

教育課程

食文化学部

1. 教育課程（カリキュラム）

本学で開講する授業科目及び単位数は教育課程表に示す通りです。

各学科の履修科目が分野ごとに分けられ、さらにそれらの科目は1～4年次に配分されています。順次、学修していくことにより、分野ごと、また各系の科目相互の関わりが見えてきます。本年度に開講される科目の授業内容は、「シラバス」にまとめられています。各科目のシラバス内容をよく確認して履修科目を選択し、この冊子を十分に活用して受講してください。

（1）科目の区分

○教育内容による区分

全学共通科目	建学の精神に基づく宗教的情操教育を通して豊かな人間性と感性を育み、社会、自然、文化及び社会的・自然的多様性などへの理解を深め、思考力、情報活用力、コミュニケーション力を身につけることを目的としている科目です。「大学で学ぶための入門科目群」「人生に役立つ知力・体力を育てる科目群」「新しい時代を生きるための科目群」「社会人として仕事で役に立つ科目群」に区分されています。全学共通科目は、学部・学科に関係なく、全学で共通となっています。
学科開講科目	食に関する専門的知識と技術を系統的に学ぶとともに、地域における学修を通して課題解決できる実践力を身につけ、生涯にわたって自己の成長を促すことを目的としている科目です。学科ごとに特色ある科目構成となっています。
免許・資格に関する科目	各免許・資格に関する科目は該当のページを確認してください。なお、家庭科教諭、栄養教諭免許状取得に必要な科目の中には、卒業要件に含まれない科目があります。

（2）進級要件単位、卒業要件単位

本学部の各年次終了時の進級要件単位数及び卒業要件単位数は下表の通りです。

学科	科目の区分	進級要件単位			卒業要件単位
		1年次終了時	2年次終了時	3年次終了時	
現代食文化学科	全学共通科目	—	—	卒業要件科目 90単位以上	124単位以上
	学科開講科目	—	—		
栄養学科	全学共通科目	—	—	卒業要件科目 90単位以上	124単位以上
	学科開講科目	—	—		

ただし、卒業要件は、「全学共通科目」「学科開講科目」の「必修科目」と科目区分ごとの「最低修得単位数」を満たす単位を含め、124単位以上とする。

詳細は、現代食文化学科はp58～61、栄養学科はp70～73を参照すること。

2. 免許・資格取得に必要な単位、履修要件、受験資格など

(1) 栄養士免許・管理栄養士免許関係

1) 栄養士養成課程における給食管理校外実習履修要件（現代食文化学科）

- ①給食管理校外実習を履修するためには、実習開始前までに「調理学実習Ⅰ」「栄養学実習Ⅰ」「栄養指導論Ⅰ」「給食管理」を含め、栄養士必修科目51単位のうち、30単位以上を修得しておくこと。
- ②「給食管理実習」「給食計画論実習」「栄養指導実習Ⅰ」の単位は修得済み、または履修中である場合は、修得の見込みがなければならない。
さらに下記の要件を満たす必要がある。
 - ・校外実習の事前授業（校外実習総合演習）を受講すること。
 - ・「校外実習総合演習」の授業中に実施される課題に合格すること。

2) 管理栄養士養成課程における臨地・校外実習履修要件（栄養学科）

臨地・校外実習「給食管理校外実習（学校、給食施設）、臨床栄養学臨地実習（病院）、公衆栄養学臨地実習（保健所）、給食経営管理臨地実習（福祉施設）」の履修要件は下記のとおりとします。

- ①各実習を履修するためには、下記の表に「○」と表記された科目について単位修得済みでなければならない。また、「○」が無い科目については、履修中または単位修得済みであること。
- ②編入学など特段の理由がある場合は、この限りではない。

給食管理校外実習 履修要件科目

科 目 名	開講年次	単位	履修前までの 単位修得
管理栄養士入門Ⅰ	1年 前期	1	○
調 理 学		2	○
調理学実習Ⅰ		1	○
管理栄養士入門Ⅱ	1年 後期	1	○
食 品 衛 生 学		2	○
調理学実習Ⅱ		1	○
応 用 栄 養 学 Ⅰ		2	○
食活人キャリアⅠ	2年 前期	1	○
栄 養 学 実 習		1	○
応 用 栄 養 学 Ⅱ		2	○
栄 養 教 育 論 Ⅰ		2	○
食活人キャリアⅡ	2年 後期	1	○
食品衛生学実験		1	○
応用栄養学実習		1	○
栄 養 教 育 論 Ⅱ		2	○
フードシステム論		2	○
栄養教育論実習Ⅰ	3年 前期	1	
給食経営管理論		2	
給食経営管理実習Ⅰ		1	
総 合 演 習 Ⅰ		1	

臨床栄養学臨地実習 履修要件科目

科 目 名	開講年次	単位	履修前までの 単位修得
解 剖 生 理 学 Ⅱ	2年 前期	2	○
病 態 生 化 学		2	○
臨 床 栄 養 学 Ⅰ		2	○
病 理 病 態 学	2年 後期	2	○
臨 床 栄 養 学 Ⅱ		2	○
臨床栄養学実習Ⅰ		1	○
栄養教育論実習Ⅰ	3年 前期	1	○
臨床栄養学実習Ⅱ		1	○
臨床栄養管理論		2	○
給食経営管理実習Ⅰ		1	○
総 合 演 習 Ⅰ	3年 後期	1	○
給食管理校外実習		1	○
栄養教育論実習Ⅱ		1	
栄 養 治 療 学		2	
給食経営管理実習Ⅱ		1	
総 合 演 習 Ⅱ		1	

給食経営管理臨地実習 履修要件科目

科 目 名	開講年次	単位	履修前までの 単位修得
応 用 栄 養 学 Ⅲ	2 年 後期	2	○
栄養教育論実習Ⅰ	3 年 前期	1	○
給食経営管理論		2	○
給食経営管理実習Ⅰ		1	○
総 合 演 習 Ⅰ		1	○
給食管理校外実習		1	○
栄養教育論実習Ⅱ	3 年 後期	1	
給食経営管理実習Ⅱ		1	
総 合 演 習 Ⅱ		1	

公衆栄養学臨地実習 履修要件科目

科 目 名	開講年次	単位	履修前までの 単位修得
公 衆 栄 養 学 Ⅰ	2 年 前 期	2	○
公 衆 栄 養 学 Ⅱ	2 年 後 期	2	○
栄養教育論実習Ⅰ	3 年 前 期	1	○
公衆栄養学実習		1	○
総 合 演 習 Ⅰ		1	○
給食管理校外実習		1	○
栄養教育論実習Ⅱ	3 年 後 期	1	
給食経営管理実習Ⅱ		1	
総 合 演 習 Ⅱ		1	

(その他の要件)

- ・実習開始前に「総合演習Ⅰ」「総合演習Ⅱ」の授業中に実施されるテストにおいて基準点を上回ること。
- ・履修中の科目については、修得の見込みがなければならない。

(その他)

実習施設に係る各種ワクチン接種や抗体検査を推奨する。ただし、アレルギー等で実施困難な場合は相談に応じる。なお、不足がある場合は実習施設の意向により校外実習ならびに臨地実習に出られない可能性がある。実習要件となる健康診断、抗体検査、ワクチン接種のスケジュール等の詳細は別途案内する。

3) 栄養士免許の取得(現代食文化学科・栄養学科)

栄養士とは、都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいいます。

①免許の取得方法

栄養士法施行規則に基づく必要な授業科目の単位を修得し、卒業後に住居地の都道府県に申請することにより、免許証を取得することができます。

(必要な授業科目及び単位数については現代食文化学科 p 62、栄養学科 p 74を参照してください。)

②栄養士免許の申請手続き

手続きの詳細については、4年次の後期(12月頃)のオリエンテーションで説明します。

4) 管理栄養士国家試験受験資格

【現代食文化学科】

卒業後、栄養士の免許を受けた後、厚生労働省令で定める施設において1年以上栄養の指導に従事した者は、受験資格が得られます。

【栄養学科】

管理栄養士養成課程を修了し、卒業が確定した者は、卒業年から受験資格が得られます。

(必要な授業科目及び単位数については p 75を参照してください。)

5) 管理栄養士国家試験の出願について(栄養学科)

管理栄養士国家試験を受験する者は、大学で一括して申請するため、申請書類を卒業年度内に教育支援室に提出します。別途、オリエンテーションを実施しますので出席してください。

6) 管理栄養士免許の取得

管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者をいいます。

①免許の取得方法

管理栄養士免許申請は、栄養士法施行規則第1条に基づき、管理栄養士免許申請受付窓口にて下記の書類を持参し行ってください。

なお、各都道府県によって申請受付窓口が異なります。(各都道府県の注意事項をホームページ等で確認の上、申請してください。)

◎申請に必要な書類等

- 管理栄養士免許申請書 (申請受付窓口・ホームページにて入手)
- 管理栄養士国家試験合格証書
- 戸籍謄本、戸籍抄本、住民票の写し※ (本籍記載のもの) のうちいずれか1通
(発行の日から6ヶ月以内のもの) ※個人番号が記載されていないもの
- 収入印紙15,000円分
- 栄養士免許証の原本又は写し
- 身分証

上記の他、各都道府県により郵便はがき、切手等が必要な場合があります。

なお、管理栄養士免許申請の際には、申請書に「栄養士免許を受けた都道府県名」及び「栄養士免許番号」の記入が必要となります。

(2) 食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格 (現代食文化学科、栄養学科)

本学の卒業要件を満たすと共に、食品衛生法に基づいて養成施設として都道府県知事の登録を受けた本学現代食文化学科、栄養学科で開講する所定の科目を履修し単位を修得すると、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格が得られます。

食品衛生管理者とは、食品または添加物の製造及び加工を衛生的に管理するための専門資格であり、施設ごとに配置することが義務づけられています。この資格は、卒業後に衛生管理を必要とする施設等に就職してから、居住地の都道府県に申請することにより取得できます。

食品衛生監視員とは、国、都道府県及び保健所を設置する市で、食品衛生に関する監視、指導等に従事する職員 (国家及び地方公務員) のことです。

要件科目については、現代食文化学科 p63、栄養学科 p76 を参照してください。

3 年次編入生は取得要件が異なるので別途説明します。

(3) フードコーディネーター 3 級認定資格 (現代食文化学科)

フードコーディネーター資格試験は、NPO法人日本フードコーディネーター協会が実施している資格認定試験制度です。新しい食の「ブランド」「トレンド」を創る、食の「開発」「演出」「運営」を創造するのがフードコーディネーターです。

フードコーディネーター協会が定めた規定の科目群 (時間数にして210時間) として本学で開講する11科目20単位を取得すると、入門レベルである3級資格認定試験が免除され、認定登録すると3級認定資格 (2級受験資格) が得られます。

要件科目については p63 を参照してください。

(4) 健康増進栄養指導者資格（現代食文化学科）（大学認定資格）

生活習慣病の発症予防を目指し、日本食を中心とした献立作成、調理、美味しい食事の提供を行うことができ、かつ運動・スポーツを通じた健康増進の栄養指導ができる栄養士であることを保証する資格です。

所定の科目を履修し単位を取得することで資格が得られます。

要件科目についてはp64を参照してください。

(5) 災害食コンシェルジュ資格（現代食文化学科）（大学認定資格）

災害時に必要な栄養管理及び衛生管理の知識を身につけ、対象者にあった栄養管理と献立の提供や地域の中で活動することが出来る栄養士であることを保証し、栄養士会災害支援スタッフ養成研修に繋がられる資格です。

所定の科目を履修し単位を取得することで資格が得られます。

要件科目についてはp64を参照してください。

(6) 商品企画開発士資格（現代食文化学科）（大学認定資格）

商品の企画開発に関する一連の知識やスキルを身につけ、企業等で商品の企画開発を担当する能力を保証する資格です。

所定の科目を履修し単位を取得することで資格が得られます。

要件科目についてはp65を参照してください。

(7) 教職課程

本学では、教員免許状の取得を希望する方のために、「教育職員免許法」の規定に基づいて、教員免許状を取得することができる「教職課程」を設けています。

所定の単位を修得して所要条件を満たせば、栄養学科の場合は栄養教諭一種免許状、現代食文化学科の場合中学校教諭一種免許状〔家庭〕と高等学校教諭一種免許状〔家庭〕を取得することができます。ただし、本学では、中学校教諭一種免許状〔家庭〕のみ、もしくは高等学校教諭一種免許状〔家庭〕のみを取得することはできません。

1) 介護等体験（教職希望者必須。但し、栄養教諭免許希望者は該当しません。）

●概要

「小学校及び中学校の教諭の普通免許状授与に係る教育職員免許法の特例等に関する法律」（「介護等体験特例法」）により、小学校または中学校の教諭の普通免許状の授与を受けようとする者は、7日間を下らない範囲内で、特別支援学校又は社会福祉施設等において、障害のある児童生徒や高齢者等の介護・介助及び交流等の体験が必要となります。

本学では、岡山県内の特別支援学校で2日間、社会福祉施設等で5日間の介護等体験を実施しています。

●対象者

現代食文化学科（該当免許種：中学校教諭一種免許状〔家庭〕）において教員免許状を取得しようとする方が対象となります。

●実施時期とオリエンテーションの主な流れ

※オリエンテーションの告知は全て、「UNIPA」及び学内掲示板を利用して行います。

1年次（3月末）	介護等体験特別講義（第1回オリエンテーション）を実施 ※参加必須 (介護等体験費を納入)
↓	
2年次（5月頃）	介護等体験特別講義（第2回オリエンテーション）を実施 ※参加必須
↓	
2年次（6月頃）	第3回オリエンテーションを実施 ※参加必須



2 年次（6 月～11 月頃）	7 日間の介護等体験を実施
-----------------	---------------

※「介護等体験」の証明書は、実施後速やかに教育支援室に提出してください。教員免許状申請に必要です。

2) 教育職員免許状

①現代食文化学科の場合

●教員免許状取得の所要条件

1. 卒業要件を満たし、学士の学位を有すること
2. 本学で定める各種教員免許状取得に必須の教職関連科目の単位を全て修得すること
3. 7 日間の介護等体験を行うこと

●取得可能な免許種

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〕

●教員免許取得のための要件科目については、p66を参照してください。

●教育実習までの主な流れ

※オリエンテーションの告知は全て、「UNIPA」及び学内掲示板を利用して行います。

2 年次前期（6 月頃）	教育実習内諾オリエンテーションを実施 ※参加必須
--------------	--------------------------



2 年次前期（6～9 月頃）	内諾手続き (倉敷市内の公立中学校で実習する場合は不要)
----------------	---------------------------------



3 年次（7 月頃）	教育実習直前オリエンテーションを実施 ※参加必須 (教育実習費を納入) ※「教育実習指導」授業時に実施
------------	--



3 年次（後期）	3 週間の教育実習を実施 ※母校実習の場合は、実習校の都合により実習期間が4 年次前期となる場合もある
----------	--

実習は、原則として倉敷市内の公立中学校で実施しますが、地理的条件等により倉敷市内の公立中学校での実習が困難な場合や高校での実習を希望する場合等は、母校実習となることがあります。

実習校での教育実習と並行して、「教育実習指導」（3 年通年）を履修することが必要です。また、「教育実習」（3 年後期）を履修するためには、3 年次前期終了までに開講されるすべての教職必修科目について単位修得済みであることが必要です。

②栄養学科の場合

●教員免許状取得の所要条件

1. 管理栄養士養成課程を修了し、学士の学位を有すること
2. 栄養士免許証を有すること
3. 本学で定める各種教員免許状取得に必須の教職関連科目の単位を全て修得すること

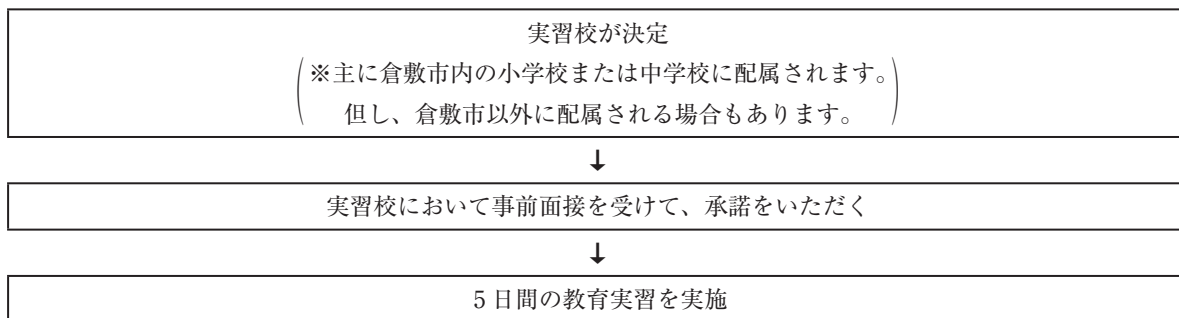
●取得可能な免許種

栄養教諭一種免許状

※現代食文化学科においては、別途説明を行います。

●教員免許取得のための要件科目については、p77を参照してください。

●教育実習までの主な流れ



実習校での教育実習と並行して、「栄養教育実習指導」（4年前期～4年後期）を履修することが必要です。また、「栄養教育実習」を履修するためには、3年次終了までに開講されるすべての教職必修科目について単位修得済みであること、4年次に開講される教職必修科目について履修中であることが必要です。

3) 教育職員免許状の交付申請 ～食文化学部共通～

●教員免許状の交付申請

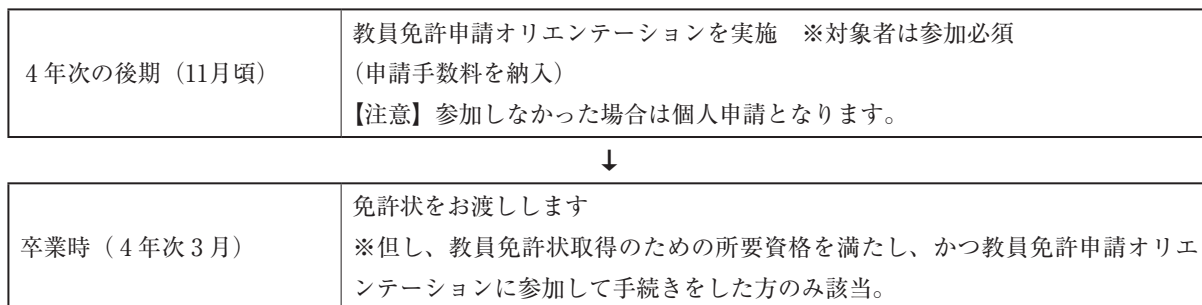
教育職員免許状は、授与権者である都道府県教育委員会から授与されます。教員免許状の交付を受けるには都道府県教育委員会への申請が必要です。申請方法は、本人が自分で申請を行う「個人申請」と、大学が申請を取りまとめて行う「一括申請」の2種類があります。

在学生においては、原則として「一括申請」を行っています。

単位修得が「一括申請」の時期までに間に合わなかった場合や、科目等履修によって免許状を取得する場合などは「個人申請」となります。

●免許状授与までの流れ

※オリエンテーションの告知は、「UNIPA」及び学内掲示板を利用して行います。



現代食文化学科

表1 食文化学部 現代食文化学科 履修系統図(2024年度入学者用)

学年		1年次		2年次		3年次		4年次	
期		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
全学共通科目		学士課程教育 導入期		学士課程教育 展開期		学士課程教育 応用期		学士課程教育 統合期	
	大学で学ぶための 入門科目群	創立者松田藤子の志 キャンパスライフデザインⅠ ITリテラシー基礎 スタディスキルズ	創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインⅡ						
		ラーニングスキルズ							
	人生に役立つ 知力・体力 を育てる科目群	Basic English A 日本国憲法 マリンスポーツ	Basic English B 心理学 ウインタースポーツ	Advanced English A	Advanced English B キャリアライフデザイン 健康スポーツ		健康科学		
		ひとの心を動かすひとになる講座							
学科開講科目	新しい時代を生きる ための科目群	英会話 イタリア語会話 中国語会話	フランス語会話 ドイツ語会話				実践英会話		
		くらしき学講座 コミュニティライフデザイン				若衆実践演習			
								データサイエンス	
	社会人として仕事で 役に立つ科目群					大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅰ	大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅱ	実践コミュニケーション	仕事で役立つパソコン活用法
				インターンシップ		ワークライフデザイン 社会人マナー講座 新聞活用教育(NIE) 英語資格・検定セミナー			
学科開講科目		基礎形成期		実践力基礎期		実践力形成期		実践力充実期	
	将来の自分を考える 科目群	食活人キャリアⅠ	食活人キャリアⅡ	食活人キャリアⅢ	食活人キャリアⅣ	食活人キャリアⅤ	食活人キャリアⅥ	フードコーディネーター養成セミナー	
				食活人地域フィールドワーク		キャリアデザイン研修 栄養士実力養成セミナー リテールマーケティング(販売士)養成セミナー			
	「食」の理解に役立つ 科目群	化学基礎 生物学基礎 食文化論 基礎実験	情報処理		教師力養成セミナーA		教師力養成セミナーB		
		地産地消実習		経済学 食統計学	日本食一次予防論				
	豊かな生活を送る ために学ぶ科目群		被服学概論	住居学 家族関係学 被服実習Ⅰ	家庭経営学(家庭経済学を含む) 被服実習Ⅱ				
	社会・環境を 学ぶ科目群		社会福祉概論	公衆衛生学(含健康管理概論) 食品衛生学 食品衛生学実験					
	ヒトの体を学ぶ科目群		解剖生理学Ⅰ 生化学	解剖生理学Ⅱ 病理学	解剖生理学実習 栄養生理・生化学実験				
	食べ物に関する知識 を深める科目群	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ 食品学実験	発酵食品論	食品保蔵科学	食品機能論			
	調理の知識と技術を 深める科目群	調理学 調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅱ	日本の料理	家庭料理の知識と技能		世界の料理		
	栄養と健康を 学ぶ科目群		栄養学総論	栄養学各論 栄養学実習Ⅰ	栄養学実習Ⅱ 臨床栄養学概論	臨床栄養学各論			
						臨床栄養学実習			
	栄養の指導を 学ぶ科目群			栄養指導論Ⅰ 公衆栄養学Ⅰ	栄養指導論Ⅱ 公衆栄養学Ⅱ	栄養指導実習Ⅰ	栄養指導実習Ⅱ		
	給食の運営に関する 知識と技術を 深める科目群				給食管理	給食管理実習	災害食計画論	ヘルスクエアマネジメント実習A	ヘルスクエアマネジメント実習B
							給食管理校外実習		
							校外実習総合演習		
							給食計画論実習		
	専門知識を深める 科目群					食育企画演習	食育実践演習		
		食育				保育学 栄養士スキルアップ実習	子育てと栄養		
		家庭科教育	家庭科教育法Ⅰ	家庭科教育法Ⅱ	家庭科教育法Ⅲ	家庭科教育法Ⅳ	教育活動実践演習		
		健康増進と スポーツ栄養	運動プログラム演習A		運動プログラム演習B	運動生理学	スポーツ栄養学	スポーツフード実習	健康増進実践演習
		商品開発と流通	マーケティング論	食品加工学	食品加工学実習 (製菓・製パン含む)	商品開発論Ⅰ 商品開発実習Ⅰ	商品開発論Ⅱ 商品開発実習Ⅱ	商品企画開発演習	
		フードコーディネ ートと食環境	デザイン基礎(色彩学・造形基礎)	食生活の文化論	食環境心理とインテリアデザイン	フードスタイルマネジメント演習	店舗デザイン・メニュー開発実習		
				地域活性食企画演習					
						総合演習		卒業研究	

※科目名称・開講時期等が変更となる場合があります。

1) 科目一覧の見方について

表2-1、2-2の各科目一覧の見出しは、左から「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」「免許・資格取得要件」「地域科目」「備考」「学生用確認欄」となっています。それぞれの表の見方は下表の通りです。

「卒業要件」及び「免許・資格取得要件」については、記号の意味を正確に理解し、履修を確実に進めていく必要があります。「卒業要件」の「履修」欄には、各授業科目の履修条件に関する区分が記号で表記されています。また、「最低修得単位数」欄には、知識・技能のバランスを図りながら学修を進めてもらうため、区分や科目範囲において卒業までに修得する必要がある単位数を表記しています。

○各種表記・記号に関する補足説明

欄	表記・記号	説明
授業形態	併用	講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う科目
開講学年 (授業時数)	 塗り潰し	授業科目が開講される学年および時期 ※前期・後期にわたる科目については、通年科目 ※複数の学年にわたる科目については、塗りつぶされた範囲の任意の学年で履修することが可能な科目
	8、15等の数字	各授業科目の開講授業時間数
	..	任意の学年で履修可能な科目または授業時間数に関係なく、定められた学修時間を行う科目
卒業要件／ 免許・資格取得要件	◎	卒業および各免許・資格取得のための必修科目
	△	各免許・資格取得のための選択科目
	★	現代食文化学科の各領域における必修科目
	注	履修上注意すべき点があるため、「備考」欄に詳細を記載
地域科目	○	くらしき若衆育成プログラムのための科目。 本学には、地域のまちづくりリーダーを目指すプログラムがあります。詳細については、この冊子の「『くらしき若衆』育成プログラム」についてのページ（p20）を確認してください。

○免許・資格に関する略名称の説明

略名称	説明
栄養士	栄養士免許
管理栄養士	管理栄養士国家試験受験資格
食品衛生	食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格
フードコ	フードコーディネーター3級資格
家庭科	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)
栄養教諭	栄養教諭一種免許状
健康増進	健康増進栄養指導者資格（大学認定資格）
災害食	災害食コンシェルジュ資格（大学認定資格）
商品企画	商品企画開発士資格（大学認定資格）

○栄養学科 臨地校外実習要件に関する略名称の説明

略名称	説明
給食管理	給食管理校外実習
臨床栄養	臨床栄養学臨地実習
給食経営	給食経営管理臨地実習
公衆栄養	公衆栄養学臨地実習

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（2024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	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	履修				
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				◎	1 単位 以上	◎			
		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					1 単位 以上				
		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								
	仕事で社会人として 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								
		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（2024年度入学用）

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		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		履 修	最低修得単位数	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													
学 科 開 講 科 目	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A	演習	2				30																	
		教師力養成セミナーB	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				◎						◎							
		豊かな生活を送るために学ぶ科目群	住居学	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											◎								
	被服実習Ⅰ		実習	1			15										◎								
	被服実習Ⅱ		実習	1				15									◎								
	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				◎		◎	◎			◎	◎						
	食へ物に関する知識を深める科目群	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					△					
	調理の知識と技術を深める科目群	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

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		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		履 修	最低 修得 単 位 数	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																
学 科 開 講 科 目	学 ぶ 科 目 群	栄養学総論	講義	2		15					◎		◎	◎	◎	◎	◎	◎										
		栄養学各論	講義	2			15					◎		◎	◎		△	◎	◎	◎								
		栄養学実習Ⅰ	実習	1			12					◎		◎	◎		△	◎	◎	◎								
		栄養学実習Ⅱ	実習	1				12				◎		◎				◎	◎	◎								
		臨床栄養学概論	講義	2				15				◎		◎			△	◎	◎									
		臨床栄養学各論	講義	2					15			◎		◎					◎	◎								
		臨床栄養学実習	実習	1						12		◎		◎						◎	◎							
		栄養指導論Ⅰ	講義	2			15					◎		◎						◎	◎							
	学 ぶ 科 目 群	栄養指導論Ⅱ	講義	2				15				◎																
		公衆栄養学Ⅰ	講義	2			15					◎	◎			△	◎	◎										
		公衆栄養学Ⅱ	講義	2				15				◎	◎					◎	◎									
		栄養指導実習Ⅰ	実習	1					12			◎							◎	◎								
		栄養指導実習Ⅱ	実習	1						12		◎								◎	◎							
		災害食計画論	講義	2						15							△			◎								
	給食の運営に関する知識と 技術を深める科目群	給食管理	講義	2				15				◎		◎	◎				◎	◎								
		給食管理実習	実習	1					12			◎		◎	◎					◎	◎							
		給食計画論実習	実習	1						12		◎		◎	◎					◎	◎						○	
		給食管理校外実習	実習	1						15										◎	◎							
		校外実習総合演習	演習	1						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									△	◎					○	
		2単位以上																										
	専 門 知 識 を 深 め る 科 目 群	食 育	食育企画演習	演習	1					15		★																
			保育学	併用	2						15								◎									
			栄養士スキルアップ実習	実習	2							・																
			子育てと栄養	講義	2							15		★						△								
			食育実践演習	演習	1							15		★														
		家 庭 科 教 育	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			★							◎								
		教育活動実践演習	演習	1							15																	
		健 康 増 進 と ス ポ ー ツ 栄 養	運動プログラム演習A	演習	1		15																					
			運動プログラム演習B	演習	1				15																			
			運動生理学	講義	2					15			★									◎						
			スポーツ栄養学	講義	2						15		★															
スポーツフード実習			実習	1							12	★																
健康増進実践演習			演習	1							15	★								◎								
マーケティング論			講義	2	15																							
商 品 開 発 と 流 通		食品加工学	講義	2			15														△							
		食品加工学実習（製菓・製パン含む）	実習	1				12														△						
		商品開発論Ⅰ	講義	2					15			★										◎						
		商品開発論Ⅱ	講義	2						15		★										◎						
		商品開発実習Ⅰ	実習	1					12			★										◎		○				
		商品開発実習Ⅱ	実習	1						12		★										◎		○				
		商品企画開発演習	演習	1							15	★										◎		○				
	デザイン基礎（色彩学・造形基礎）	演習	1	15																								
フ ー ド コ ー ポ ラ ー と 食 環 境	食生活の文化論	講義	2		15																							
	地域活性食企画演習	演習	2				15				★												○					
	食環境心理とインテリアデザイン	講義	2					15			★								◎									
	フードスタイルマネジメント演習	演習	2						15		★									◎			○					
	店舗デザイン・メニュー開発実習	実習	1							12	★									◎				○				
	総合演習	演習	1						15		◎																	
	卒業研究	卒業研究	4							・	◎																	
	合 計（学科開講科目）																											
総 合 計 （卒業要件）																												

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 2024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
			公衆衛生学(含健康管理概論)	講義	2
人体の構造と機能	8		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	6		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	8	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	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 2024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	
		食品機能論		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	1	
C群 微生物学関係	食品微生物学	発酵食品論		2※
	食品保存学	食品保蔵科学		2※
D群 公衆衛生関係	食品衛生学	食品衛生学	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	
		公衆栄養学Ⅰ	2	
	衛生行政学、疫学	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 2024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		
デザイン/アート	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		
	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（2024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（2024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（2024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	

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（2024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			授業科目	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	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		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																
	生徒指導の理論及び方法		生徒・進路指導論	講義	2				15				◎	／			
	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	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	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）	講義	2			15					◎				
	被服学（被服実習を含む。）		被服学概論	講義	2	15							◎				
			被服実習Ⅰ	実習	1		15						◎				
			被服実習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			△				
			ヘルスケアマネジメント実習A	実習	1				12				△				
			ヘルスケアマネジメント実習B	実習	1						12		△				
			住居学		住居学	講義	2		15					◎			
			保育学		保育学	併用	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							◎	◎			

栄養学科

表1 食文化学部栄養学科 履修系統図(2024年度入学者用)

学年		1年次		2年次		3年次		4年次	
期		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
全学共通科目		学士課程教育 導入期		学士課程教育 展開期		学士課程教育 応用期		学士課程教育 統合期	
	大学で学ぶための 入門科目群	創立者松田藤子の志 キャンパスライフデザインⅠ ITリテラシー基礎 スタディスキルズ	創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインⅡ						
		ラーニングスキルズ							
	人生に役立つ知力・ 体力を育てる科目群	Basic English A 日本国憲法 マリンスポーツ	Basic English B 心理学 ウィンタースポーツ	Advanced English A	キャリアライフデザイン Advanced English B 健康スポーツ		健康科学		
		ひとの心を動かすひとになる講座							
	新しい時代を生きる ための科目群	英会話 イタリア語会話 中国語会話	フランス語会話 ドイツ語会話				実践英会話		
		くらしき学講座 コミュニティライフデザイン					若衆実践演習		
社会人として仕事で 役に立つ科目群					大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅰ ワークライフデザイン 社会人マナー講座 新聞活用教育(NIE) 英語資格・検定セミナー	大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅱ	データサイエンス 実践コミュニケーション	仕事で役立つパソコン活用法	
学科開講科目		基礎形成期		実践力基礎期		実践力形成期		実践力充実期	
	将来の自分を考える 科目群	管理栄養士入門Ⅰ	管理栄養士入門Ⅱ	食活人キャリアⅠ	食活人キャリアⅡ	食活人キャリアⅢ	食活人キャリアⅣ	食活人キャリアⅤ	
				食活人地域フィールドワーク					
	「食」の理解に役立つ 科目群	化学基礎 生物学基礎 医学概論	情報処理	食統計学	食料経済 日本食一次予防論		食文化論		
	社会・環境と健康を 学ぶ科目群	社会福祉概論		公衆衛生学	健康情報管理学	健康情報管理論実習Ⅰ	健康情報管理論実習Ⅱ		
	ヒトの体と疾病を 学ぶ科目群		解剖生理学Ⅰ 栄養生化学 微生物学	解剖生理学Ⅱ 栄養生理・生化学実験 解剖生理学実習 病態生化学	病理病態学 病態生化学実習	運動生理学			
	食べ物に関する知識を 深める科目群	調理学 調理学実習Ⅰ 食品学実験Ⅰ	食品学Ⅰ 食品衛生学 調理学実習Ⅱ 食品学実験Ⅱ	食品学Ⅱ	食品衛生学実験				
	栄養と健康を学ぶ 科目群	基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅰ	栄養学実習 応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ 応用栄養学実習				
	栄養教育と公衆栄養 活動を学ぶ科目群			栄養教育論Ⅰ 公衆栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅱ 公衆栄養学Ⅱ	栄養教育論実習Ⅰ ヘルスカウンセリング論 公衆栄養学実習	栄養教育論実習Ⅱ		
	医療における栄養管理を 学ぶ科目群			臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養管理論 臨床栄養学実習Ⅱ	栄養治療学		
	給食の運営と経営を 学ぶ科目群				フードシステム論	給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ	ヘルスケア マネジメント実習A	ヘルスケア マネジメント実習B
	専門領域を統合して 応用力を深める科目群					総合演習Ⅰ	総合演習Ⅱ	総合演習Ⅲ	総合演習Ⅳ
						給食管理校外実習	臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習 給食経営管理臨地実習	栄養学演習 卒業研究	

※科目名称・開講時期等が変更となる場合があります。

1) 科目一覧の見方について

表2-1、2-2の各科目一覧の見出しは、左から「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」「免許・資格取得要件」「地域科目」「備考」「学生用確認欄」となっています。それぞれの表の見方は下表の通りです。

「卒業要件」及び「免許・資格取得要件」については、記号の意味を正確に理解し、履修を確実に進めていく必要があります。「卒業要件」の「履修」欄には、各授業科目の履修条件に関する区分が記号で表記されています。また、「最低修得単位数」欄には、知識・技能のバランスを図りながら学修を進めてもらうため、区分や科目範囲において卒業までに修得する必要がある単位数を表記しています。

○各種表記・記号に関する補足説明

欄	表記・記号	説明
授業形態	併用	講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う科目
開講学年 (授業時数)	 塗り潰し	授業科目が開講される学年および時期 ※前期・後期にわたる科目については、通年科目 ※複数の学年にわたる科目については、塗りつぶされた範囲の任意の学年で履修することが可能な科目
	8、15等の数字	各授業科目の開講授業時間数
	..	任意の学年で履修可能な科目または授業時間数に関係なく、定められた学修時間を行う科目
卒業要件／ 免許・資格取得要件	◎	卒業および各免許・資格取得のための必修科目
	△	各免許・資格取得のための選択科目
	★	現代食文化学科の各領域における必修科目
	注	履修上注意すべき点があるため、「備考」欄に詳細を記載
地域科目	○	くらしき若衆育成プログラムのための科目。 本学には、地域のまちづくりリーダーを目指すプログラムがあります。詳細については、この冊子の「『くらしき若衆』育成プログラム」についてのページ（p 20）を確認してください。

○免許・資格に関する略名称の説明

略名称	説明
栄養士	栄養士免許
管理栄養士	管理栄養士国家試験受験資格
食品衛生	食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格
フードコ	フードコーディネーター3級資格
家庭科	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)
栄養教諭	栄養教諭一種免許状
健康増進	健康増進栄養指導者資格（大学認定資格）
災害食	災害食コンシェルジュ資格（大学認定資格）
商品企画	商品企画開発士資格（大学認定資格）

○栄養学科 臨地校外実習要件に関する略名称の説明

略名称	説明
給食管理	給食管理校外実習
臨床栄養	臨床栄養学臨地実習
給食経営	給食経営管理臨地実習
公衆栄養	公衆栄養学臨地実習

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（2024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	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	履 修				
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					◎				
		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						◎	1 単位以上	○			
		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							
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 栄養学科開講科目一覧（2024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		免許・資格取得要件				臨地校外実習要件				地域科目	備 考	学 生 用 確 認 欄				
					1 年		2 年		3 年		4 年		履 修 単 位 数	最低 修得 単 位 数	栄 養 士	管 理 栄 養 士	食 品 衛 生	栄 養 教 諭	給 食 管 理	臨 床 栄 養	給 食 経 営	公 衆 栄 養							
					前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期	前 期	後 期																	
学 科 開 講 科 目	将来の自分を考える 科目群	管理栄養士入門Ⅰ	演習	1	8						◎																		
		管理栄養士入門Ⅱ	演習	1	8						◎																		
		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																			
		食活人地域フィールドワーク	演習	1			8																○						
	「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																								
		食料経済	講義	2			15																						
		食文化論	講義	2				15			◎																		
		情報処理	演習	2	15																								
		食統計学	講義	2		15																							
		医学概論	講義	2	15																								
		日本食一次予防論	講義	2			15																						
	社会・環境と健康 を学ぶ科目群	公衆衛生学	講義	2		15					◎		◎	◎	◎														
		社会福祉概論	講義	2	15						◎		◎	◎															
		健康情報管理学	講義	2			15				◎			◎	◎														
		健康情報管理実習Ⅰ	実習	1				12			◎			◎															
		健康情報管理実習Ⅱ	実習	1					12		◎			◎															
	ヒトの体と疾病を学ぶ科目群	解剖生理学Ⅰ	講義	2	15						◎		◎	◎	◎														
		解剖生理学Ⅱ	講義	2		15					◎		◎	◎	◎			◎											
		栄養生化学	講義	2	15						◎		◎	◎	◎														
		運動生理学	講義	2			15				◎		◎	◎															
		病理病態学	講義	2			15				◎			◎	◎			◎											
		病態生化学	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					◎		◎	◎	◎														
		病態生化学実習	実習	1			12				◎			◎															
		微生物学	講義	2	15						◎			◎	◎														
	食を深めるに関する科目群	食品学Ⅰ	講義	2	15						◎		◎	◎	◎														
		食品学Ⅱ	講義	2		15					◎		◎	◎	◎														
		食品衛生学	講義	2	15						◎		◎	◎	◎			◎											
		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					◎		◎	◎				◎												
食品学実験Ⅰ		実験	1	12						◎		◎	◎	◎															
食品学実験Ⅱ		実験	1		12					◎			◎	◎															
食品衛生学実験		実験	1			12				◎		◎	◎	◎			◎												

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		免許・資格取得要件				臨地校外実習要件				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	栄養士	管理栄養士	食品衛生	栄養教諭	給食管理	臨床栄養	給食経営	公衆栄養					
					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期															
学 科 開 講 科 目	栄養と健康を学ぶ科目群	基礎栄養学Ⅰ	講義	2	15						◎		◎	◎	◎												
		基礎栄養学Ⅱ	講義	2		15					◎			◎	◎												
		栄養学実習	実習	1			12				◎		◎	◎		◎											
		応用栄養学Ⅰ	講義	2		15					◎					◎											
		応用栄養学Ⅱ	講義	2			15				◎		◎	◎		◎											
		応用栄養学Ⅲ	講義	2				15			◎		◎	◎				◎									
		応用栄養学実習	実習	1				12			◎		◎	◎		◎											
	栄養教育と公衆栄養活動を学ぶ科目群	栄養教育論Ⅰ	講義	2			15				◎		◎	◎		◎											
		栄養教育論Ⅱ	講義	2				15			◎		◎	◎		◎											
		ヘルスカウンセリング論	講義	2					15		◎			◎													
		栄養教育論実習Ⅰ	実習	1					12		◎		◎	◎		◎	◎	◎	◎								
		栄養教育論実習Ⅱ	実習	1						12	◎		◎	◎			◎	◎	◎	◎							
		公衆栄養学Ⅰ	講義	2			15				◎		◎	◎	◎					◎							
		公衆栄養学Ⅱ	講義	2				15			◎			◎	◎					◎							
	公衆栄養学実習	実習	1					12		◎			◎							◎							
	医療における栄養管理を学ぶ科目群	臨床栄養学Ⅰ	講義	2			15				◎		◎	◎			◎										
		臨床栄養学Ⅱ	講義	2				15			◎			◎			◎										
		臨床栄養学実習Ⅰ	実習	1				12			◎		◎	◎			◎										
		臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1					12		◎		◎	◎			◎										
		栄養治療学	講義	2						15	◎			◎			◎										
		臨床栄養管理論	講義	2					15		◎			◎			◎										
	給食の運営と経営を学ぶ科目群	フードシステム論	講義	2				15			◎			◎	◎		◎										
		給食経営管理論	講義	2					15		◎		◎	◎	◎		◎		◎								
		給食経営管理実習Ⅰ	実習	1					15		◎		◎	◎	◎		◎	◎	◎								
		給食経営管理実習Ⅱ	実習	1						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										○					
	専門領域を統合して応用力を深める科目群	総合演習Ⅰ	演習	1				15			◎			◎			◎	◎	◎	◎							
		総合演習Ⅱ	演習	1					15		◎							◎	◎	◎							
		総合演習Ⅲ	演習	1						15	◎			◎													
総合演習Ⅳ		演習	1							15	◎			◎													
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						・				◎														
栄養学演習		演習	2						・																		
卒業研究	卒業研究	2						・																			
合 計（学科開講科目）																											
総 合 計（卒業要件）											124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 2024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
			公衆衛生学	講義	2
人体の構造と機能	8		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	10	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 2024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
				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	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	
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
				応用栄養学Ⅲ	講義	2
	栄養教育論	6		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
				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	8		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
				臨床栄養管理論	講義	2
	公衆栄養学	4		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
				給食経営管理実習Ⅱ	実習	1
総合演習	2	総合演習Ⅰ	演習	1		
		総合演習Ⅱ	演習	1		
		総合演習Ⅲ	演習	1		
		総合演習Ⅳ	演習	1		
臨地実習		4	給食管理校外実習(※1)	実習	1	
			臨床栄養学臨地実習	実習	2	
			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		
小 計	32	12	専門分野小計		49	
合 計	82		合 計		87	

(※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 2024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	

	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時
教員確認欄			

表6 栄養教諭一種免許状に必要な科目及び単位数（2024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				
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特別活動に関する内容	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							◎	△	
教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）		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	演習	1							15		◎	△		
	栄養教育実習		実習	1								15		◎	△		
	教職実践演習	2	教職実践演習（栄養教諭）	演習	2								15		◎	△	
栄養に係る教育に関する科目	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																
	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Ⅱ	講義	2				15						◎	△	
	食に関する指導の方法に関する事項		栄養教諭論演習	演習	1						15				◎	△	
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								◎	◎		