

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

表2-1 現代食文化学科 全学共通科目一覧 (2023年度入学者用)

区分	授業科目名	授業形態	単位数	開講学年(授業時数)								卒業要件 最低修得 単位数	履修	教職科目	地域科目	備考	学生用 確認欄	
				1年		2年		3年		4年								
				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期							
大学で学ぶための 入門科目群	創立者松田藤子の志	講義	1	8								◎						
	創立者松田藤子の教え	講義	1	8								◎						
	キャンパスライフデザインⅠ	演習	2	15								◎						
	キャンパスライフデザインⅡ	演習	2	15								◎						
	ITリテラシー基礎	演習	2	15								◎	◎					
	スタディスキルズ	試験	-	1														
	ラーニングスキルズ	演習	1	8														
人生に役立つ知力・体力を 育てる科目群	日本国憲法	講義	2	15									◎					
	心理学	講義	2	15														
	キャリアライフデザイン	演習	1		8													
	Basic English A	演習	1	15								◎	◎					
	Basic English B	演習	1	15								◎	◎					
	Advanced English A	演習	1		15												「英語外部試験等による単位認定制度」対象科目	
	Advanced English B	演習	1		15													
	健康科学	講義	1			8						◎	◎					
	健康スポーツ	実技	1		15								◎					
	マリンスポーツ	実技	1	15													卒業要件として、3つのスポーツ科目の中から、少なくとも1単位を修得すること	
ウィンタースポーツ	実技	1	15															
ひとの心を動かすひとになる講座	講義	1															学部が指定した講座等を15回の聴講で単位認定	
新しい時代を生きるための科目群	英会話	演習	1	15									1単位以上					
	フランス語会話	演習	1	15														
	イタリア語会話	演習	1	15														
	ドイツ語会話	演習	1	15														
	中国語会話	演習	1	15														
	実践英会話	演習	1			15												
	くらしき学講座	講義	1	8								◎		○				
	コミュニティライフデザイン	演習	1	8										○				
	若衆実践演習	演習	2			15								○				履修要件あり
	データサイエンス	講義	2					15										
仕事で社会に立つための科目群	大乘仏教から学ぶ人間形成Ⅰ	講義	1			8						◎						
	大乘仏教から学ぶ人間形成Ⅱ	講義	1			8						◎						
	ワークライフデザイン	演習	2			15												
	社会人マナー講座	演習	1			8								○				
	新聞活用教育(NIE)	演習	1			8												
	英語資格・検定セミナー	演習	2			15											「英語外部試験等による単位認定制度」対象科目	
	インターンシップ	演習	2											○				
	実践コミュニケーション	演習	2					15										
仕事で役立つパソコン活用法	演習	2						15										
合 計 (全学共通科目)											19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

表2-2 現代食文化学科開講科目一覧（2023年度入学者用）

区分	授業科目名	授業形態	単位数	開講学年（授業時数）								卒業要件 履修 単位数 最低修得	免許・資格取得要件							地域科目	備考	学生用 確認欄						
				1年		2年		3年		4年			栄養士	食品衛生	フードコ	家庭科	健康増進	災害食	商品企画									
				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期																	
将来の自分を考える科目群	食活人キャリアⅠ	演習	1	8							◎																	
	食活人キャリアⅡ	演習	1	8							◎																	
	食活人キャリアⅢ	演習	1		8						◎																	
	食活人キャリアⅣ	演習	1			8					◎																	
	食活人キャリアⅤ	演習	1				8				◎																	
	食活人キャリアⅥ	演習	1					8			◎																	
	食活人地域フィールドワーク	演習	1		8																	○						
	キャリアデザイン研修	演習	2					15																				
	栄養士実力養成セミナー	演習	2						30																			
	リテールマーケティング（販売士）養成セミナー	演習	2							30																		
	教師力養成セミナー	演習	2								30																	
	フードコーディネーター養成セミナー	演習	1									15																
「食」の理解に役立つ科目群	化学基礎	講義	2	15																								
	生物学基礎	講義	2	15																								
	食文化論	講義	2	15							◎											◎						
	基礎実験	実験	1	12							◎																	
	地産地消実習	実習	1	12							◎											○						
	情報処理	演習	2	15																								
	経済学	講義	2		15																							
	食統計学	講義	2		15																							
	日本食一次予防論	講義	2			15					◎											◎						
	◎																											
学 科 開 講 科 目	豊かな生活を送るために学ぶ科目群	住居学（製図を含む）	講義	2		15																						
	家族関係学	講義	2		15																							
	家庭経営学（家庭経済学を含む）	講義	2			15																						
	被服学概論	講義	2	15																								
	被服製作実習Ⅰ	実習	1		15																							
	被服製作実習Ⅱ	実習	1			15																						
	家庭看護学	講義	2				15																					
	家庭機械及び電気	講義	2					15																				
学 科 開 講 科 目	社会・環境を学ぶ科目群	社会福祉概論	講義	2	15						◎											◎						
	公衆衛生学（含健康管理概論）	講義	2		15						◎											◎						
	食品衛生学	講義	2		15						◎											◎						
	食品衛生学実験	実験	1		12						◎											◎						
学 科 開 講 科 目	ヒトの体を学ぶ科目群	解剖生理学Ⅰ	講義	2	15						◎											◎						
	解剖生理学Ⅱ	講義	2	15							◎											◎						
	生化学	講義	2	15							◎											◎						
	病理学	講義	2		15						◎											◎						
	解剖生理学実習	実習	1			12					◎											◎						
	栄養生理・生化学実験	実験	1			12					◎											◎						
学 科 開 講 科 目	食への深い知識を得る科目群	食品学Ⅰ	講義	2	15						◎											◎						
	食品学Ⅱ	講義	2	15							◎											◎						
	食品学実験	実験	1	12							◎											◎						
	発酵食品論	講義	2		15																		△注					
	食品保蔵科学	講義	2			15																	△注					
	食品機能論	講義	2				15																△注					
学 科 開 講 科 目	調理の深い知識と技術を得る科目群	調理学	講義	2	15						◎											◎						
	調理学実習Ⅰ	実習	1	12							◎											◎						
	調理学実習Ⅱ	実習	1		12						◎											◎						
	日本の料理	実習	1			12																△						
	家庭料理の知識と技能	演習	2				15																					
世界の料理	実習	1					12																					

△注：3科目6単位のうち2科目4単位以上修得すること

表3 栄養士の免許に必要な授業科目及び単位数（現代食文化学科 2023年度入学者用）

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
	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	
臨床栄養学実習	実習	1			
栄養の指導	6	10	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	4	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	実習	1	
		校外実習総合演習	演習	1	
小 計	36	14	小 計		51

表4 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格に必要な授業科目及び単位数
(現代食文化学科 2023年度入学生用)

指定基準に定める必要科目		食文化学部現代食文化学科開講科目		
科目区分	科目	本学指定科目	単位数	
			必修	選択必修
A群 化学関係	分析化学	基礎実験	1	
	有機化学	生化学	2	
B群 生物化学関係	生物化学	解剖生理学 I	2	
		栄養生理・生化学実験	1	
	食品化学	食品学 I	2	
		食品学 II	2	
	生理学	食品機能論		2※
		解剖生理学 II	2	
食品分析学	解剖生理学実習	1		
C群 微生物学関係	食品微生物学	食品学実験	1	
	食品保存学	発酵食品論		2※
D群 公衆衛生関係	食品衛生学	食品保蔵科学		2※
		食品衛生学実験	1	
	公衆衛生学	公衆衛生学 (含健康管理概論)	2	
		衛生行政学、疫学	公衆栄養学 I	2
	公衆栄養学 II	2		
単位小計 (A~D)	22単位以上		23	6
E群 その他関連科目		調理学	2	
		栄養学総論	2	
		栄養学各論	2	
		栄養学実習 I	1	
		病理学	2	
		給食管理	2	
		給食管理実習	1	
	給食計画論実習	1		
単位小計 (E)			13	
単位合計	40単位以上	単位合計	36	6

※の選択必修科目から2科目 (4単位) 以上履修すること

表5 フードコーディネーター3級資格に必要な授業科目及び単位数
(現代食文化学科 2023年度入学者用)

科目		開講科目名	単位数
文化	食の歴史と文化と風土	食文化論	2
	食品・材料の知識	食品学 I	2
		食品学 II	2
	調理方法と調理器具	調理学	2
調理学実習 I		1	
科学	健康と栄養	栄養学総論	2
	食の安全	食品衛生学	2
	厨房の基礎知識	フードスタイルマネジメント演習	2
経済/経営	フードマネジメント		
	メニュープランニング	地域活性食企画演習	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	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	1
	テーブルサービスとマナー		
単位合計			20

表6 健康増進栄養指導者資格（大学認定資格）に必要な授業科目及び単位数（2023年度入学者用）

科目区分	開講科目名	単位数
社会生活と健康	社会福祉概論	2
	公衆衛生学（含健康管理概論）	2
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2
	解剖生理学Ⅱ	2
	生化学	2
	病理学	2
	解剖生理学実習	1
	栄養生理・生化学実験	1
食品と衛生	食品学Ⅰ	2
	食品学Ⅱ	2
	食品学実験	1
	食品衛生学	2
	食品衛生学実験	1
栄養と健康	栄養学総論	2
	栄養学各論	2
	栄養学実習Ⅰ	1
	栄養学実習Ⅱ	1
	臨床栄養学概論	2
	臨床栄養学各論	2
	臨床栄養学実習	1

科目区分	開講科目名	単位数
栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	2
	公衆栄養学Ⅰ	2
	公衆栄養学Ⅱ	2
	栄養指導実習Ⅰ	1
	栄養指導実習Ⅱ	1
給食の運営	調理学	2
	調理学実習Ⅰ	1
	調理学実習Ⅱ	1
	給食管理	2
	給食管理実習	1
	給食計画論実習	1
	給食管理校外実習	1
校外実習総合演習	1	
一次予防関連	日本食一次予防論	2
	日本の料理	1
	スポーツ栄養学	2
	ヘルスケアマネジメント実習B	1
	健康増進実践演習	1
単位合計		58

表7 災害食コンシェルジュ資格（大学認定資格）に必要な授業科目及び単位数（2023年度入学者用）

科目区分	開講科目名	単位数
社会生活と健康	社会福祉概論	2
	公衆衛生学（含健康管理概論）	2
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ	2
	解剖生理学Ⅱ	2
	生化学	2
	病理学	2
	解剖生理学実習	1
	栄養生理・生化学実験	1
食品と衛生	食品学Ⅰ	2
	食品学Ⅱ	2
	食品学実験	1
	食品衛生学	2
	食品衛生学実験	1
栄養と健康	栄養学総論	2
	栄養学各論	2
	栄養学実習Ⅰ	1
	栄養学実習Ⅱ	1

科目区分	開講科目名	単位数
栄養と健康	臨床栄養学概論	2
	臨床栄養学各論	2
	臨床栄養学実習	1
栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	2
	公衆栄養学Ⅰ	2
	公衆栄養学Ⅱ	2
	栄養指導実習Ⅰ	1
	栄養指導実習Ⅱ	1
給食の運営	調理学	2
	調理学実習Ⅰ	1
	調理学実習Ⅱ	1
	給食管理	2
	給食管理実習	1
	給食計画論実習	1
	給食管理校外実習	1
校外実習総合演習	1	
災害食関連	災害食計画論	2
単位合計		53

表8 商品企画開発士資格（大学認定資格）に必要な授業科目及び単位数（2023年度入学者用）

科目区分	科目	開講科目名	単位数		備考
			必修	選択	
専門基礎科目	食品学	食品学Ⅰ	2		
		食品学Ⅱ	2		
		食品学実験	1		
	食品衛生学	食品衛生学	2		
		食品衛生学実験	1		
	栄養学	栄養学総論	2		
		栄養学各論	2		
		栄養学実習Ⅰ	1		
		栄養学実習Ⅱ	1		
	調理学	調理学	2		
		調理学実習Ⅰ	1		
		調理学実習Ⅱ	1		
単位小計	計	18			
専門実践科目	食文化	食文化論	2		
		日本食一次予防論	2		
	商品企画開発	商品開発論Ⅰ	2		
		商品開発論Ⅱ	2		
		商品開発実習Ⅰ	1		
		商品開発実習Ⅱ	1		
		商品企画開発演習	1		
単位小計	計	11			
専門実践科目	食品特性・加工	食品機能論		2	6単位以上
		発酵食品論		2	
		食品保蔵科学		2	
		食品加工学		2	
		食品加工学実習（製菓・製パン含む）		1	
	経済・経営戦略	マーケティング論		2	
単位小計 6単位以上	計		11		
単位合計 35単位以上	合計	29	11		

教員 確認 欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

表9 中学校教諭一種免許状（家庭）・高等学校教諭一種免許状（家庭）に必要な授業科目及び単位数（2023年度入学者用）

教育職員免許法施行規則に定める科目区分等			授業形態	単位数	1年	2年	3年	4年	家庭科	卒業要件	確認欄		
科目	各科目に含めることが必要な事項	最低修得単位数			前期	後期	前期	後期				前期	後期
教育の基礎的理解に関する科目等													
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	10	教育原理	講義	2		15				◎	△	
	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。）		教職概論	講義	2		15				◎	△	
	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。）		教育の制度と経営	講義	2			15			◎	△	
	幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程		教育心理学	講義	2			15			◎	△	
	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		特別支援教育総論	講義	1				8		◎	△	
	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。）		教育課程総論	講義	2			15			◎	△	
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	中10 高8	道徳教育指導論	講義	2			15			◎	△	
	総合的な学習の時間の指導法（中） 総合的な学習の時間の指導法（高）		総合的な学習の時間の指導法	講義	1				8		◎	△	
	特別活動の指導法		特別活動の指導法	講義	1				8		◎	△	
	教育の方法及び技術		教育方法・技術論（情報通信技術の活用を含む。）	講義	2				15		◎	△	
	情報通信技術を活用した教育の理論及び方法		生徒・進路指導論	講義	2				15		◎	△	
	生徒指導の理論及び方法		教育相談の理論と方法	講義	2				15		◎	△	
教育実践に関する科目	教育実習	中5 高3	教育実習指導	演習	1				15		◎	△	
	教育実習		教育実習	実習	4						◎	△	
	教職実践演習	2	教職実践演習（中・高）	演習	2					15	◎	△	
教科及び教科の指導法に関する科目													
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。）	中20 高16	家族関係学	講義	2			15			◎	△	
	家庭経営学（家庭経済学を含む）		家庭経営学（家庭経済学を含む）	講義	2				15		◎	△	
	被服学（被服製作実習を含む。）		被服学概論	講義	2			15			◎	△	
	食物学（栄養学、食品学及び調理実習を含む。）		被服製作実習Ⅰ	実習	1			15				◎	△
			被服製作実習Ⅱ	実習	1			15				◎	△
			食品学Ⅰ	講義	2	15						◎	◎
			調理学	講義	2	15						△	◎
			調理学実習Ⅰ	実習	1	12						△	◎
			基礎実験	実験	1	12						△	◎
			食文化論	講義	2	15						△	◎
			地産地消実習	実習	1	12						△	◎
			食品学Ⅱ	講義	2		15					△	◎
			食品学実験	実験	1	12						△	◎
			栄養学総論	講義	2		15					◎	◎
			調理学実習Ⅱ	実習	1	12						△	◎
			食品保蔵科学	講義	2			15				△	◎
			災害食計画論	講義	2				15			△	◎
			食品衛生学	講義	2		15					△	◎
			食品衛生学実験	実験	1	12						△	◎
			栄養学各論	講義	2		15					△	◎
			栄養学実習Ⅰ	実習	1	12						△	◎
			臨床栄養学概論	講義	2			15				△	◎
			公衆栄養学Ⅰ	講義	2		15					△	◎
	食品加工学		講義	2		15					△	◎	
	日本の料理		実習	1	12						△	◎	
	世界の料理		実習	1				12			△	◎	
	子育てと栄養		講義	2					15		△	◎	
	ヘルスクエアマネジメント実習A		実習	1					12		△	◎	
	ヘルスクエアマネジメント実習B		実習	1						12	△	◎	
	住居学（中）		住居学（製図を含む。）（高） 保育学（実習を含む。）（中） 保育学（実習及び家庭看護を含む。）（高） 家庭電気・家庭機械・情報処理（高）	住居学（製図を含む）	講義	2			15			◎	△
保育学（実習を含む）	併用	2						15		◎	△		
家庭看護学	講義	2					15			◎	△		
家庭機械及び電気	講義	2						15		◎	△		
各教科の指導法（情報通信技術の活用を含む。）	8	家庭科教育法Ⅰ	講義	2			15			◎	△		
		家庭科教育法Ⅱ	講義	2				15		◎	△		
		家庭科教育法Ⅲ	講義	2				15		◎	△		
		家庭科教育法Ⅳ	講義	2					15		◎	△	
大学が独自に設定する科目													
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。										
教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目													
日本国憲法	2	日本国憲法	講義	2	15						◎	△	
体育	2	健康スポーツ	実技	1			15				◎	◎	
		健康科学	講義	1				8			◎	◎	
外国語コミュニケーション	2	Basic English A	演習	1	15						◎	◎	
		Basic English B	演習	1		15					◎	◎	
数理、データ活用及び人工知能に関する科目 又は 情報機器の操作	2	ITリテラシー基礎	演習	2	15						◎	◎	

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

表2-1 栄養学科 全学共通科目一覧 (2023年度入学者用)

区分	授業科目名	授業形態	単位数	開講学年 (授業時数)								卒業要件		教職科目	地域科目	備考	学生用確認欄	
				1年		2年		3年		4年		履修	最低修得単位数					
				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期							
全学 共通科目	大学で学ぶための 入門科目群	創立者松田藤子の志	講義	1	8						◎	8 単位以上						
		創立者松田藤子の教え	講義	1	8						◎							
		キャンパスライフデザインⅠ	演習	2	15						◎							
		キャンパスライフデザインⅡ	演習	2	15						◎							
		ITリテラシー基礎	演習	2	15						◎							
		スタディスキルズ	試験	-	1													
		ラーニングスキルズ	演習	1	8													
	人生に役立つ知力・体力を 育てる科目群	日本国憲法	講義	2	15							6 単位以上	◎					
		心理学	講義	2	15								◎					
		キャリアライフデザイン	演習	1		8												
		Basic English A	演習	1	15						◎			◎				
		Basic English B	演習	1	15						◎			◎				
		Advanced English A	演習	1		15											「英語外部試験等による単位認定制度」対象科目	
		Advanced English B	演習	1		15												
		健康科学	講義	1			8				◎			◎				
		健康スポーツ	実技	1		15							1 単位以上	◎			卒業要件として、3つのスポーツ科目の中から、少なくとも1単位を修得すること	
		マリンスポーツ	実技	1	15													
	ウィンタースポーツ	実技	1	15														
	ひとの心を動かすひとになる講座	講義	1													学部が指定した講演等を15回の聴講で単位認定		
	新しい時代を生きるための 科目群	英会話	演習	1	15							1 単位以上						
		フランス語会話	演習	1	15													
		イタリア語会話	演習	1	15													
		ドイツ語会話	演習	1	15													
		中国語会話	演習	1	15													
		実践英会話	演習	1			15											
		くらしき学講座	講義	1	8						◎			○				
		コミュニティライフデザイン	演習	1	8									○				
		若衆実践演習	演習	2			15							○			履修要件あり	
		データサイエンス	講義	2				15										
	社会人として 仕事で 役立つ科目群	大乘仏教から学ぶ人間形成Ⅰ	講義	1			8				◎	3 単位以上						
大乘仏教から学ぶ人間形成Ⅱ		講義	1			8				◎								
ワークライフデザイン		演習	2			15												
社会人マナー講座		演習	1			8							○					
新聞活用教育(NIE)		演習	1			8												
英語資格・検定セミナー		演習	2			15									「英語外部試験等による単位認定制度」対象科目			
インターンシップ		演習	2										○					
実践コミュニケーション		演習	2				15											
合 計 (全学共通科目)											19単位以上							

表3 栄養士の免許に必要な授業科目及び単位数（栄養学科 2023年度入学者用）

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
	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	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
			栄養生理・生化学実験	実験	1
食品と衛生	6		食品学Ⅰ	講義	2
			食品学Ⅱ	講義	2
			食品衛生学	講義	2
			食品学実験Ⅰ	実験	1
			食品衛生学実験	実験	1
栄養と健康	8		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	栄養教育論Ⅰ	講義	2	
		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	
		公衆栄養学Ⅰ	講義	2	
給食の運営	4	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

表4 管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な授業科目及び単位数（栄養学科 2023年度入学者用）

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	
	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	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	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
				食・食べ物と健康	8	微生物学
	食品学Ⅰ	講義				2
	食品学Ⅱ	講義				2
	食品衛生学	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		38	
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
	公衆栄養学	4		栄養治療学	講義	2
				臨床栄養管理論	講義	2
				公衆栄養学Ⅰ	講義	2
	給食経営管理論	4		公衆栄養学Ⅱ	講義	2
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		4	総合演習Ⅳ	演習	1	
			給食管理校外実習(※1)	実習	1	
			臨床栄養学臨地実習	実習	2	
小 計	32	12	専門分野小計		49	
			公衆栄養学臨地実習(※2)	実習	1	
給食経営管理臨地実習(※2)	実習	1	合 計		87	
合 計	82					

(※1)給食の運営に係る校外実習

(※2)「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

表5 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格に必要な
授業科目及び単位数（栄養学科 2023年度入学生用）

指定基準に定める必要科目		食文化学部栄養学科開講科目		
科目区分	科目	本学指定科目	単位数	
			必修	選択
A群 化学関係	有機化学	栄養生化学	2	
	分析化学	食品学実験Ⅰ	1	
B群 生物化学関係	生物化学	解剖生理学Ⅰ	2	
		栄養生理・生化学実験	1	
	食品化学	食品学Ⅰ	2	
		食品学Ⅱ	2	
	生理学	解剖生理学Ⅱ	2	
		解剖生理学実習	1	
食品分析学	食品学実験Ⅱ	1		
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	2	
		健康情報管理学	2	
	食品衛生学	食品衛生学	2	
		食品衛生学実験	1	
	衛生行政学	公衆栄養学Ⅰ	2	
	疫学	公衆栄養学Ⅱ	2	
単位小計（A～D）	22単位以上		27	
E群 その他関連科目		基礎栄養学Ⅰ	2	
		基礎栄養学Ⅱ	2	
		調理学	2	
		病理病態学	2	
		フードシステム論	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）			14	
単位合計	40単位以上	単位合計	41	

教員 確認欄	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時

表6 栄養教諭一種免許状に必要な科目及び単位数（2023年度入学者用）

免許法施行規則に定める科目区分等			授業科目	授業形態	単位数	1年		2年		3年		4年		栄養教諭	卒業要件	確認欄		
科目	各科目に含める必要事項	単位数				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				前期	後期
栄養に係る教育及び教職に関する科目																		
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	8	教育原理	講義	2		15							◎	△			
	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。）		教職概論	講義	2		15								◎	△		
	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。）		教育の制度と経営	講義	2				15							◎	△	
	幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程		教育心理学	講義	2			15								◎	△	
	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		特別支援教育総論	講義	1					8						◎	△	
	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。）		教育課程総論	講義	2			15								◎	△	
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する内容	6	道徳教育指導論	講義	2			15						◎	△			
	総合的な学習の時間の指導法		講義	1				8						◎	△			
	特別活動の指導法		講義	1			8								◎	△		
	教育方法・技術論（情報通信技術の活用を含む。）		講義	2			15								◎	△		
	生徒指導の理論及び方法		講義	1				8							◎	△		
	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		教育相談の理論と方法	講義	2			15							◎	△		
教育実践に関する科目	栄養教育実習	2	栄養教育実習指導	演習	1						15			◎	△			
	教職実践演習	2	教職実践演習（栄養教諭）	演習	1							15		◎	△			
	栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項	4	栄養教諭論Ⅰ	講義	2			15						◎	△			
食生活に関する歴史的及び文化的事項	栄養教諭論Ⅱ		講義	2			15							◎	△			
幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項	栄養教諭論演習		演習	1					15					◎	△			
食に関する指導の方法に関する事項														◎	△			
教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目																		
日本国憲法	2	日本国憲法	講義	2	15									◎				
体育	2	健康スポーツ	実技	1			15							◎	◎			
		健康科学	講義	1				8						◎	◎			
外国語コミュニケーション	2	Basic English A	演習	1	15									◎	◎			
		Basic English B	演習	1		15									◎	◎		
数理、データ活用及び人工知能に関する科目 又は 情報機器の操作	2	ITリテラシー基礎	演習	2	15									◎	◎			