

# 教育課程

食文化学部

# 現代食文化学科

教員 確認 欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

(教養に関する科目) 現代食文化学科 2020年度入学生

卒：卒業要件 ◎：必修、○：地域貢献科目選択必修（9科目9単位の中から1科目1単位以上）、△：選択

栄：栄養士免許取得要件、衛：食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格（任用）取得要件、フコ：フードコーディネーター3級認定資格取得要件、  
 家教：家庭科教諭免許取得要件、健康増進：健康増進栄養指導者（大学認定資格）取得要件、災害食：災害食コンシェルジュ（大学認定資格）取得要件、企画開発：商品  
 企画開発士（大学認定資格）取得要件 ●：必修、▲：選択

地域科目：詳細は該当ページを参照：□

※免許・資格要件科目については該当ページを必ず確認すること

	科 目	授業 形態	単 位 数	1年		2年		3年		4年		卒	栄	衛	フ コ	家 教	健 康 増 進	災 害 食	企 画 開 発	地 域 科 目	学 生 確 認 欄
				前	後	前	後	前	後	前	後										
教養に関する科目	アセンブリー・アワーⅠ	演習	1									◎									□
	アセンブリー・アワーⅡ	演習	1									◎									□
	宗 教 Ⅰ	講義	1									◎									
	宗 教 Ⅱ	講義	1									◎									
	日 本 国 憲 法	講義	2									△				●					
	人 間 関 係 論	講義	2									△									
	日 本 芸 能 史	講義	2									△									
	日 本 文 学	講義	2									△									
	教 養 基 礎 Ⅰ	演習	1									◎									
	教 養 基 礎 Ⅱ	演習	1									◎									
	宗 教 Ⅲ	講義	1									◎									
	宗 教 Ⅳ	講義	1									◎									
	芸 術 文 化 論	講義	2									△									
	経 済 学	講義	2									△									
	くらしき学【音楽】フィールドワーク	演習	1									○									□
	くらしき学【食】フィールドワーク	演習	1									○									□
	くらしき学【教育】フィールドワーク	演習	1									○									□
	音楽を活かした地域貢献実践	演習	1									○									□
	食を活かした地域貢献実践	演習	1									○									□
	教育を活かした地域貢献実践	演習	1									○									□
	大 学 と 地 域	演習	1									○									□
	まちづくりと地域	演習	1									○									□
	くらしきチャレンジ演習	演習	1									○									□
	インターンシップ A	演習	2									△									□
	インターンシップ B	演習	1			..	..	..	..			△									□
	若 衆 実 践 演 習	演習	2									△									□
	くらしき学（地域創生）研究	演習	4									△									□
	化 学 基 礎	講義	2									△		●							
	生 物 学 基 礎	講義	2									△		●							
	生 活 学 概 論	講義	2									△			▲						
	物 質 科 学 概 論	講義	2									△									
	コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン 論	講義	2									△									
	心 理 学 概 論	講義	2									△									
	情 報 活 用 演 習 Ⅰ	演習	2									◎				●					
情 報 活 用 演 習 Ⅱ	演習	2									△				●						
発 表 の 技 術	講義	2									△										
調 査 と アン ケ ー ト 分 析	講義	2									△										
食 統 計 学	講義	2									△		▲								
特 別 講 義	講義	2									△										
体 育 健	ス ポ ー ツ 実 技 A	実技	1								◎				●						
	ス ポ ー ツ 実 技 B	実技	1			..	..				△										
	健 康 科 学	講義	1								◎				●						
外 国 語 科 目	英 語 Ⅰ	演習	1								◎				●						
	英 語 Ⅱ	演習	1								◎				●						
	中 国 語 Ⅰ	演習	1								△										
	中 国 語 Ⅱ	演習	1								△										
	フ ラ ン ス 語 Ⅰ	演習	1								△										
	フ ラ ン ス 語 Ⅱ	演習	1								△										
	英 語 Ⅲ	演習	1								◎										
	英 語 Ⅳ	演習	1								◎										
	英 語 Ⅴ	演習	1								△										
	英 語 Ⅵ	演習	1								△										
	イ タ リ ア 語 Ⅰ	演習	1								△										
	イ タ リ ア 語 Ⅱ	演習	1								△										
	ド イ ツ 語 Ⅰ	演習	1								△										
ド イ ツ 語 Ⅱ	演習	1								△											
英 会 話 Ⅰ	演習	1								△											
英 会 話 Ⅱ	演習	1								△											

教養に関する科目の卒業要件単位：必修15科目16単位と地域貢献科目の選択必修1科目1単位を含め34単位以上



教員 確認 欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

**(専門に関する科目) (その2) 現代食文化学科 2020年度入学生**

卒：卒業要件 ◎：必修、☆：給食調理関連選択必修（4科目4単位の中から2科目2単位以上）、★：資格対策関連選択必修（3科目3単位の中から2科目2単位以上）、△：選択  
 栄：栄養士免許取得要件、衛：食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格（任用）取得要件、フコ：フードコーディネーター3級認定資格取得要件、  
 家教：家庭科教諭免許取得要件、健康増進：健康増進栄養指導者（大学認定資格）取得要件、災害食：災害食コンシェルジュ（大学認定資格）取得要件、企画開発：商品  
 企画開発士（大学認定資格）取得要件 ●：必修、▲：選択  
 地域科目：詳細は該当ページを参照：□

※免許・資格要件科目については該当ページを必ず確認すること

領域	科目	授業形態	単位数	年次								卒	栄	衛	フコ	家教	健康増進	災害食	企画開発	地域科目	学生 確認欄
				1年		2年		3年		4年											
				前	後	前	後	前	後	前	後										
共通科目	基礎実験	実験	1									◎		●		▲					
	食文化概論	講義	2									◎			●	▲			●		
	日本食一次予防論	講義	2									◎					●		●		
	地産地消実習	実習	1									◎				▲				□	
	総合演習	演習	1									◎		●							
	卒業研究	卒業研究	4									◎		●							
	食文化演習A	演習	1									★									
	食文化演習B	演習	1									★									
	食文化演習C	演習	1									★							●		
	キャリアデザイン研修	演習	2									△									
総合調理と 食育・教育と	災害食計画論	講義	2									△				▲		●			
	子どもの食支援(含食物アレルギー対応)	講義	2									△				▲					
	代謝生化学	講義	2									△									
	日本の料理	実習	1									△				▲	●				
	世界の料理	実習	1									△				▲					
	ヘルスクアマネジメント実習A	実習	1									☆				▲				□	
	ヘルスクアマネジメント実習B	実習	1									☆				▲	●			□	
健康増進と スポーツ栄養	運動プログラム演習A	演習	1									△									
	スポーツ心理学	講義	2									△									
	運動プログラム演習B	演習	1									△									
	運動生理学	講義	2									△									
	スポーツ栄養学	講義	2									△					●				
	スポーツフード実習	実習	1									△									
	健康増進実践演習	演習	2									△					●				
商品開発と流通	食品機能論	講義	2									△		●					▲		
	マーケティング論	講義	2									△							▲		
	発酵食品論	講義	2									△		●					▲		
	食品保蔵科学	講義	2									△		●		▲			▲		
	食品加工学	講義	2									△		▲		▲			▲		
	食品加工学実習(製菓・製パン含む)	実習	1									△							▲		
	商品開発論I	講義	2									△							●		
	商品開発論II	講義	2									△							●		
	商品開発実習I	実習	1									△							●	□	
	商品開発実習II	実習	1									△							●	□	
フードコーディネーター と食環境	デザイン基礎(色彩学・造形基礎)	演習	1									△									
	食生活の文化論	講義	2									△									
	地域活性食企画演習	演習	2									△			●					□	
	食環境心理とインテリアデザイン	講義	2									△			●						
	フードスタイルマネジメント演習	演習	2									△			●					□	
	店舗デザイン・メニュー開発実習	実習	1									△			●					□	

**専門に関する科目の卒業要件単位：専門基礎科目(栄養士関連科目)必修3科目49単位と給食調理関連選択必修2科目2単位、専門実践科目必修6科目11単位と資格対策関連選択必修2科目2単位を含め90単位以上**

栄養士の資格を取得するために必要な授業科目及び単位数

現代食文化学科 2020年度入学生

◎:必修

栄養士法施行規則別表第1に定められる教育内容			食文化学部現代食文化学科における開設科目等			
教育内容	単位数		科目名	授業形態	単位数	栄養士
	講義 又は 演習	実験 又は 実習				
社会生活と健康	4	4	社会福祉概論	講義	2	◎
人体の構造と機能	8		公衆衛生学(含健康管理概論)	講義	2	◎
			解剖生理学Ⅰ	講義	2	◎
			解剖生理学Ⅱ	講義	2	◎
			生化学	講義	2	◎
			病理学	講義	2	◎
			解剖生理学実習	実習	1	◎
食品と衛生	6		栄養生理・生化学実験	実験	1	◎
			食品学Ⅰ	講義	2	◎
			食品学Ⅱ	講義	2	◎
		食品学実験	実験	1	◎	
		食品衛生学	講義	2	◎	
栄養と健康	8	食品衛生学実験	実験	1	◎	
		栄養学総論	講義	2	◎	
		栄養学各論	講義	2	◎	
		栄養学実習Ⅰ	実習	1	◎	
		栄養学実習Ⅱ	実習	1	◎	
		臨床栄養学概論	講義	2	◎	
		臨床栄養学各論	講義	2	◎	
栄養の指導	6	臨床栄養学実習	実習	1	◎	
		栄養指導論Ⅰ	講義	2	◎	
		公衆栄養学Ⅰ	講義	2	◎	
		公衆栄養学Ⅱ	講義	2	◎	
		栄養指導実習Ⅰ	実習	1	◎	
給食の運営	4	栄養指導実習Ⅱ	実習	1	◎	
		調理学	講義	2	◎	
		調理学実習Ⅰ	実習	1	◎	
		調理学実習Ⅱ	実習	1	◎	
		給食管理	講義	2	◎	
		給食管理実習	実習	1	◎	
		給食計画論実習	実習	1	◎	
給食管理校外実習Ⅰ	実習	1	◎			
校外実習総合演習Ⅰ	演習	1	◎			
小 計	36	14	小 計		51	

食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格に関する科目  
現代食文化学科 2020年度入学生

1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

衛：食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格(任用)取得要件、卒：卒業要件  
衛 ●：必修、▲：選択必修 卒 ○：必修、△：選択

科目区分	科目	開講科目名	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		衛	卒	学生 確認欄		
					前	後	前	後	前	後	前	後					
A群 化学関係	分析化学	基礎実験	実験	1									●	○			
	有機化学	化学基礎	講義	2									●	△			
B群 生物化学関係	生物化学	生物学基礎	講義	2									●	△			
		生化学	講義	2									●	○			
	食品化学	食品学 I	講義	2									●	○			
		食品機能論	講義	2									●	△			
		食品学実験	実験	1									●	○			
毒性学	食品学 II	講義	2									●	○				
C群 微生物学関係	食品微生物学	発酵食品論	講義	2									●	△			
	食品保存学	食品保蔵科学	講義	2									●	△			
D群 公衆衛生関係	食品衛生学	食品衛生学	講義	2									●	○			
		食品衛生学実験	実験	1									●	○			
	公衆衛生学	公衆衛生学(含健康管理概論)	講義	2									●	○			
単位小計 (A~D)	22単位以上			23													
E群 その他の食品関連科目	調理学	講義	2										●	○			
	栄養学総論	講義	2										●	○			
	病理学	講義	2										●	○			
	給食管理	講義	2										●	○			
	給食管理実習	実習	1										●	○			
	給食計画論実習	実習	1										●	○			
	総合演習	演習	1										●	○			
	卒業研究	卒業研究	4										●	○			
	食統計学	講義	2										▲	△			
食品加工学	講義	2										▲	△				
単位小計 (E)				19													
単位合計	40単位以上			単位合計	42												

フードコーディネーター3級認定資格に関する科目  
現代食文化学科 2020年度入学生

1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

フコ：フードコーディネーター3級認定資格取得要件、卒：卒業要件  
フコ ●：必修 卒 ○：必修、△：選択

科目	開講科目	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		フコ	卒	学生 確認欄		
				前	後	前	後	前	後	前	後					
文化	食の歴史と文化と風土	食文化概論	講義	2								●	○			
	食品・材料の知識	食品学 I	講義	2								●	○			
		食品学 II	講義	2								●	○			
	調理方法と調理器具	調理学	講義	2								●	○			
		調理学実習 I	実習	1								●	○			
科学	健康と栄養	栄養学総論	講義	2								●	○			
	食の安全	食品衛生学	講義	2								●	○			
経済/ 経営	フードマネジメント	フードスタイルマネジメント演習	演習	2								●	△			
	メニュープランニング	地域活性食企画演習	演習	2								●	△			
	食の企画・構成・演出の流れ															
デザイン/ アート	食空間のあり方	食環境心理とインテリアデザイン	講義	2								●	△			
	食空間と内装デザイン															
	食空間とテーブルコーディネート	店舗デザイン・メニュー開発実習	実習	1							●	△				
	テーブルサービスとマナー															
単位合計				20												

健康増進栄養指導者資格（大学認定資格）に関する科目  
現代食文化学科 2020年度入学生

教員 確認 欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

健康増進：健康増進栄養指導者資格取得要件、卒：卒業要件  
健康増進 ●：必修 卒 ◎：必修、☆：選択必修、△：選択

科目区分	開講科目名	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		健康増進	卒	学生確認欄
				前	後	前	後	前	後	前	後			
社会生活と健康	社会福祉概論	講義	2		●							●	◎	
	公衆衛生学(含健康管理概論)	講義	2			●						●	◎	
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	講義	2	●								●	◎	
	解剖生理学Ⅱ	講義	2	●								●	◎	
	生化学	講義	2	●								●	◎	
	病理学	講義	2			●						●	◎	
	解剖生理学実習	実習	1				●					●	◎	
	栄養生理・生化学実験	実験	1				●					●	◎	
食品と衛生	食品学Ⅰ	講義	2	●								●	◎	
	食品学Ⅱ	講義	2	●								●	◎	
	食品学実験	実験	1	●								●	◎	
	食品衛生学	講義	2	●								●	◎	
	食品衛生学実験	実験	1	●								●	◎	
栄養と健康	栄養学総論	講義	2	●								●	◎	
	栄養学各論	講義	2	●								●	◎	
	栄養学実習Ⅰ	実習	1	●								●	◎	
	栄養学実習Ⅱ	実習	1	●								●	◎	
	臨床栄養学概論	講義	2	●								●	◎	
	臨床栄養学各論	講義	2	●								●	◎	
	臨床栄養学実習	実習	1	●								●	◎	
栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	講義	2	●								●	◎	
	公衆栄養学Ⅰ	講義	2	●								●	◎	
	公衆栄養学Ⅱ	講義	2	●								●	◎	
	栄養指導実習Ⅰ	実習	1	●								●	◎	
	栄養指導実習Ⅱ	実習	1	●								●	◎	
給食の運営	調理学	講義	2	●								●	◎	
	調理学実習Ⅰ	実習	1	●								●	◎	
	調理学実習Ⅱ	実習	1	●								●	◎	
	給食管理	講義	2	●								●	◎	
	給食管理実習	実習	1	●								●	◎	
	給食計画論実習	実習	1	●								●	◎	
	給食管理校外実習Ⅰ	実習	1	●								●	☆	
	校外実習総合演習Ⅰ	演習	1	●								●	☆	
一次予防関連	日本食一次予防論	講義	2	●								●	◎	
	日本の料理	実習	1	●								●	△	
	スポーツ栄養学	講義	2	●								●	△	
	ヘルスクエアマネジメント実習B	実習	1	●								●	☆	
	健康増進実践演習	演習	2	●								●	△	
単位合計			59											



災害食コンシェルジュ資格（大学認定資格）に関する科目  
現代食文化学科 2020年度入学生

教員 確認 欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

災害食：災害食コンシェルジュ資格取得要件、卒：卒業要件

災害食 ●：必修 卒 ◎：必修、☆：選択必修、△：選択

科目区分	開講科目名	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		災害食	卒	学生 確認欄
				前	後	前	後	前	後	前	後			
社会生活と健康	社会福祉概論	講義	2		■							●	◎	
	公衆衛生学(含健康管理概論)	講義	2			■						●	◎	
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	講義	2	■								●	◎	
	解剖生理学Ⅱ	講義	2		■							●	◎	
	生化学	講義	2		■							●	◎	
	病理学	講義	2			■						●	◎	
	解剖生理学実習	実習	1				■					●	◎	
	栄養生理・生化学実験	実験	1				■					●	◎	
食品と衛生	食品学Ⅰ	講義	2	■								●	◎	
	食品学Ⅱ	講義	2		■							●	◎	
	食品学実験	実験	1		■							●	◎	
	食品衛生学	講義	2			■						●	◎	
	食品衛生学実験	実験	1				■					●	◎	
栄養と健康	栄養学総論	講義	2		■							●	◎	
	栄養学各論	講義	2			■						●	◎	
	栄養学実習Ⅰ	実習	1				■					●	◎	
	栄養学実習Ⅱ	実習	1					■				●	◎	
	臨床栄養学概論	講義	2					■				●	◎	
	臨床栄養学各論	講義	2						■			●	◎	
	臨床栄養学実習	実習	1							■		●	◎	
栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	講義	2			■						●	◎	
	公衆栄養学Ⅰ	講義	2				■					●	◎	
	公衆栄養学Ⅱ	講義	2					■				●	◎	
	栄養指導実習Ⅰ	実習	1						■			●	◎	
	栄養指導実習Ⅱ	実習	1							■		●	◎	
給食の運営	調理学	講義	2	■								●	◎	
	調理学実習Ⅰ	実習	1	■								●	◎	
	調理学実習Ⅱ	実習	1		■							●	◎	
	給食管理	講義	2				■					●	◎	
	給食管理実習	実習	1					■				●	◎	
	給食計画論実習	実習	1						■			●	◎	
	給食管理校外実習Ⅰ	実習	1							■		●	☆	
校外実習総合演習Ⅰ	演習	1								■	●	☆		
災害食関連	災害食計画論	講義	2		■							●	△	
単位合計			53											

商品企画開発士資格（大学認定資格）に関する科目  
現代食文化学科 2020年度入学生

教員 確認欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

企画開発：商品企画開発士資格取得要件、卒：卒業要件

企画開発 ●：必修、▲：選択必修 卒 ◎：必修、△：選択

科目区分	科目	開講科目名	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		企画開発	卒	学生 確認欄	
					前	後	前	後	前	後	前	後				
専門基礎科目	食品学	食品学 I	講義	2									●	◎		
		食品学 II	講義	2										●	◎	
		食品学実験	実験	1										●	◎	
	食品衛生学	食品衛生学	講義	2										●	◎	
		食品衛生学実験	実験	1										●	◎	
	栄養学	栄養学総論	講義	2										●	◎	
		栄養学各論	講義	2										●	◎	
		栄養学実習 I	実習	1										●	◎	
		栄養学実習 II	実習	1										●	◎	
	調理学	調理学	講義	2										●	◎	
調理学実習 I		実習	1										●	◎		
調理学実習 II		実習	1										●	◎		
単位小計				計	18											
専門実践科目	食文化	食文化概論	講義	2									●	◎		
		日本食一次予防論	講義	2										●	◎	
		食文化演習 C	演習	1										●	△	
	企画商品化	商品開発論 I	講義	2										●	△	
		商品開発論 II	講義	2										●	△	
		商品開発実習 I	実習	1										●	△	
		商品開発実習 II	実習	1										●	△	
単位小計				計	11											
専門実践科目	食品特性・加工	食品機能論	講義	2									▲	△		
		発酵食品論	講義	2										▲	△	
		食品保蔵科学	講義	2										▲	△	
		食品加工学	講義	2										▲	△	
		食品加工学実習（製菓・製パン含む）	実習	1										▲	△	
	経済・市場調査・分析	マーケティング論	講義	2									▲	△		
単位小計 6単位以上				計	11											
単位合計 35単位以上				合計	40											

# 榮養學科

教員 確認欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

(教養に関する科目) 栄養学科 2020年度入学生

卒：卒業要件、管：管理栄養士国家試験受験資格取得要件  
 衛：食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格(任用)取得要件、教：教職要件  
 地域科目(詳細は該当ページを参照)：□

◎：必修、△：選択、○：地域貢献科目選択必修(9科目9単位の中から1科目1単位以上)

	科 目	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		卒	管	衛	教	地域 科目	学生 確認欄
				前	後	前	後	前	後	前	後						
一般教養科目	アゼンブリー・アワー I	演習	1									◎				□	
	アゼンブリー・アワー II	演習	1									◎				□	
	宗 教 教 育 I	講義	1									◎					
	宗 教 教 育 II	講義	1									◎					
	日 本 国 憲 法	講義	2									△			◎		
	人 間 関 係 論	講義	2									△					
	日 本 芸 能 史	講義	2									△					
	日 本 文 学	講義	2									△					
	教 養 基 礎 I	演習	1									◎					
	教 養 基 礎 II	演習	1									◎					
宗 教 教 育 III	講義	1									◎						
宗 教 教 育 IV	講義	1									◎						
芸 術 文 化 論	講義	2									△						
地域貢献科目	くらしき学【音楽】フィールドワーク	演習	1									○				□	
	くらしき学【食】フィールドワーク	演習	1									○				□	
	くらしき学【教育】フィールドワーク	演習	1									○				□	
	音楽を活かした地域貢献実践	演習	1									○				□	
	食を活かした地域貢献実践	演習	1									○				□	
	教育を活かした地域貢献実践	演習	1									○				□	
	大 学 と 地 域	演習	1									○				□	
	ま ち づ くり と 地 域	演習	1									○				□	
	くらしきチャレンジ演習	演習	1									○				□	
	インターンシップ A	演習	2				..	..	..	..			△				□
インターンシップ B	演習	1				..	..	..	..			△				□	
若 衆 実 践 演 習	演習	2									△					□	
くらしき学(地域創生)研究	演習	4									△					□	
専門教養科目	栄 養 士 の た め の 化 学	講義	2									△		◎			
	栄 養 士 の た め の 生 物 学	講義	2									△		◎			
	食 料 経 済 学	講義	2									△					
	食 文 化 概 論	講義	2									◎					
	生 活 科 学 概 論	講義	2									△					
	物 質 科 学 概 論	講義	2									△					
	コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン 論	講義	2									△					
	心 理 学 概 論	講義	2									△					
	情 報 活 用 演 習 I	演習	2									◎			◎		
	情 報 活 用 演 習 II	演習	2									△					
	発 表 の 技 術	講義	2									△					
	食 統 計 学	講義	2									△					
	調 査 と アン ケ ー ト 分 析	講義	2									△					
	食 べ 物 の 科 学	講義	2									△					
	管 理 栄 養 士 入 門	演習	2									◎					
日 本 食 一 次 予 防 論	講義	2									△						
特 別 講 義	講義	2									△						
体育健	ス ポ ー ツ 実 技 A	実技	1									◎			◎		
	ス ポ ー ツ 実 技 B	実技	1			..	..					△					
外国語科目	健 康 科 学	講義	1									◎					
	英 語 I	演習	1									◎			◎		
	英 語 II	演習	1									◎			◎		
	中 国 語 I	演習	1									△					
	中 国 語 II	演習	1									△					
	フ ラ ン ス 語 I	演習	1									△					
	フ ラ ン ス 語 II	演習	1									△					
	英 語 III	演習	1									◎					
	英 語 IV	演習	1									◎					
	英 語 V	演習	1									△					
	英 語 VI	演習	1									△					
	イ タ リ ア 語 I	演習	1									△					
	イ タ リ ア 語 II	演習	1									△					
	ド イ ツ 語 I	演習	1									△					
	ド イ ツ 語 II	演習	1									△					
英 会 話 I	演習	1									△						
英 会 話 II	演習	1									△						

教養に関する科目の卒業要件単位：必修17科目20単位と地域貢献科目の選択必修1科目1単位を含め35単位以上

(専門に関する科目) 栄養学科 2020年度入学生

教員確認欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

卒：卒業要件、管：管理栄養士国家試験受験資格取得要件  
 衛：食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格(任用)取得要件、教：教職要件  
 地域科目(詳細は該当ページを参照)：□  
 ◎：必修、△：選択、○選択必修

	科目	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		卒	管	衛	教	地域科目	学生確認欄	
				前	後	前	後	前	後	前	後							
専門基礎分野	社会・環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	講義	2									◎	◎	◎			
		公衆衛生学Ⅱ	講義	2										◎	◎	◎		
		社会福祉概論	講義	2										◎	◎			
		健康情報管理学	講義	2										◎	◎			
		健康情報管理実習Ⅰ	実習	1										◎	◎			
		健康情報管理実習Ⅱ	実習	1										◎	◎			
		解剖生理学Ⅰ	講義	2										◎	◎			
		解剖生理学Ⅱ	講義	2										◎	◎	◎		
		栄養生化学	講義	2										◎	◎	◎		
		運動生理学	講義	2										◎	◎			
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	病理病態学Ⅰ	講義	2										◎	◎	◎		
		病理病態学Ⅱ	講義	2										△				
		病態生化学	講義	2										◎	◎			
		解剖生理学実習	実習	1										◎	◎			
		栄養生理・生化学実験	実験	1										◎	◎			
		病態生化学実習	実習	1										◎	◎			
		医学概論	講義	2										△		◎		
		微生物学	講義	2										◎	◎	◎		
		人体の仕組みと疾患	講義	2										△				
		食品学Ⅰ	講義	2										◎	◎	◎		
食べ物と健康	食品学Ⅱ	講義	2										◎	◎	◎			
	食品衛生学Ⅰ	講義	2										◎	◎	◎			
	食品衛生学Ⅱ	講義	2										△		◎			
	調理学	講義	2										◎	◎				
	調理学実習Ⅰ	実習	1										◎	◎				
	調理学実習Ⅱ	実習	1										◎	◎				
	食品学実験Ⅰ	実験	1										◎	◎				
	食品学実験Ⅱ	実験	1										◎	◎	◎			
	食品衛生学実験	実験	1										◎	◎	◎			
	<b>専門分野の卒業要件単位：必修25科目40単位を含め40単位以上</b>																	
専門科目	基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	講義	2									◎	◎	◎			
		基礎栄養学Ⅱ	講義	2										◎	◎			
		栄養学実習	実習	1										◎	◎			
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	講義	2										◎	◎			
		応用栄養学Ⅱ	講義	2										◎	◎			
		応用栄養学Ⅲ	講義	2										◎	◎			
	栄養教育論	応用栄養学実習	実習	1										◎	◎			
		栄養教育論Ⅰ	講義	2										◎	◎			
		栄養教育論Ⅱ	講義	2										◎	◎			
	臨床栄養学	ヘルスカウンセリング論	講義	2										◎	◎			
		栄養教育論実習Ⅰ	実習	1										◎	◎			
		栄養教育論実習Ⅱ	実習	1										◎	◎			
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	講義	2										◎	◎			
		臨床栄養学Ⅱ	講義	2										◎	◎			
		臨床栄養学実習Ⅰ	実習	1										◎	◎			
	公衆栄養学	臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1										◎	◎			
		臨床栄養治療学	講義	2										◎	◎			
		臨床栄養管理論	講義	2										◎	◎			
	総合演習	公衆栄養学Ⅰ	講義	2										◎	◎	◎		
		公衆栄養学Ⅱ	講義	2										◎	◎	◎		
		公衆栄養学実習	実習	1										◎	◎			
		フードシステム論	講義	2										◎	◎			
		給食経営管理論	講義	2										◎	◎	◎		
		給食経営管理実習Ⅰ	実習	1										◎	◎	◎		
		給食経営管理実習Ⅱ	実習	1										◎	◎	◎		
		総合演習Ⅰ	演習	1										◎	◎			
		総合演習Ⅱ	演習	1										◎	◎			
		総合演習Ⅲ	演習	1										◎	◎			
	臨地実習	総合演習Ⅳ	演習	1										◎	◎			
		給食管理校外実習	実習	1										◎	◎			
臨床栄養学臨地実習		実習	2										◎	◎				
公衆栄養学臨地実習		実習	1										○	○				
給食経営管理臨地実習		実習	1										○	○				
卒業研究	ヘルスケアマネジメント実習A	実習	1										△			□		
	ヘルスケアマネジメント実習B	実習	1										△			□		
	栄養学演習	演習	2										△					
<b>専門分野の卒業要件単位：必修31科目48単位、選択必修1単位を含め49単位以上</b>																		

栄養士の資格を取得するために必要な授業科目及び単位数  
 栄養学科 2020年度入学生

◎:必修

栄養士法施行規則別表第1に定められる教育内容			食文化学部栄養学科における開設科目等			
教育内容	単位数		科目名	授業形態	単位数	栄養士
	講義 又は 演習	実験 又は 実習				
社会生活と健康	4	4	社会福祉概論	講義	2	◎
人体の構造と機能	8		公衆衛生学Ⅰ	講義	2	◎
			解剖生理学Ⅰ	講義	2	◎
			解剖生理学Ⅱ	講義	2	◎
			運動生理学	講義	2	◎
			栄養生化学	講義	2	◎
			解剖生理学実習	実習	1	◎
食品と衛生	6		栄養生理・生化学実験	実験	1	◎
			食品学Ⅰ	講義	2	◎
			食品学Ⅱ	講義	2	◎
			食品衛生学Ⅰ	講義	2	◎
			食品学実験Ⅰ	実験	1	◎
栄養と健康	8		食品衛生学実験	実験	1	◎
			基礎栄養学Ⅰ	講義	2	◎
		栄養学実習	実習	1	◎	
		応用栄養学Ⅱ	講義	2	◎	
		応用栄養学Ⅲ	講義	2	◎	
		応用栄養学実習	実習	1	◎	
		臨床栄養学Ⅰ	講義	2	◎	
		臨床栄養学実習Ⅰ	実習	1	◎	
		臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1	◎	
		栄養の指導	6	10	栄養教育論Ⅰ	講義
栄養教育論Ⅱ	講義			2	◎	
栄養教育論実習Ⅰ	実習			1	◎	
栄養教育論実習Ⅱ	実習			1	◎	
給食の運営	4	公衆栄養学Ⅰ	講義	2	◎	
		調理学	講義	2	◎	
		調理学実習Ⅰ	実習	1	◎	
		調理学実習Ⅱ	実習	1	◎	
		給食経営管理論	講義	2	◎	
		給食経営管理実習Ⅰ	実習	1	◎	
		給食経営管理実習Ⅱ	実習	1	◎	
給食管理校外実習	実習	1	◎			
小計	36	14	小計		51	

管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な授業科目及び単位数  
 栄養学科 2020年度入学生

◎:必修、○:選択必修

管理栄養士学校指定規則別表第1に定められる教育内容				食文化学部栄養学科における開設科目等					
教育内容	単位数		科目名	授業形態	単位数	管理栄養士			
	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	10	公衆衛生学Ⅰ	講義	2	◎		
				公衆衛生学Ⅱ	講義	2	◎		
				社会福祉概論	講義	2	◎		
				健康情報管理学	講義	2	◎		
				健康情報管理実習Ⅰ	実習	1	◎		
				健康情報管理実習Ⅱ	実習	1	◎		
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14		解剖生理学Ⅰ	講義	2	◎		
				解剖生理学Ⅱ	講義	2	◎		
				栄養生化学	講義	2	◎		
				運動生理学	講義	2	◎		
				病理病態学Ⅰ	講義	2	◎		
				病態生化学	講義	2	◎		
				解剖生理学実習	実習	1	◎		
				栄養生理・生化学実験	実験	1	◎		
				病態生化学実習	実習	1	◎		
				微生物学	講義	2	◎		
				食べ物と健康	8	食品学Ⅰ	講義	2	◎
						食品学Ⅱ	講義	2	◎
	食品衛生学Ⅰ	講義				2	◎		
	調理学	講義				2	◎		
	調理学実習Ⅰ	実習				1	◎		
	調理学実習Ⅱ	実習				1	◎		
	食品学実験Ⅰ	実験				1	◎		
	食品学実験Ⅱ	実験				1	◎		
	食品衛生学実験	実験		1	◎				
	小計	28		10	専門基礎分野小計		40		
	専門分野	基礎栄養学		2	8	基礎栄養学Ⅰ	講義	2	◎
						基礎栄養学Ⅱ	講義	2	◎
応用栄養学		6	栄養学実習	実習		1	◎		
			応用栄養学Ⅰ	講義		2	◎		
			応用栄養学Ⅱ	講義		2	◎		
栄養教育論		6	応用栄養学Ⅲ	講義		2	◎		
			応用栄養学実習	実習		1	◎		
			栄養教育論Ⅰ	講義		2	◎		
			栄養教育論Ⅱ	講義		2	◎		
			ヘルスカウンセリング論	講義		2	◎		
臨床栄養学		8	栄養教育論実習Ⅰ	実習		1	◎		
			栄養教育論実習Ⅱ	実習		1	◎		
			臨床栄養学Ⅰ	講義		2	◎		
			臨床栄養学Ⅱ	講義		2	◎		
			臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1	◎		
			臨床栄養学実習Ⅱ	実習		1	◎		
			栄養治療学	講義		2	◎		
公衆栄養学		4	臨床栄養管理論	講義		2	◎		
			公衆栄養学Ⅰ	講義		2	◎		
			公衆栄養学Ⅱ	講義		2	◎		
給食経営管理論	4	公衆栄養学実習	実習	1	◎				
		給食経営管理論	講義	2	◎				
		フードシステム論	講義	2	◎				
		給食経営管理実習Ⅰ	実習	1	◎				
総合演習	2	給食経営管理実習Ⅱ	実習	1	◎				
		総合演習Ⅰ	演習	1	◎				
		総合演習Ⅱ	演習	1	◎				
		総合演習Ⅲ	演習	1	◎				
臨地実習		総合演習Ⅳ	演習	1	◎				
		給食管理校外実習	実習	1	◎				
		臨床栄養学臨地実習	実習	2	◎				
		公衆栄養学臨地実習※	実習	1	○				
小計	32	12	給食経営管理臨地実習※	実習	1	○			
			専門分野小計		49				
合計	82		合計		89				

※「公衆栄養学臨地実習」と「給食経営管理臨地実習」は、どちらか1科目を必修

教 員 確 認 欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

(食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格に関する科目)

栄養学科 (2020年度入学生)

衛：食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格（任用）取得要件、卒：卒業要件

◎：必修、△：選択

科目区分	科目	開講科目名	単位数	1年		2年		3年		4年		衛	卒	学生 確認 欄	
				前	後	前	後	前	後	前	後				
A群 化学関係	有機化学 分析化学	栄養士のための化学	2									◎	△		
		食品学実験Ⅰ	1										◎	◎	
		食品学実験Ⅱ	1										◎	◎	
B群 生物化学関係	生物化学	栄養士のための生物学	2									◎	△		
		栄養生化学	2										◎	◎	
	食品化学	食品学Ⅰ	2										◎	◎	
		食品学Ⅱ	2										◎	◎	
生理学	解剖生理学Ⅱ	2										◎	◎		
C群 微生物学関係	微生物学	微生物学	2									◎	◎		
D群 公衆衛生関係	公衆衛生学	公衆衛生学Ⅰ	2									◎	◎		
		公衆衛生学Ⅱ	2									◎	◎		
	食品衛生学	食品衛生学Ⅰ	2									◎	◎		
単位小計 (A~D)	22単位以上		22												
E群 その他の 食品関連科目		解剖生理学Ⅰ	2										◎	◎	
		基礎栄養学Ⅰ	2										◎	◎	
		食品衛生学Ⅱ	2										◎	△	
		病理病態学Ⅰ	2										◎	◎	
		公衆栄養学Ⅰ	2										◎	◎	
		食品衛生学実験	1										◎	◎	
		公衆栄養学Ⅱ	2										◎	◎	
		医学概論	2										◎	△	
		給食経営管理論	2										◎	◎	
		給食経営管理実習Ⅰ	1										◎	◎	
給食経営管理実習Ⅱ	1										◎	◎			
単位小計 (E)			19												
単位合計	40単位以上	単 位 合 計	41												



# 教職関連科目

1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

(家庭科教諭関連科目) 現代食文化学科 2020年度入学生

教:教職要件、卒:卒業要件

教 ◎:必修、★:選択 卒 ◎:必修、△:選択

科目	各科目に含めることが必要な事項	単位数	授業科目	講義 演習	単位数	1年 2年 3年 4年								教	卒	学生 確認欄			
						前	後	前	後	前	後	前	後						
<b>教育の基礎的理解に関する科目等</b>																			
教育の基礎的理解に関する科目	・教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想 ・教職の意義及び教員の役割 ・職務内容(チーム学校運営への対応を含む。) ・教育に関する社会的、制度的又は経営的事項(学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。) ・幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程 ・特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解 ・教育課程の意義及び編成の方法(カリキュラム・マネジメントを含む)	10	教育の原理	講義	2										◎				
			教育の歴史	講義	2											★			
			教職概論	講義	2												◎		
			教育の制度と経営	講義	2												◎		
			教育心理学	講義	2												◎		
			特別支援教育総論	講義	1												◎		
			教育課程総論	講義	2												◎		
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	・道徳の理論及び指導法 ・総合的な学習の時間の指導法 ・特別活動の指導法 ・教育の方法及び技術(情報機器及び教材の活用を含む。) ・生徒指導の理論及び方法 ・進路指導及びキャリア教育の理論及び方法 ・教育相談(カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。)の理論及び方法	中10 高8	道徳教育指導論	講義	2										◎				
			総合的な学習の時間の指導法	講義	1											◎			
			特別活動の指導法	講義	1												◎		
			教育方法・技術論	講義	2												◎		
			生徒・進路指導論	講義	2												◎		
			教育相談の理論と方法	講義	2												◎		
			教育実践に関する科目	・教育実習 ・教職実践演習	中5 高3	教育実習指導	講・演	1										◎	
		2	教育実習	実習	4										◎				
		2	教職実践演習(中・高)	演習	2										◎				
<b>教科及び教科の指導法に関する科目</b>																			
教科に関する専門的事項	・家庭経営学(家族関係学及び家庭経済学を含む。) ・被服学(被服製作実習を含む。) ・食理学(栄養学、食品学及び調理実習を含む。)	中20 高16	生活学概論	講義	2										★	△			
			家族関係学	講義	2											◎			
			家庭経営学(家庭経済学を含む)	講義	2											◎			
			被服学概論	講義	2											◎			
			被服製作実習Ⅰ	実習	1											◎			
			被服製作実習Ⅱ	実習	1											◎			
			食品学Ⅰ	講義	2											◎	◎		
			調理理学	講義	2											★	◎		
			調理学実習Ⅰ	実習	1											◎	◎		
			基礎実験	実験	1											★	◎		
			食文化概論	講義	2											★	◎		
			地産地消実習	実習	1											★	◎		
			食品学Ⅱ	講義	2											★	◎		
			食品学実験	実験	1											★	◎		
			栄養学総論	講義	2											◎	◎		
			調理学実習Ⅱ	実習	1											★	◎		
			食品保蔵科学	講義	2											★	△		
			災害食計画論	講義	2											★	△		
			食品衛生学	講義	2											★	◎		
			食品衛生学実験	実験	1											★	◎		
			栄養学各論	講義	2											★	◎		
			栄養学実習Ⅰ	実習	1											★	◎		
			臨床栄養学概論	講義	2											★	◎		
			公衆栄養学Ⅰ	講義	2											★	◎		
			食品加工学	講義	2											★	△		
			日本の料理	実習	1											★	△		
			世界の料理	実習	1											★	△		
			子どもの食支援(含食物アレルギー対応)	講義	2											★	△		
			ヘルスケアマネジメント実習A	実習	1											★	△		
			ヘルスケアマネジメント実習B	実習	1											★	△		
住居学概論	講義	2											◎						
製図	講義	2											◎						
保育学(実習を含む)	講・演・実	2											◎						
家庭看護学	講義	2											◎						
家庭機械及び電気	講義	2											◎						
情報活用演習Ⅱ	演習	2											◎	△					
家庭科教育法Ⅰ	講義	2											◎						
家庭科教育法Ⅱ	講義	2											◎						
家庭科教育法Ⅲ	講義	2											◎						
家庭科教育法Ⅳ	講義	2											◎						
<b>大学が独自に設定する科目</b>																			
最低修得単位を超えて履修した「教科及び教科の指導法に関する科目」又は「教育の基礎的理解に関する科目等」について、併せて中4、高12単位以上を修得				左記単位数は上記の教職必修科目と卒業必修科目を修得すれば充足する。															
<b>教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目</b>																			
日本国憲法		2	日本国憲法	講義	2										◎	△			
体育		2	スポーツ実技A	実技	1									◎	◎				
	健康科学		講義	1										◎	◎				
外国語コミュニケーション		2	英語Ⅰ	演習	1									◎	◎				
	英語Ⅱ		演習	1										◎	◎				
情報機器の操作		2	情報活用演習Ⅰ	演習	2								◎	◎					

