

# 健康栄養学科

## 1 教育理念と人材養成の目的

### (1) 健康栄養学科の教育理念

健康栄養学科は、社会情勢やライフスタイルの変化に柔軟に対応するため、栄養学の知識・技術を基に、データサイエンス教育を多面的に活用することで、食産業、食とスポーツ、食教育における専門性を高めるとともに、予防医療の視点から、人生100年時代に全ての人が元気に活躍し続けられる社会の実現に向け、地域や国際社会の健康問題解決のために活躍できる人材を育成する。

### (2) 健康栄養学科の人材養成の目的

健康栄養学科では、現代社会を生きる人々の健康の維持・増進、傷病からの回復の促進、食環境の整備及びQOLの向上などを通して、地域や国際社会の健康・栄養問題の解消に貢献し得る人材の育成を目的としている。

## 2 3つのポリシー

### (1) 学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）

#### 〈知識・技能〉

- ・地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要な高度な専門知識を体系的に身につけている。
- ・データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。
- ・他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。

#### 〈思考・判断・表現〉

- ・学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。
- ・国際社会における地域や組織で、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を活かしつつ、協働できるコミュニケーション力を有している。
- ・食と栄養にかかわる多職種や多機関が連携・協調するために必要なメンバーシップ、リーダーシップを持ち、対象を中心にマネジメントできる能力を持っている。

#### 〈関心・意欲・態度〉

- ・人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。
- ・「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる。

### (2) 教育課程の編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）

#### 〈知識・技能〉

- ・栄養学、健康と病気概念の理解に必要な専門基礎科目として「社会・環境と健康」「人体の構造と機能・疾病の成り立ち」「食べ物と健康」の科目群を配置する。
- ・管理栄養士が活躍する職場で必要とされる知識・技術を身につけるための専門科目として「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」の科目群を配置する。

#### 〈思考・判断・表現〉

- ・管理栄養士の業務に関する科学的根拠に基づく適切な計画・実行・評価・判定を行う能力を養うため「総合演習」「総合（卒業研究）」「臨床実習」の科目群を配置する。

#### 〈関心・意欲・態度〉

- ・明確な管理栄養士像を造り上げるため、導入教育として「管理栄養士概論」「食・生活教育演習」を配置する。
- ・高齢者が人生の最後まで自分らしい暮らしをし続けるにあたり「食・栄養」の重要性を学ぶために「応用栄養学」「栄養教育論」「公衆栄養学」の科目を配置する。

### (3) 学生の受け入れ方針（アドミッション・ポリシー）

健康栄養学科は、社会において管理栄養士として活躍し、食を通じて人々の健と社会の福祉に貢献したいと考え、そのための教育に前向きに取り組む意欲のある人を受け入れます。

#### 〈知識・技能〉

管理栄養士の学術的根拠となる栄養学を学ぶために、必要となる生物や化学、国語などの基本的な学力および一般的な計算能力を身につけている。

#### 〈思考・判断・表現〉

課題に対し「どこが問題なのか」「解決には何が必要か」などを自分で考えることができる人。

#### 〈関心・意欲・態度〉

多様な考え方を理解する広い視野を持ち、他者と協働して取り組むことに意欲のある人。

## 3 教育課程の構成と概要

上述の目的を達成するために健康栄養学科の教育課程は1) 教養科目、2) 専門基礎科目、3) 専門科目から構成されている。

### (1) 教養科目

教養科目は、〈人間と文化〉、〈社会と制度〉、〈自然と科学〉、〈外国語〉、〈スポーツと健康〉および〈総合領域〉の6分野から構成される。〈自然と科学〉および〈総合領域〉の分野においては、科学的思考の基盤を培うとともに、豊富なIT機材・設備を使用して情報処理能力やプレゼンテーション技術を養う。〈人間と文化〉、〈社会と制度〉および〈スポーツと健康〉の分野においては、人間としての尊厳を倫理面のみならず、制度・経済、文化等多角的な視点から理解を深める。外国語は、外国語学部を併設することの利点を生かし、実践に則した「英語」の科目を開講して充実させるとともに、第二外国語として「韓国語」を選択科目として設けている。

### (2) 専門基礎科目

専門基礎科目は、管理栄養士養成カリキュラムの専門分野における知識や技術を習得するための基盤となるものであり、管理栄養士という専門職種を目指す動機付けにつながることをねらいとし次の3分野をおく。

〈社会・環境と健康〉の分野では、「公衆衛生学」、「健康社会と福祉」、「公衆衛生学実習」、「環境と化学」、「統計と社会調査法」等の科目を通し、生活環境や社会制度が人間の健康状態や健康の保持・増進行動とどう関わるかを学び、社会や環境はどうあるべきかについて理解を深める。さらに、健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方、その取り組みについて理解する。また、国際的な活動のために必要な専門的英語力を養成するため「栄養科学英語」を学習する。

〈人体の構造と機能及び疾病の成り立ち〉の分野では、「解剖学」、「生理学」、「運動生理学」、「病態生理学」、「生化学」、「免疫と食物アレルギー」、「疾病の成り立ち」、「臨床医学概論」等を学び、人体の構造や機能を系統的に把握するとともに、主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する。

〈食べ物と健康〉の分野は、食品のもつ理化学的性質や生体調節機能と、それらを摂取しやすくするための技術とその原理について理解する。科目構成は、「食品学総論」、「食品学各論」、「食品衛生学」、「調理科学」、「食品機能論」、「食品科学実験」、「基礎食品学実験」、「応用食品学実験」、「基礎調理学実習」、「応用調理学実習」等である。

### (3) 専門科目

専門科目は、管理栄養士としての専門性を高めるために〈基礎栄養学〉、〈応用栄養学〉、〈栄養教育論〉、〈臨床栄養学〉、〈公衆栄養学〉および〈給食経営管理論〉の6分野と、その専門分野の教育内容を包含する〈総合演習〉、〈臨地実習〉、さらに学習をより深める〈総合〉分野を置き、合わせて9分野から成り立っている。

〈基礎栄養学〉分野では、「栄養学入門」「基礎栄養学」および「栄養学実験」を通し、栄養とは何かを理解する。

〈応用栄養学〉分野では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理を理解するため、代謝サイクル等の生理学的意義と疾病時の逸脱機序、各ライフステージにおける健全な発育、加齢に伴う心身の変化等への対応を習得する。科目構成は、「食事摂取基準論」、「応用栄養学」、「ライフステージ栄養学」および「応用栄養学実習」である。

〈栄養教育論〉分野では、栄養士の基本業務である栄養の指導の在り方、その実際の技法を健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき計画・実施・評価する力を養う。また、管理栄養士養成のための導

入教育の一環として、「食・生活教育演習」を設置している。

〈臨床栄養学〉分野は、傷病時の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養うため、「臨床栄養学概論」、「臨床栄養学各論」、「食事療法論」、「臨床栄養学実習」、「栄養療法実習」、「栄養アセスメント論」、「栄養ケアプラン論」等を学ぶ。

〈公衆栄養学〉分野では、「公衆栄養学Ⅰ」、「公衆栄養学Ⅱ」および「公衆栄養学実習」を通し、国民の健康問題や栄養の現状、健康づくり施策などの栄養行政、地域保健活動における地域栄養活動と栄養改善活動を学ぶ。また、管理栄養士養成のための導入教育の一環としての「管理栄養士概論」により、目指すべき管理栄養士像を明確なものとする。

〈給食経営管理論〉分野では、給食運営を行うために必要な食事計画や給食サービス、組織管理などの仕組みについて理解し、その実際の技法として特定給食施設における給食サービスの実務を学習する。

〈総合演習〉分野では、専門基礎分野、専門分野の各科目で修得した知識・技術を統合する能力を身につけるとともに、臨地実習における事前・事後指導を行うことを目的とした演習を行う。また「管理栄養士演習」、「総合栄養管理論」および「総合栄養管理論演習」は、これまで修得した各分野の知識・技術を復習しながら、管理栄養士に求められる要素を確認し総合的に学習する。

〈臨地実習〉分野では、給食経営管理について臨地実習施設（病院・福祉施設・学校・その他特定給食施設）を実践の場として実習すること、臨床栄養の現場（病院）における食事療養・栄養アセスメント・各栄養療法・栄養の指導について、実習施設の管理栄養士から指導を受け実習すること、保健所・地域保健センターにおいて地域住民に向けての公衆栄養の実際を通し、「健康日本21」の推進などを学ぶことが目的である。

〈総合〉分野の「卒業研究」は、深く関心を持った分野からテーマを決め、研究計画のもと研究を進め、成果を卒業論文としてまとめ、発表する。

## 4 履修の方法

### (1) 卒業に必要な科目および単位数

健康栄養学科を卒業し「学士（健康栄養学）」の学位を取得するためには、90～92ページの「健康栄養学科2024年入学生カリキュラム 開設科目一覧」の表中「卒業必修」欄に『必修』と表示された科目（これを「必修科目」という。）41科目65単位のすべてと、選択科目（「卒業必修」欄が『空白』となっている科目）から59単位以上となる科目の単位を修得しなければならない。

選択科目の選択に当たっては、修得できる単位数が科目によって異なっている。選択科目を選ぶときには、合計単位数が64単位以上となるよう注意する必要がある。

### (2) 管理栄養士国家試験の受験資格に必要な科目

管理栄養士国家試験の受験資格を得るためには、90～92ページの表中資格区分の「管理栄養士」欄に『必修』と表示された科目（これを「管理栄養士必修科目」という。）の単位をすべて修得しなければならない。

### (3) 栄養士免許の取得に必要な科目

栄養士免許を取得するためには、90～92ページの表中資格区分の「栄養士」欄に『必修』と表示された科目（これを「栄養士必修科目」という。）の単位をすべて修得しなければならない。

### (4) 食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格の取得に必要な科目

食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格を取得するためには、90～92ページの表中資格区分の「食品衛生管理者及び食品衛生監視員」欄について、次により必要な単位を修得しなければならない。

- ① 必修科目：『必修』と表示された8科目15単位をすべて修得しなければならない。
- ② 選択科目A：『選択科目A』と表示された9科目15単位のうちから科目を選択し、11単位以上を修得しなければならない。
- ③ 選択科目B：『選択科目B』と表示された11科目20単位のうちから科目を選択し、上記①および②に加えて合計が40単位以上となるよう修得しなければならない。

### (5) フードスペシャリスト認定試験受験資格の取得に必要な科目

フードスペシャリスト認定試験受験資格を取得するためには、90～92ページの表中資格区分の「フードスペシャリスト」の欄について必要な単位をすべて習得しなければならない。

(6) フードコーディネーター 3級の取得に必要な科目

フードコーディネーター 3級資格を取得するためには、90～92ページの表中資格区分の「フードコーディネーター」の欄について必要な単位をすべて習得しなければならない。

(7) 選択科目の履修方法

選択科目は、90ページの「教養科目」で25科目32単位、91ページの「専門基礎科目」で21科目33単位及び92ページの「専門科目」で26科目36単位、合計68科目100単位が設定されている。

卒業するためには、68科目100単位のうちから「専門基礎科目」2単位以上を含む58単位以上を修得しなければならない。学年によって選択できる科目が決まっているものがあるので、1年次から計画的に履修していく必要がある。

選択・履修しなければならない科目は、最終的に、卒業に必要な65単位を確実に上回る単位数が修得できる科目数とする必要がある。卒業間際になって修得単位数の不足（卒業延期）に陥らないよう、余裕を持って選択・履修科目を確保していくことを強く推奨する。選択・履修科目が増えても学納金は変わらない。また、「専門基礎科目」および「専門科目」は、「選択科目」であってもすべて管理栄養士国家試験の出題範囲であることを申し添える。なお、管理栄養士国家試験問題の出題は、1年次開講科目であっても4年次開講科目であっても、まったく同等に取扱われている。国家試験の勉強は、入学と同時に始まると心得て取り組んでいただきたい。

健康栄養学科では、卒業を条件に管理栄養士国家試験受験資格、栄養士免許、栄養教諭一種免許および食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格を取得することができる。前述したとおりこれらの資格を得るためには、「選択科目」のうちから指定される特定の科目の単位を修得しなければならない。指定科目のうち一つでも単位を修得できていない科目があると、対応する資格が取得できなくなることをしっかり認識し、取組む必要がある。

卒業に必要な単位数

	教養科目	専門基礎科目	専門科目
必修科目	4単位	28単位	34単位
選択科目		2単位(2単位) 58単位(36単位)	
卒業要件単位数合計		124単位	

( )内は、選択科目の中で管理栄養士受験資格を得るために必修である単位数。

選択科目の年次配分表

	教養科目	専門基礎科目	専門科目	合計
1年次	21科目 27単位	1科目(1科目) 2単位(2単位)	4科目(1科目) 5単位(1単位)	25科目(2科目) 39単位(3単位)
2年次	0科目 0単位	8科目(4科目) 12単位(6単位)	5科目(5科目) 8単位(8単位)	13科目(9科目) 20単位(14単位)
3年次	3科目 4単位	7科目(2科目) 12単位(4単位)	12科目(8科目) 18単位(10単位)	19科目(12科目) 29単位(17単位)
4年次	1科目 1単位	5科目(0科目) 7単位(0単位)	5科目(3科目) 7単位(4単位)	11科目(3科目) 15単位(4単位)
合計	25科目 32単位	21科目(7科目) 33単位(12単位)	26科目(17科目) 38単位(23単位)	71科目(24科目) 108単位(35単位)

( )内は、選択科目の中で管理栄養士受験資格を得るために必修である科目数と単位数。

## 5 教職課程（栄養教諭一種免許）

本学は、教育職員免許法に規定する免許状授与の所要資格を得させるための課程認定を受けており、卒業所要単位の他に、指定の単位を修得することで栄養教諭一種免許が取得できる。

### (1) 「事前事後指導」および「栄養教育実習」の履修要件

原則として3年次までに配当されている卒業必修科目、管理栄養士必修科目（栄養士必修科目を含む）、教職に関する科目及び「学校栄養教育論総論」、「学校栄養教育論各論」をすべて修得していること。

### (2) 教職に関する科目の履修に際しての注意事項

卒業必修科目、管理栄養士必修科目（栄養士必修科目を含む）が1科目でも不合格（あるいは再履修中）であれば、原則として教職に関する科目の再履修はできない。

教職課程（栄養教諭一種免許）を履修する方は、卒業のための学修の他に、免許取得に必要な教職に関する科目（P93～96）を修得し、学外における栄養教育実習を行わなければならないため、通常の学生よりも修得すべき単位数が多くなる。また、栄養教諭一種免許は、管理栄養士養成課程を修了し、栄養士免許を有していることが前提条件となるため、たいへん厳しい学修計画が必要となる。

## 6 臨地実習の履修要件

臨地実習の履修要件は、原則以下の通りとする。

### (1) 「臨地実習Ⅰ」

- ① 実習の内容：給食経営管理
- ② 実習施設：特定給食施設
- ③ 履修要件：〈給食経営管理論〉分野の下記科目の単位を修得済または履修中であること。  
「給食経営管理論」、「フードシステムマネジメント論」、「給食経営管理実習」、「給食経営管理総合演習」  
ただし、再履修などの場合には同時履修を可とする。

### (2) 「臨地実習Ⅱ」「臨地実習Ⅲ」臨床栄養

- ① 実習の内容：臨床栄養
- ② 実習施設：病院等医療機関
- ③ 履修要件：
  - ・「臨地実習Ⅰ」において、2週間の実習を行っていること。
  - ・〈臨床栄養学〉分野の下記科目の単位を修得済であること。  
「臨床栄養学概論」、「臨床栄養学各論」、「食事療法論」、「臨床栄養学実習」、「栄養アセスメント論」  
ただし、再履修などの場合には同時履修を可とする。
  - ・〈臨床栄養学〉分野の下記科目を同時に履修すること。  
「臨床栄養学総合演習」
  - ・3年次後期に実施する「栄養士実力認定試験」において『A』または『B』の認定を受けていること。

### (3) 「臨地実習Ⅳ」公衆栄養

- ① 実習の内容：公衆栄養
- ② 実習施設：保健所等
- ③ 履修要件：
  - ・〈公衆栄養学〉分野の下記科目の単位を修得済であること。  
「公衆栄養学Ⅰ」、「公衆栄養学Ⅱ」
  - ・〈公衆栄養学〉分野の下記科目を履修すること。  
「公衆栄養学総合演習」
  - ・「臨地実習Ⅰ」及び「臨地実習Ⅱ（臨床栄養）」において、合計3週間以上の実習を行っていること。

## 7 進級要件

### 1) 1年次から2年次への進級

1年次に配置されている卒業必修科目及び管理栄養士必修科目17科目のうち、15科目以上の単位の修得を進級要件とする。

### 2) 2年次から3年次への進級

3年次までに配置されている栄養士必修科目27科目のうち、25科目以上の単位の修得を進級要件とする。

## 8 取得可能な免許・資格

健康栄養学科を卒業することで取得可能な免許・資格は、以下の通りである。

- ・学士（健康栄養学）の学位
- ・管理栄養士国家試験受験資格
- ・栄養士免許
- ・栄養教諭一種免許
- ・食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格
- ・フードスペシャリスト認定試験受験資格
- ・フードコーディネーター3級

健康栄養学科 2024年入学生カリキュラム 開設科目一覧教養科目  
教養科目

分野	科目	区分	単位数	配当年次及び学期		卒業必修	資格要件				
							管理栄養士	栄養士	食品衛生管理者 及び食品衛生監視員	栄養教諭	フードスペシャリスト
人間と文化	心理学概論	講	2	1	前						
	食生活論	講	2	1	前						必修
	生活と社会環境	講	2	3	後						
	文章表現	講	2	1	前						
	総合教養講座	講	2	1	前	必修					
社会と制度	キャリア入門	講	1	1	前	必修					
	キャリア形成	講	1	3	後						
	キャリア発展	講	1	3	後						
	日本国憲法	講	2	1	後				必修		
	現代医療と福祉・介護	講	2	1	前						
自然と科学	生命科学	講	2	1	前						
	基礎生物	講	1	1	前						
	基礎化学	講	2	1	前			必修			
	統計の基礎	講	2	1	後						
	数理・データサイエンス・AI入門	講	1	1	後	必修					
	数理・データサイエンス・AI実践	講	1	1	後						
	情報処理	講	2	1	前				必修		
外国語	英語Ⅰ	演	1	1	前				必修		
	英語Ⅱ	演	1	1	後				必修		
	韓国語Ⅰ	演	1	1	前						
	韓国語Ⅱ	演	1	1	後						
スポーツと健康	生涯スポーツⅠ	演	1	1	前				必修		
	生涯スポーツⅡ	演	1	1	後				必修		
	健康スポーツ栄養学	演	1	4	前						
総合領域	グローバル・フィールド・スタディーズⅠ	演	1	—							
	グローバル・フィールド・スタディーズⅡ	演	1	—							
	グローバル・フィールド・スタディーズⅢ	演	2	—							
	グローバル・フィールド・スタディーズⅣ	演	2	—							

専門基礎科目

分野	科目	区分	単位数	配当年次 及び学期		卒業 必修	資格要件					
							管理栄養士	栄養士	食品衛生管理者 及び食品衛生監視員	栄養教諭	フードスペシャリスト	フードコーディネーター
社会・環境と健康	公衆衛生学	講	2	1	後	必修	必修	必修	必修			
	健康社会と福祉	講	2	1	前	必修	必修	必修				
	公衆衛生学実習	実	1	2	前		必修					
	環境と化学	講	2	1	後		必修		選択A			
	統計と社会調査法	講	2	2	後				必修			
	栄養科学英語	講	2	4	前							
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖学	講	2	1	前	必修	必修	必修	選択B			
	生理学	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択A			
	運動生理学	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択A			
	病態生理学	講	2	3	前				選択A			
	生化学	講	2	2	前		必修		必修			
	免疫と食物アレルギー	講	2	3	前		必修					
	疾病の成り立ち	講	2	2	前	必修	必修	必修	選択B			
	臨床医学概論	講	2	2	後		必修		選択B			
	解剖学実験	実	1	1	後	必修	必修	必修	選択B			
	生理学実験	実	1	2	前		必修					
生化学実験	実	1	2	後	必修	必修	必修	選択A				
食べ物と健康	食品学総論	講	2	1	前	必修	必修	必修	必修		必修	必修
	食品学各論	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択A		必修	必修
	食品衛生学	講	2	2	後	必修	必修	必修	必修		必修	必修
	調理科学	講	2	1	前	必修	必修	必修			必修	必修
	食品機能論	講	2	3	後		必修					
	食品科学実験	実	1	1	後	必修	必修	必修	選択A		必修	
	基礎食品学実験	実	1	1	前	必修	必修	必修				
	応用食品学実験	実	1	2	後	必修	必修	必修	選択A			
	基礎調理学実習	実	1	1	前	必修	必修	必修			必修	必修
	応用調理学実習	実	1	1	後	必修	必修	必修			必修	
	調理ハイテクニカル実習	実	1	2	前							
	食品衛生学実験	実	1	3	前	必修	必修	必修	必修			
	食品開発論	講	2	2	後						必修	
	国際食文化	講	1	2	前						必修	
	マーケティング論	講	2	3	前						必修	必修
	食品表示診断演習	演	1	3	後							
	HACCPシステム演習		1	4	前						必修	
	フードコーディネータ論	講	2	4	前						必修	必修
	フードコーディネータ実習	実	1	4	後							必修
	フードスペシャリスト論	講	2	3	前						必修	
食品の官能評価・鑑別演習Ⅰ	演	1	3	後						必修		
食品の官能評価・鑑別演習Ⅱ	演	1	4	前						必修		

専門科目

分野	科目	区分	単位数	配当年次及び学期		卒業必修	資格要件					
							管理栄養士	栄養士	食品衛生管理者及び食品衛生監視員	栄養教諭	フードスペシャリスト	フードコーディネーター
基礎栄養学	栄養学入門	講	1	1	前	必修	必修	必修			必修	
	基礎栄養学	講	2	1	前	必修	必修	必修	選択B		必修	必修
	栄養生化学	講	2	4	前				必修			
応用栄養学	食事摂取基準論	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択B			
	応用栄養学	講	2	2	前		必修		選択B			
	ライフステージ栄養学	講	2	2	後		必修		選択B			
栄養教育論	応用栄養学実習	実	1	3	前	必修	必修	必修				
	栄養教育論基礎	講	2	2	前	必修	必修	必修				
	栄養教育論実習	実	1	3	前	必修	必修	必修				
	栄養教育論応用	講	2	2	後	必修	必修	必修				
	栄養コーチング&カウンセリング論	演	1	3	前							
	栄養教育マネジメント演習	演	1	4	後	必修	必修	必修				
	学校栄養教育論総論	講	2	3	前					必修		
	学校栄養教育論各論	講	2	3	後					必修		
	食・生活教育演習	演	1	1	前		必修					
臨床栄養学	栄養教諭入門	演	1	1	後		必修					
	臨床栄養学概論	講	2	2	前	必修	必修	必修	選択B			
	臨床栄養学各論	講	2	2	後	必修	必修	必修				
	食事療法論	講	2	2	後		必修					
	臨床栄養学実習	実	1	3	前	必修	必修	必修				
	栄養療法実習	実	1	3	後	必修	必修	必修				
	栄養アセスメント論	講	2	3	前	必修	必修	必修				
	栄養ケアプラン論	講	2	3	後		必修					
公衆栄養学	栄養アセスメント演習	演	1	3	後		必修					
	チーム医療概論	講	1	1	後							
	管理栄養士概論	講	2	1	前							
	公衆栄養学Ⅰ	講	2	3	前	必修	必修	必修	選択A			
給食経営管理論	公衆栄養学Ⅱ	講	2	3	後		必修					
	公衆栄養学実習	実	1	4	前		必修					
	給食経営管理論	講	2	2	前	必修	必修	必修	選択B			
	フードシステムマネジメント論	講	1	2	後		必修					
総合演習	給食経営管理論演習	演	1	3	前		必修					
	給食経営管理実習	実	2	2	後	必修	必修	必修				必修
	献立作成演習	演	1	2	前	必修	必修	必修				
	給食経営管理総合演習	演	1	3	後		必修					
	臨床栄養学総合演習	演	1	3	後		必修					
	公衆栄養学総合演習	演	1	4	前							
臨地実習	管理栄養士演習	演	1	3	後		必修					
	総合栄養管理論	講	2	4	前		必修					
	総合栄養管理論演習	演	1	4	後		必修					
	臨地実習Ⅰ	実	2	3	後	必修	必修	必修				
総合	臨地実習Ⅱ	実	1	3	後		選必					
	臨地実習Ⅲ	実	1	3	後		選必					
	臨地実習Ⅳ	実	1	4	前		選必					
	卒業研究Ⅰ	演	2	3	後	選必						
	卒業研究Ⅱ	演	2	4	前	選必						
	ゼミナールⅠ	演	1	3	前	必修						
	ゼミナールⅡ	演	2	3	後	選必						
アスリート栄養	演	1	4	前								
アスリート栄養実践演習	演	1	4	前								

栄養教諭に関する科目一覧  
 教職の基礎的理解に関する科目等

区 分	授 業 科 目	単位数	配当年次 及び学期		免許区分
					栄養教諭
教育の基礎的理解に関する科目	教育原理	2	2	前	必修
	教職入門	2	1	後	必修
	教育経営論	2	2～3	後	必修
	教育心理学	2	1	後	必修
	特別支援教育基礎論	1	2～3	前	必修
	教育課程の意義と編成	2	2～3	後	必修
道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目	道徳教育の理論と方法	2	3	後	必修
	特別活動・総合的な学習の時間の指導法	2	2～3	後	必修
	教育方法論	1	2～3	前	必修
	ICTを活用した教育の理論と方法	1	2～3	前	必修
	生徒指導・キャリア教育の理論と方法	2	2～3	前	必修
	教育相談の基礎と方法	2	3	後	必修
	事前事後指導	1	4	前	必修
	栄養教育実習	1	4	前	必修
	教職実践演習	2	4	後	必修