

応用生物科学部
栄養科学科

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数				教職
				一年次	二年次	三年次	四年次	
総合教育科目	導入科目	必 フレッシュマンセミナー	2	F2				
		必 共通演習	1	L1				
		必 情報基礎(一)	2	F2				必
		必 情報基礎(二)	2	L2				
	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	1	F2				必
		スポーツ・レクリエーション(二)	1	L2				必
	課題別科目	特別講義(一)	2					
		特別講義(二)	2					
		特別講義(三)	2					
		特別講義(四)	2					
		国際ナショナル・スタディーズ(一)	2	F2				
		国際ナショナル・スタディーズ(二)	2	L2				
	就職準備科目	キャリアデザイン	1		F1			
		ビジネスマナー	1		F1			
		インターンシップ	1			L1		
	学部共通科目	リメディアル教育科目	基礎生物	2	F2			
		基礎化学	2	F2				
	総合教育科目	基礎英語科目	必 英語(一)	2	F2			必
必 英語(二)		2	L2					
必 英語(三)		2		F2				
必 英語(四)		2		L2				
外国語科目	実用英語科目	TOEIC英語(一)	2	F2				
		TOEIC英語(二)	2	L2				
		英語リーディング(一)	2		F2			
		英語リーディング(二)	2		L2			
		英会話(一)	2		L2			
		英会話(二)	2		F2			
	初修外国語科目	科学英語	2			L2		
		ビジネス英語	2			F2		
		中国語(一)	2	F2				
		中国語(二)	2	L2				
		スペイン語(一)	2	F2				
		スペイン語(二)	2	L2				

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数				教職
				一年次	二年次	三年次	四年次	
人間関係科目	必	生命倫理	2	L2				
		科学と哲学	2	F2				
		農と科学の歴史	2	L2				
		心の構造	2	L2				
	選必	日本国憲法	2		F2			必
		法と社会	2		F2			
		経済入門	2		L2			
	社会関係科目	選必	現代の環境問題	2		L2		
			生物学	2	F2			(理生)
			化学	2	F2			(理化)
		自然関係科目	選必	物理学	2	L2		
	地学			2	L2			(理地)
	統計学			2	L2			
	生命科学			2			L2	
	生命科学	専科共通	環境科学	2			L2	
			食育コース	2			L2	
	専門教育科目	専門基礎科目	必 農学概論	2	F2			
			必 ※☆ 医学概論	2		F2		
必 ※☆ 生化学(一)			2		F2		理化	
必 ☆ 生化学(二)			2		L2		理化	
必 ☆ 食事設計基礎演習			2		L2			
必 ※☆ 解剖生理学			2	L2			理生	
必 ☆ 解剖生理学実験			2		F4		理生	
必 有機化学			2		F2		理化	
必 分析化学			2	L2			理化	
必 微生物学			2	L2			理生	
必 ※☆ 公衆衛生学			2			F2		
必 ※☆ 基礎栄養学			2	F2				
※☆ 基礎栄養学実験			2	F4			理化	
☆ 生化学実験			2		L4		理化	
※☆ 健康管理概論			2			L2		
☆ 運動生理学			2			F2	理生	
☆ カウンセリング論			2				F2	
☆ 病理学			2		L2			
☆ 社会福祉論	1				F1			
☆ 医療福祉論	1				F1			
専門コア科目	必	※☆ 食品学総論	2	F2				
		食品学各論	2	L2				
		※☆ 食品分析学実験	2	L4			(理化)	
		食品機能学	2			F2		
		※☆ 食品加工学	2		F2			
		※☆ 食品衛生学	2		F2			
		※☆ 食品衛生学実験	2		L4			
		※☆ 調理学	2	F2				
※☆ 調理学実習(一)	2	F4						
必 食品加工学実習	2		F4					

分野	区分	授業科目	単位数	週時間数				教職
				一年次	二年次	三年次	四年次	
専門教育科目	学科専門科目	必 ※☆ 応用栄養学	2	L2				
		必 ※☆ 栄養生理学	2			L2		理化
		必 ※☆ 栄養教育論(一)	2		L2			
		必 ※☆ 臨床栄養学総論	2		F2			
		必 ※☆ 給食経営管理論 <small>(給食計画論及び給食実務論を含む)</small>	2		L2			
		必 ※☆ ライフステージ栄養学(一)	2		F2			
		必 ☆ 臨床栄養学各論(一)	2		L2			
		必 ※☆ 公衆栄養学(一)	2			F2		
		必 食品科学実験	1		F2			
		必 調理科学実験	1		L2			
		☆ フードマネジメント論	2			L2		
		☆ 調理学実習(二)	2	L4				
		☆ ライフステージ栄養学(二)	2		L2			
		☆ 応用栄養学実習	2		L4			
		※☆ 栄養教育論(二)	2			F2		
		※☆ 栄養教育実習	2			L4		
		☆ 臨床栄養学各論(二)	2			F2		
		※☆ 臨床栄養学実習(一)	2			F4		
		☆ 臨床栄養学実習(二)	2			L4		
		☆ 医療栄養管理学	2			L2		
		☆ 公衆栄養学(二)	2			L2		
		※☆ 公衆栄養学実習	2			F4		
		※☆ 給食経営管理実習	2			F4		
		☆ 献立作成演習	2			F2		
		薬理学	2			L2		
		スポーツ栄養学	2			L2		
		分子栄養学	2			L2		
		医療フードコーディネーター演習	2			L2		
		栄養疫学	2			L2		
		食品開発論	1			L1		
		※☆ 臨地実習(一) <small>(給食運営の校外実習を含む)</small>	1				F2	
		☆ 臨地実習(二) <small>(病院・保健所等における臨地実習を含む)</small>	3				F6	
学際領域科目		進化論	2		F2			
		生物工学概論	2		L2			
		食品工学概論	2			L2		
		バイオプロセス工学概論	2			F2		
		機器分析学概論	2			F2		
		起業論	2			L2		
		知的財産概論	2			L2		
		生産経営概論	2			L2		
		科学メディア論	2			L2		
総合化科目	必	卒業論文	4				4	
	必	栄養管理学概論	1	F1				
	必	栄養科学特論	1			L1		
	☆	総合演習(一)	1				F1	
	☆	総合演習(二)	1				L1	

卒業要件単位数		
授業科目区分		必要単位数
(a) 総合教育科目	必修科目	7単位
(b) 外国語科目	必修科目	8単位
(c) 専門教育科目	必修科目	72単位
	選択必修科目	8単位
総合教育科目 + (d) 外国語科目 + 専門教育科目	の選択科目	29単位以上
合計		124単位以上

卒業要件単位数について

- 区分(d)には、次の単位を含めることができる。
 - 1 他学部聴講・他学科聴講・英語による専門教育プログラム・日本語科目で修得した単位。
ただし、合計して30単位を上限とする。
 - 2 選択必修科目のうち、卒業要件の必要単位数を超えて修得した単位。
 - 3 区分(c)の選択科目のうち、卒業要件の必要単位数を超えて修得した単位。
 - リメディアル教育科目の修得単位は、卒業要件単位に含めない。
- 注) 1 週時間数欄のFは前学期配当科目, Lは後学期配当科目を表す。
 2 学科基礎科目の人間関係分野の科目は、選択必修科目の3科目の中から1科目を選び必修とする。
 3 学科基礎科目の社会関係分野の科目は、4科目の中から2科目を選び必修とする。
 4 学科基礎科目の自然関係分野の科目は、選択必修科目の4科目の中から1科目を選び必修とする。
 5 外国語科目の初修外国語は、在学中1ヶ国語のみ修得することができる(複数の外国語の修得は認めない)。
 6 ※は、栄養士関係科目。
 7 栄養士免許を取得するためには、栄養士関係科目を必修とする。
 8 ☆は、管理栄養士関係科目。
 9 管理栄養士国家試験の受験資格を取得するためには、管理栄養士関係科目を必修とする。
 10 臨地実習(一)・(二)は、校外実習。

区分欄の必は必修科目、選必は選択必修科目を表す(空白は選択科目)。教職欄の「必」・「○で囲んだ科目」は、教員免許取得の主要科目のため、教職必修科目とする。

応用生物科学部栄養科学科における栄養士・管理栄養士関係科目について

栄養士免許を取得するためには、応用生物科学部栄養科学科のカリキュラムの中で、本学カリキュラムを必修とする。

管理栄養士国家試験の受験資格を取得するためには、応用生物科学部栄養科学科のカリキュラムの中で、次頁の本学カリキュラムを必修とする。

1) 栄養士施行規則に定められた教育内容に関連する栄養士関係科目一覧

平成26年4月改正

栄養士施行規則		本学カリキュラム			
教育内容	単位数		科目名	単位数	
	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		健康管理概論	2	
			公衆衛生学	2	
			社会生活と健康の合計単位数	4	0
人体の構造と機能	8	4	生化学(一)	2	
			解剖生理学	2	
			栄養生理学	2	
			医学概論	2	
			人体の構造と機能の合計単位数	8	0
食品と衛生	6		食品学総論	2	
			食品加工学	2	
			食品衛生学	2	
			食品分析学実験		2
			食品衛生学実験		2
食品と衛生の合計単位数	6	4			
栄養と健康	8		基礎栄養学	2	
			ライフステージ栄養学(一)	2	
			応用栄養学	2	
			臨床栄養学総論	2	
			基礎栄養学実験		2
			臨床栄養学実習(一)		2
栄養と健康の合計単位数	8	4			
栄養の指導	6	10	栄養教育論(一)	2	
			栄養教育論(二)	2	
			公衆栄養学(一)	2	
			栄養教育実習		2
			公衆栄養学実習		2
栄養の指導の合計単位数	6	4			
給食の運営	4		給食経営管理論(給食計画論及び給食実務論を含む)	2	
			調理学	2	
			調理学実習(一)		2
			給食経営管理実習		2
			臨地実習(一)(給食運営の校外実習を含む)		1
給食の運営の合計単位数	4	5			
計	36	14		36	17
合計	50			53	

2) 管理栄養士施行規則に定められた教育内容に関連する管理栄養士関係科目一覧

平成26年 4月改正

管理栄養士施行規則			本学カリキュラム			
教育内容	単位数		科目名	単位数		
	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	2		
			公衆衛生学	2		
			社会福祉論	1		
			医療福祉論	1		
	社会・環境と健康の合計単位数				6	0
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14	10	生化学(一)	2	
				生化学(二)	2	
				医学概論	2	
				解剖生理学	2	
				病理学	2	
栄養生理学				2		
運動生理学				2		
解剖生理学実験					2	
生化学実験		2				
人体の構造と機能及び疾病の成り立ちの合計単位数				14	4	
食べ物と健康	8		食品学総論	2		
			食品加工学	2		
			食品衛生学	2		
			調理学	2		
			食事設計基礎演習	2		
			献立作成演習	2		
			食品衛生学実験		2	
			食品分析学実験		2	
			調理学実習(一)		2	
			調理学実習(二)		2	
食べ物と健康の合計単位数				12	8	
専門基礎分野計	28	10		32	12	
専門分野	基礎栄養学	2	基礎栄養学	2		
			基礎栄養学実験		2	
	基礎栄養学の合計単位数				2	2
	応用栄養学	6		ライフステージ栄養学(一)	2	
				ライフステージ栄養学(二)	2	
				応用栄養学	2	
				応用栄養学実習		2
	応用栄養学の合計単位数				6	2
	栄養教育論	6		栄養教育論(一)	2	
				栄養教育論(二)	2	
				カウンセリング論	2	
				栄養教育実習		2
	栄養教育論の合計単位数				6	2
	臨床栄養学	8	8	臨床栄養学総論	2	
				臨床栄養学各論(一)	2	
				臨床栄養学各論(二)	2	
				医療栄養管理学	2	
				臨床栄養学実習(一)		2
臨床栄養学実習(二)					2	
臨床栄養学の合計単位数				8	4	
公衆栄養学	4		公衆栄養学(一)	2		
			公衆栄養学(二)	2		
			公衆栄養学実習		2	
公衆栄養学の合計単位数				4	2	
給食経営管理論	4		給食経営管理論	2		
			フードマネジメント論	2		
			給食経営管理実習		2	
給食経営管理論の合計単位数				4	2	
総合演習	2		総合演習(一)	1		
			総合演習(二)	1		
総合演習の合計単位数				2	0	
臨地実習	4	4	臨地実習(一)(給食運営の校外実習を含む)		1	
			臨地実習(二)(病院・保健所等における臨地実習を含む)		3	
臨地実習の合計単位数				0	4	
専門分野計	32	12		32	18	
計	60	22		64	30	
合計	82			94		

授業科目配当表

応用生物科学部栄養科学科における
栄養士・管理栄養士関係科目について