

区分		チェック欄	授 業 科 目	授業の方法	単位数	卒業必修	教免（家庭）	教免（保健）	F S	栄養教諭	食品衛生*	2023年度入学生履修期								備考
												1		2		3		4		
												春	秋	春	秋	春	秋	春	秋	
全学共通		☐	聖徳教育Ⅰ		1	○														
		☐	聖徳教育Ⅱ		1	○														
		☐	小笠原流礼法基礎講座		2															
人間栄養学 基礎分野		☐	人間と栄養Ⅰ	演	1	○						○								
		☐	人間と栄養Ⅱ	演	1	○							○							
		☐	基礎化学実験	実	1	○						○	○							
		☐	統計学演習Ⅰ	演	1	○							○							
		☐	統計学演習Ⅱ	演	1	○								○						
		☐	キャリアプランニング	演	1	○								○						
		☐	管理栄養士活動論	演	1	○											○			
人間栄養学 調理実習		☐	調理学実習Ⅰ	実	1	○	○		○			○								
		☐	調理学実習Ⅱ	実	1	○	○						○							
		☐	調理学実習Ⅲ	実	1	○								○						
		☐	調理学実習Ⅳ	実	1	○			○					○						
専門基礎科目	社会・環境と健康		☐	社会・環境と健康Ⅰ		2	○		○			○			○					
			☐	社会・環境と健康Ⅱ		2	○		○				○				○			
			☐	社会・環境と健康Ⅲ		2	○		○										○	
			☐	公衆衛生学実習	実	1	○												○	
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		☐	解剖学・生理学Ⅰ		2	○		○				○	○						
			☐	解剖学・生理学Ⅱ		2	○		○					○	○					
			☐	生化学Ⅰ		2	○							○		○				
			☐	生化学Ⅱ		2	○									○				
			☐	免疫学		2	○		○				○						○	
			☐	臨床医学入門Ⅰ		2	○						○			○				
			☐	臨床医学入門Ⅱ		2	○		○				○			○				
			☐	臨床医学入門Ⅲ		2	○												○	
			☐	解剖学・病理学実習	実	1	○						○			○				
			☐	生理学実習Ⅰ	実	1	○								○					
			☐	生理学実習Ⅱ	実	1	○										○			
			☐	生化学実験Ⅰ	実	1	○						○			○				
			☐	生化学実験Ⅱ	実	1	○									○				
	食べ物と健康		☐	食べ物と健康Ⅰ		2	○	○		○			○	○						
			☐	食べ物と健康Ⅱ		2	○	○		○			○		○					
			☐	食べ物と健康Ⅲ		2	○		○	○			○	○						
			☐	食べ物と健康Ⅳ		2	○	○		○			○							
			☐	食品科学実験Ⅰ	実	1	○			○	○		○							
			☐	食品科学実験Ⅱ	実	1	○			○			○			○				
			☐	食品衛生学実験	実	1	○						○			○				
			☐	食事設計実習	演	1	○							○						
専門分野	基礎栄養学		☐	基礎栄養学Ⅰ		2	○	○		○		○	○							
			☐	基礎栄養学Ⅱ		2	○	○				○		○						
			☐	基礎栄養学実験	実	1	○						○	○						
	応用栄養学		☐	応用栄養学Ⅰ		2	○	○				○			○					
			☐	応用栄養学Ⅱ		2	○	○								○				
			☐	応用栄養学Ⅲ		2	○									○				
			☐	応用栄養学実習	実	1	○										○			
	栄養教育論		☐	栄養教育論Ⅰ		2	○		○							○				
			☐	栄養教育論Ⅱ		2	○										○			
			☐	栄養教育論Ⅲ		2	○										○			
			☐	栄養教育論実習	実	1	○		○								○			
	臨床栄養学		☐	臨床栄養学Ⅰ		2	○		○						○					
			☐	臨床栄養学Ⅱ		2	○		○				○				○			
			☐	臨床栄養学Ⅲ		2	○		○								○			
			☐	臨床栄養学Ⅳ		2	○											○		
			☐	臨床栄養学実習Ⅰ	実	1	○		○								○			
			☐	臨床栄養学実習Ⅱ	実	1	○										○			
	公衆栄養学		☐	公衆栄養学Ⅰ		2	○	○				○				○				
			☐	公衆栄養学Ⅱ		2	○										○			
			☐	公衆栄養学実習	実	1	○										○			

区分		チ エ ツ ク 欄	授 業 科 目	授 業 の 方 法	単 位 数	卒 業 必 修	教 免 (家庭)	教 免 (保健)	F S	栄 養 教 諭	食 品 衛 生 *	2023年度入学生履修期								備 考	
												1		2		3		4			
												春	秋	春	秋	春	秋	春	秋		
専門 分野	給食経営 管理論	☐	給食経営管理論Ⅰ		2	○									○						
		☐	給食経営管理論Ⅱ		2	○										○					
		☐	給食マネジメント実習	実	1	○												○			
		☐	給食経営管理実習	実	1	○										○					
	臨地実習	☐	臨地実習Ⅰ	実	1	○												○			
		☐	臨地実習Ⅱ	実	1	○												○			
		☐	臨地実習Ⅲ	実	1	○													○		
		☐	臨地実習Ⅳ	実	1	○													○		
		☐	臨地実習Ⅴ	実	1														○		
		☐	臨地実習Ⅰ・Ⅱ事前事後指導	演	1	○													○		
		☐	臨地実習Ⅲ・Ⅳ事前事後指導	演	1	○													○		
		☐	臨地実習Ⅴ事前事後指導	演	1														○		
	総合演習	☐	総合演習Ⅰ	演	1	○														○	
		☐	総合演習Ⅱ	演	1	○														○	
		☐	総合演習Ⅲ	演	1	○														○	
		☐	総合演習Ⅳ	演	1	○														○	
人間栄養学 専門研究		☐	卒業研究	演	4	○												○	○	○	
		☐	卒業論文	演	4														○	○	○
資格取得 関連科目		☐	フードスペシャリスト論		2					○							○				
		☐	食品官能評価,識別論		2						○								○		
		☐	食品産業マーケティング論		2						○								○		
		☐	フードコーディネーター論		2						○										
		☐	食教育法Ⅰ		2							○									
		☐	食教育法Ⅱ		2							○									
		☐	家庭経営学(含家族関係学)		2		○												○		
		☐	生活経済学		2		○													○	
		☐	被服学(含被服実習)		2		○													○	
		☐	住居学		2		○													○	
		☐	保育学		2		○														
		☐	小児保健学		2				○											○	
		☐	児童保健学(学校保健)		2				○												○
		☐	健康心理学・精神衛生		2				○											○	
		計		143																	

[授業の方法] 演:演習 実:実験・実習 無印:講義

【 専門基礎科目 】

区分	チ エ ツ ク 欄	授 業 科 目	授業の方法	単位 数	卒業 必修	教 免 (家庭)	教 免 (保健)	F S	栄 養 教 諭	食 品 衛 生 *	2023年度入学生履修期								備考
											1		2		3		4		
											春	秋	春	秋	春	秋	春	秋	
専門基礎科目	☐	化学入門Ⅰ		2	※					○	○								
	☐	化学入門Ⅱ		2	※					○	○								
	☐	生物学入門Ⅰ		2	※					○									
	☐	生物学入門Ⅱ		2	※					○									

※専門基礎科目は単位には計上されないの、卒業単位数を計算する場合は注意してください。

必修以外の単位は、各自が、編入学前の学校での教育の不足科目のほか、管理栄養士国家試験対策や、希望資格科目を考慮して、教育課程(2023年入学生用)の人間栄養学科頁に記載されている科目から履修して取得してください。

- ◆ 教免(家庭)欄に○印の付されている科目は、中学校・高等学校教員免許状(家庭科)を取得するための必修科目。
 - ◆ 教免(保健)欄に○印の付されている科目は、中学校・高等学校教員免許状(保健)を取得するための必修科目。
 - ◆ 栄養教諭欄に○印の付されている科目は、栄養教諭免許状を取得するための必修科目。
- 教員免許状を取得するためには上記の科目に加えて別表24、25の科目も履修すること。

- ◆ FS欄に○印の付されている科目は、フードスペシャリスト受験資格を取得するための指定科目。
 - ◆ 食品衛生欄に○印の付されている科目は、食品衛生管理者および食品衛生監視員任用資格を取得するための指定科目。
- * 食品衛生管理者および食品衛生監視員の指定科目は、指定養成施設で受講した科目のみ認定することができます。
- 指定養成施設以外で修得した科目は、資格認定を受ける場合には再度単位を修得する必要があります。