

# 応用生物科学部 栄養科学科

栄養

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	
全学共通	導入科目	必 フレッシュマンセミナー	2	F2				
		必 情報基礎(一)	2	F2				必
必 情報基礎(二)		2	L2					
全学共通	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					
		インターナショナル・スタディーズ(一)	2	F2				
		インターナショナル・スタディーズ(二)	2	L2				
		必 英語(一)	2	F2				必
		必 英語(二)	2	L2				
	英語科目	必 英語(三)	2		F2			
		必 英語(四)	2		L2			
		英語リーディング(一)	2		F2			
		英語リーディング(二)	2		L2			
		T O E I C 英語(一)	2	F2				
		T O E I C 英語(二)	2	L2				
		英会話(一)	2	L2				
		英会話(二)	2		F2			
		ビジネス英語	2			F2		
科学英語	2		L2					
学部共通	初修外国語科目	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				
全学共通	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
	就職準備科目	キャリアデザイン	1		F1			
		インターンシップ	1			L1		
		ビジネスマナー	1		F1			
		演習科目	必 共通演習	1	L1			
学部共通	リメディアル教育科目	基礎生物	2	F2				
		基礎化学	2	F2				
専門教育科目	学部専門	生命科学	2			L2		理生
		環境科学	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			
学部専門	学際領域科目	食育コース	2			L2				
		進化論	2		F2					
		起業論	2			L2				
		知的財産概論	2			L2				
		生産経営概論	2			L2				
		食品工学概論	2			F2				
		生物工学概論	2		L2			理生		
		バイオプロセス工学概論	2			F2				
		機器分析学概論	2			F2		理化		
		科学メディア論	2			L2				
		学部専門	人間関係科目	必 生命倫理	2	L2				
				選必 科学と哲学	2	F2				
				選必 農と科学の歴史	2	L2				
選必 心の構造	2			L2						
社会関係科目	選必 日本国憲法			2		F2			必	
	選必 法と社会			2		F2				
	選必 経済入門			2		L2				
	選必 現代の環境問題			2		L2				
自然関係科目	必 生物学			2	F2				理生	
	選必 化学			2	F2				理化	
	選必 物理学			2	L2				理物	
	選必 地学			2	L2				理地	
学部専門	専門基礎科目			必 統計学	2	L2				
		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					

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)。  
教職欄の教職欄の必、は、教職必修科目を表す。

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	専 門 科 目	必 ※☆食品学総論	2	F2					
		必 食品学各論	2	L2					
		必 ※☆食品分析学実験	2	L4				(理化)	
		必 食品機能学	2			F2		理化	
		必 ※☆食品加工学	2		F2				
		必 ※☆食品衛生学	2		F2				
		必 ※☆食品衛生学実験	2		L4				
		必 ※☆調理学	2	F2					
		必 ※☆調理学実習(一)	2	F4					
		必 食品加工学実習	2		F4				
		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	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)	1			F2			
		☆ 臨地実習(二)	3			F6			
	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			
必修科目	選択必修科目	選択科目	計
87単位	8単位	29単位以上	124単位以上

- 選択科目には次の単位を加算することができる。
  - 1 他学部聴講・他学科聴講・大学間履修・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のうち30単位
  - 2 選択必修科目のうち、卒業要件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科目中から1科目を選び必修とする。
  - 5 総合教育科目の初修外国語は、在学中1ヶ国語のみ履修することができる(複数の外国語の履修は認めない)。
  - 6 ※は、栄養士関係科目であるため、他学科・他学部聴講できない。
  - 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であるため、他学科・他学部聴講できない。
  - 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。

栄養

応用生物科学部

# 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（P134～135）の中で、下記の栄養士関係科目を必修とする。

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（P134～135）の中で、次頁の管理栄養士関係科目を必修とする。

## 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

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

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	