※※印の選択科目及び※印の選択科目をすべて履修しなければならない。そのうち、「臨床栄養臨地実習Ⅰ」「臨床栄養臨地実習Ⅱ」「公衆栄養臨地実習」「給食経営管理臨地実習」より、3科目3単位以上を履修すること。

1 栄養士養成 教育課程（食物栄養学科）

【食物栄養学科2024年度生】

栄養士を取得する者は、下表の34科目53単位をすべて修得してください。

規定科目	単位数		授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習					
社会生活と健康	4		公衆衛生学	講義	2	学科専門	前期	1		
			社会福祉概論	講義	2	学科専門	後期	1		
人体の構造と機能	8	4	解剖生理学	講義	2	学科専門	後期	1		
			解剖生理学実験	実験		1	学科専門	前期	2	
			人間生物化学	講義	2	学科専門	後期	1		
			人間生物化学実験	実験		1	学科専門	後期	2	
			人間生活生理学	講義	2	学科専門	後期	2		
			病態生理学	講義	2	学科専門	後期	2		
			食品と衛生	6		食品学Ⅰ	講義	2	学科専門	前期
			食品学Ⅱ	講義	2	学科専門	後期	1		
			食品化学実験	実験		1	学科専門	後期	1	
			食品加工学	講義	1	学科専門	前期	2		
			食品衛生学	講義	2	学科専門	後期	1		
			食品衛生学実験	実験		1	学科専門	前期	2	
栄養と健康	8	10	基礎栄養学	講義	2	学科専門	前期	1		
			基礎栄養学実験	実験		1	学科専門	前期	1	
			応用栄養学Ⅰ	講義	2	学科専門	前期	2		
			応用栄養学実習	実習		1	学科専門	前期	3	
			臨床栄養学Ⅰ	講義	2	学科専門	後期	2		
			臨床栄養学Ⅱ	講義	2	学科専門	前期	3		
			臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1	学科専門	前期	3	
栄養の指導	6	10	栄養教育論Ⅰ	講義	2	学科専門	前期	2		
			栄養教育論Ⅱ	講義	2	学科専門	後期	2		
			栄養教育論実習Ⅰ	実習		1	学科専門	後期	2	
			栄養教育論実習Ⅱ	実習		1	学科専門	前期	3	
			公衆栄養学Ⅰ	講義	2	学科専門	前期	3		
給食の運営	4	10	公衆栄養学実習	実習		1	学科専門	後期	3	
			給食経営管理論Ⅰ	講義	2	学科専門	前期	2		
			給食経営管理論Ⅱ	講義	2	学科専門	後期	2		
			給食経営管理論実習	実習		1	学科専門	前期	3	
			給食運営臨地実習	実習		1	学科専門	通年	3	
			調理学	講義	2	学科専門	前期	1		
			調理学実習Ⅰ	実習		1	学科専門	前期	1	
			調理学実習Ⅱ	実習		1	学科専門	後期	1	
小計	36	14	小計		39	14				
	50				53					

2 管理栄養士国家試験受験資格（食物栄養学科）

【食物栄養学科2024年度生】

本学の食物栄養学科は、管理栄養士養成施設です。卒業に必要な単位を修め、指定科目を修得することで管理栄養士国家試験の受験資格が取得できます。下表の科目の単位をすべて修得してください。ただし、臨地実習については、給食運営臨地実習と*印の臨地実習から3科目3単位以上の履修が必要です。

規定科目	単位数		本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考	
	講義又は演習	実験又は実習			講義又は演習	実験又は実習					
専門基礎分野	社会・環境と健康	6	健康管理概論	講義	2		学科専門	前期	2		
			公衆衛生学	講義	2		学科専門	前期	1		
			公衆衛生学実験	実験		1	学科専門	後期	1		
			健康情報処理実習	実習		1	学科専門	前期	2		
			社会福祉概論	講義	2		学科専門	後期	1		
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14	10	解剖生理学	講義	2		学科専門	後期	1	
				解剖生理学実験	実験		1	学科専門	前期	2	
				人間生物化学	講義	2		学科専門	後期	1	
				人間生物化学実験	実験		1	学科専門	後期	2	
				人間生活生理学	講義	2		学科専門	後期	2	
				医学概論	講義	2		学科専門	前期	2	
				病態生理学	講義	2		学科専門	後期	2	
				系統別疾病学	講義	2		学科専門	前期	3	
				病原物質・微生物学	講義	2		学科専門	前期	3	
				微生物学実験	実験		1	学科専門	後期	3	
	食べ物と健康	8		食物栄養学概論	講義	2		学科専門	後期	1	
				食品学Ⅰ	講義	2		学科専門	前期	1	
				食品学Ⅱ	講義	2		学科専門	後期	1	
				食品化学実験	実験		1	学科専門	後期	1	
				食品加工学	講義	1		学科専門	前期	2	
食品加工学実習				実習		1	学科専門	前期	2		
調理学				講義	2		学科専門	前期	1		
調理学実習Ⅰ				実習		1	学科専門	前期	1		
調理学実習Ⅱ				実習		1	学科専門	後期	1		
調理学実習Ⅲ（実験を含む）				実習		1	学科専門	後期	2		
専門分野	基礎栄養学	2	基礎栄養学	講義	2		学科専門	前期	1		
			基礎栄養学実験	実験		1	学科専門	前期	1		
	応用栄養学	6		応用栄養学Ⅰ	講義	2		学科専門	前期	2	
				応用栄養学Ⅱ	講義	2		学科専門	後期	2	
				応用栄養学Ⅲ	講義	2		学科専門	前期	4	
	応用栄養学実習			応用栄養学実習	実習		1	学科専門	前期	3	
				栄養教育論Ⅰ	講義	2		学科専門	前期	2	
				栄養教育論Ⅱ	講義	2		学科専門	後期	2	
				栄養教育論実習Ⅰ	実習		1	学科専門	後期	2	
	栄養教育論実習Ⅱ			栄養教育論実習Ⅱ	実習		1	学科専門	前期	3	
				カウンセリング論（演習を含む）	講義・演習	2		学科専門	後期	3	
				臨床栄養学Ⅰ	講義	2		学科専門	後期	2	
	臨床栄養学	8		臨床栄養学Ⅱ	講義	2		学科専門	前期	3	
				臨床栄養学Ⅲ	講義	2		学科専門	後期	3	
				臨床栄養学Ⅳ	講義	2		学科専門	前期	4	
				臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1	学科専門	前期	3	
				臨床栄養学実習Ⅱ	実習		1	学科専門	後期	3	
				公衆栄養学Ⅰ	講義	2		学科専門	前期	3	
	公衆栄養学	4		公衆栄養学Ⅱ	講義	2		学科専門	後期	3	
				公衆栄養学実習	実習		1	学科専門	後期	3	
小計				28	10			31	11		

規定科目	単位数		本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考
	講義又は演習	実験又は実習			講義又は演習	実験又は実習				
専門分野	給食経営管理論	4	8	給食経営管理論Ⅰ	講義	2	学科専門	前期	2	
				給食経営管理論Ⅱ	講義	2	学科専門	後期	2	
				給食経営管理論実習	実習		1	学科専門	前期	3
	総合演習	2	総合演習Ⅰ	演習	1	学科専門	通年	3・4		
			総合演習Ⅱ	演習	2	学科専門	通年	4		
臨地実習		4	臨床栄養臨地実習Ⅰ	実習		* 1	学科専門	通年	4	*印の3科目 3単位以上を履修すること
			臨床栄養臨地実習Ⅱ	実習		* 1	学科専門	通年	4	
			公衆栄養臨地実習	実習		* 1	学科専門	通年	4	
			給食経営管理臨地実習	実習		* 1	学科専門	通年	4	
			給食運営臨地実習	実習		1	学科専門	通年	3	
小計	32	12			33	13				
合計	60	22	合計		64	24				

【履修における留意事項】

- ①臨地実習科目の履修は、「総合演習Ⅰ」を同時履修してください。
- ②「給食運営臨地実習」「給食経営管理臨地実習」の履修には、「給食経営管理論実習」を事前に履修してください。
- ③「臨床栄養臨地実習Ⅰ」「臨床栄養臨地実習Ⅱ」の履修には、「食品衛生学」「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論実習」の単位を取得し、「臨床栄養学Ⅰ」「臨床栄養学Ⅱ」「臨床栄養学Ⅲ」を事前に履修してください。
- ④「公衆栄養臨地実習」の履修には、「給食運営臨地実習」の単位を取得し、「臨床栄養臨地実習Ⅰ」「臨床栄養臨地実習Ⅱ」「公衆栄養学Ⅰ」「公衆栄養学Ⅱ」「公衆栄養学実習」を事前に履修してください。

3 第一種衛生管理者 教育課程（食物栄養学科）

【食物栄養学科 2024年度生】

第一種衛生管理者免許を取得する者は、下表の11科目19単位をすべて修得してください。

本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考
		必修	選択				
公衆衛生学	講義	2		学科専門	前期	1	
公衆衛生学実験	実験	1		学科専門	後期	1	
解剖生理学	講義	2		学科専門	後期	1	
解剖生理学実験	実験	1		学科専門	前期	2	
人間生活生理学	講義	2		学科専門	後期	2	
医学概論	講義	2		学科専門	前期	2	
インダストリアルハイジーン論Ⅰ	講義	2		資格科目	前期	3	
インダストリアルハイジーン論Ⅱ	講義	2		資格科目	後期	3	
安全・救急法演習	演習	1		資格科目	前期	2	
衛生行政Ⅰ	講義	2		資格科目	前期	3	
衛生行政Ⅱ	講義	2		資格科目	後期	3	
小計		19					

註：資格科目は卒業単位には含まれません。