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 $1\sim4$ 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、この冊子を充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	利用の区分		卒業要件単位				
子作	科目の区分	1年次終了時	2年次終了時	3年次終了時	平未女什里位		
合つうジメント学科	全学共通科目	_	_	卒業要件科目	124単位以上		
食マネジメント学科	学科開講科目	_	_	90単位以上	124平位以上		
学类学 和	全学共通科目	_	_	卒業要件科目	194甾烷四卡		
栄養学科	学科 学科 開講科 目				_	90単位以上	124単位以上

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、食マネジメント学科は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(食マネジメント学科)
 - 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	1.6	1	0
調理学	1年 前期	2	0
調理学実習I	111 291	1	0
管理栄養士入門Ⅱ		1	0
食品衛生学	1年	2	0
調理学実習Ⅱ	後期	1	0
応用栄養学I		2	0
食活人キャリアI		1	0
栄養学実習	2年	1	0
応用栄養学Ⅱ	前期	2	0
栄養教育論I		2	0
食活人キャリアⅡ		1	0
食品衛生学実験	2年	1	0
応用栄養学実習	後期	1	0
栄養教育論Ⅱ	1227,74	2	0
フードシステム論		2	0
栄養教育論実習I		1	
給食経営管理論	3年	2	
給食経営管理実習 I	前期	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	0 F	2	0
病 態 生 化 学	2年 前期	2	0
臨床栄養学I	H1 791	2	0
病 理 病 態 学	2 7	2	0
臨床栄養学Ⅱ	2年 後期	2	0
臨床栄養学実習I	1久为1	1	0
栄養教育論実習I		1	0
臨床栄養学実習Ⅱ		1	0
臨床栄養管理論	3年	2	0
給食経営管理実習 I	前期	1	0
総合演習I		1	0
給食管理校外実習		1	0
栄養教育論実習Ⅱ		1	
栄養治療学	3年	2	
給食経営管理実習Ⅱ	後期	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	0
栄養教育論実習I		1	0
給食経営管理論	0.5	2	0
給食経営管理実習 I	3年前期	1	0
総合演習I	日17六7	1	0
給食管理校外実習		1	0
栄養教育論実習Ⅱ	9 Æ	1	
給食経営管理実習Ⅱ	3 年 後期	1	
総合演習Ⅱ	1久79.	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	0
公衆栄養学Ⅱ	2 年 後 期	2	0
栄養教育論実習I		1	0
公衆栄養学実習	3 年	1	0
総合演習I	前期	1	0
給食管理校外実習		1	0
栄養教育論実習Ⅱ	9 Æ	1	
給食経営管理実習Ⅱ	3年 後期	1	
総合演習Ⅱ	区 剂	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(食マネジメント学科・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食マネジメント学科 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

【食マネジメント学科】

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p75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、個人の身体の状況、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況、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(食マネジメント学科、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食マネジメント学科、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、都道府県のほか、地方自治法上の指定都市、中核市及びその他の政令で定める市 又は特別区で保健所を設置する行政自治体で、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、食マネジメント学科 p 63、栄養学科 p 76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(食マネジメント学科)

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(食マネジメント学科)(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(食マネジメント学科)(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げられる資格です。 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(食マネジメント学科)(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、食マネジメント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

食マネジメント学科(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、教務システム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)						
<u> </u>							
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						
1							
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食マネジメント学科の場合

●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、教務システム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									
	<u></u>									
2年次前期(6~9月頃)	内諾手続き									
△午仈削朔(6~9万頃)	(倉敷市内の公立中学校で実習する場合は不要)									
	↓									
0 年 / 7 日 居)	教育実習直前オリエンテーションを実施 ※参加必須									
3年次(7月頃)	(教育実習費を納入) ※「中等教育実習 (事前事後指導含む。)」授業時に実施									
	↓									
	3 週間の教育実習を実施									
3年次(後期)	※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。

「中等教育実習(事前事後指導含む。)」(3年通年)を履修するためには、2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、3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。

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

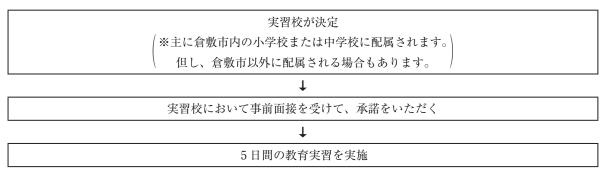
●取得可能な免許種

栄養教諭一種免許状

※食マネジメント学科においては、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



「栄養教育実習(事前事後指導含む。)」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、教務システム及び学内掲示板を利用して行います。

	教員免許申請オリエンテーションを実施 ※対象者は参加必須
4年次の後期(11月頃)	(申請手数料を納入)
	【注意】参加しなかった場合は個人申請となります。

タ許状をお渡しします 卒業時(4年次3月) ※但し、教員免許状取得のための所要資格を満たし、かつ教員免許申請オリエンテーションに参加して手続きをした方のみ該当。

食マネジメント学科

表1 食文化学部 食マネジメント学科 履修系統図(2025年度入学者用)

						サ田サン	A Har														ント実習B						
4年次	後期	統合期				井田忠(パー/シ/) でおり車サ	コンシステムを中世	実践力充実期													ヘルスケアマネジメント実習B	食育実践演習	教育活動実践演習	健康增進美銭演賞			卒業研究
4	前期	本				べらパーケー・3に転車		が一	フードコーディネーター養成セミナー		π≅.7.—B										ヘルスケアマネジメント実習A	食育5 子育てと栄養	教育活		商品企画開発演習		**
3年次	後期	5 油類	健康科学	実践英会話	若衆実践演習	大垂仏教から学ご、開形成工		実践力形成期	食活人キャリアVI ギザイン研修	栄養しまり養成セミナー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	秋町 7 歩吹							世界の料理	*************************************	栄養指導実習 I	災害食計画論 給食管理校外案習 校外棄習給合演習 終仓計而論要認	(東京) 三間できる 食事 できません アップ車型 米森十字 上アップ車型	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	スホーツ来後字	商品開発論工 商品開発実習エ	店舗デザイン・メニュー開発実習	合演習
34	前期	华土課程教育		7640	林	大番仏教から学に人間形成了		実践力	食活人キャリアV キャリアマ	栄養工学が リテールマーケティング が施士業はユニナーA	%でミナーA 						食品機能論		臨床栄養学各論 臨床学	栄養指導実習 I	給食管理実習 給食管理 校外実習 於合計	() () () () () () () () () () () () () (家庭科教育法Ⅳ字科上细台	建凱生埋字	商品開発論 I 商品開発実習 I		**************************************
2年次	後期	秦帝 秦熙恭	Advanced English B キャリアライフデザイン 健康スポーツ パルの小を斬かすれたになる構造				ーー・アンシップ	実践力基礎期	食活人キャリアIV	食活人地域フィールドワーク新品十巻	秋即 万歩 大学 大学 大学 大学 大学 大学 大学 大			家庭経営学(家庭経済学を含む) 被服実習 II		解剖生理学実習 栄養生理・生化学実験	食品保蔵科学	家庭料理の知識と技能	栄養学実習I 臨床栄養学概論	米養指導論II 公衆米養学II	給食管理		家庭科教育法皿 海部	連動フロクフム演習B	食品加工学実習 (製菓・製パン含む)	食環境心理とインテリアデザイン地域活性食企画演習	
2	前期	华士課題教育	Advanced English A				タン ト	裁案	食活人キャリア皿	食活人地域	11. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 11.	(1777年) (1777年)		住居学家妹関係学被服実習 1	公衆衛生学(含健康管理概論) 食品衛生学 食品衛生学実験	解剖生理学工 病理学	発酵食品論	日本の料理	栄養学名論 栄養学実習 I	栄養指導論 I 公衆栄養学 I			家庭科教育法工		食品加工学	地域活作	
1年次	後期	(教育 導入期 創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインロ カフネルズ	Basic English B 心理学 ウインタースポーツ	フランス語会話ドイツ語会話	くらしき 学 講座 コミュニティン イン デザイン	データサイエンス・AI初級	視点を持つためのソーシャルスキル講座	基盤形成類	食活人キャリアエ		小害 去品 かれ ・	14 KV XC・11	地産地消実習	被服学概論	社会福祉概論	解剖生理学 I 生化学	食品学工 会品学車略	調理学実習Ⅱ	米養中終輩				家庭科教育法工工会社工工会社工工会工	連動フロクフム演習A		巻) 食生活の文化論	<u> </u>
	前期	学士課程係 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 スタディスキルス ニーニンガ		英会話 イタリア語会話 中国語会話	, 66L 15⊐ ב∄⊏		視点を持つための	報補	食活人キャリア I		子 沙耳茲	上十多碗 全为学基礎 食文化論 基礎実験	地産				食品学 I	調理学問刊等	* B.K. H.S.						マーケティング論	デザイン基礎(色彩学・造形基礎)	
学年	朔	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			将来の自分を考える科目群科目群		「食」の理解に役立つ 科目群		豊かな生活を送る ために学ぶ科目群	社会・環境を 学ぶ科目群	ヒトの体を学ぶ科目群	食べ物に関する知識を深める科目群	調理の知識と技術を 深める私目群		栄養の指導を 学ぶ科目群	給食の運営に関する 知識と技術を 深める科目群	事 []] ()	知 家庭科教育 時上始光			る フードコーディ 科 ネートと食環境	,
				41字书馆	1 本田	l					1			l	I			配艦	1	1	ı	1					

※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						
		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						
HH 4th MC (<u>ー</u> 塗り潰し	※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						
開講学年 (授業時数)		履修することが可能な科目						
(323)(2 330)	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						
	0	卒業および各免許・資格取得のための必修科目						
卒業要件/	\triangle	各免許・資格取得のための選択科目						
免許・資格取得要件	*	食マネジメント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						
		くらしき若衆育成プログラムのための科目。						
地域科目		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						
地域杆目		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

	2012/11/2012/11/2012
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
 1年生終了時
 2年生終了時
 3年生終了時

 員
 確認

表2-1 食マネジメント学科 全学共通科目一覧 (2025年度入学者用)

					阱	講学年(授業時数)	卒業	美要件				学
IZ.	分	授業科目名	授業	単位	1年	2年	3年	4年		最	教職	地域	備考	生用
	- 73	12 来 行 口 石	業形態	数	前後	前後	前後	前 後	履修	単位数 最低修得	科目	科目	VH ◆	確認
					期期	期期	期期	期期		^数 得				欄
		創立者松田藤子の志	講義	1	8				0					
	大	創立者松田藤子の教え	講義	1	8				0					
	入門科目群大学で学ぶため	キャンパスライフデザインI	演習	2	15				0	8 単				
	科ぶり	キャンパスライフデザインⅡ	演習	2	15				0	位以				
	群かの	ITリテラシー基礎	演習	2	15				0	Ê	0			
	0)	スタディスキルズ	試験	-	1									
		ラーニングスキルズ	演習	1	15									
		日本国憲法	講義	2	15						0			
		心理学	講義	2	15									
		キャリアライフデザイン	演習	1		8				- 6				
	人生に	Basic English A	演習	1	15				0	単	0			
	亡 育役	Basic English B	演習	1	15				0	·位 以 上	0			
	育立るつ	Advanced English A	演習	1		15				1			「英語外部試験等による単位認定制度」対象科目	
	科知 目力	Advanced English B	演習	1		15							「突曲/アpbPV教育による平世命に同及」対象行口	
	群・ 体 力	健康科学	講義	1			8		0		0			
	かを	健康スポーツ	実技	1		15				1	0			
_		マリンスポーツ	実技	1	15				-	単 位 以			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	
全		ウィンタースポーツ	実技	1	15					Ě				
学		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	
共 -		英会話	演習	1	15									
通科	新	フランス語会話	演習	1	15									
目	しい	イタリア語会話	演習	1	15					1 単				
н	時代	ドイツ語会話	演習	1	15					位 以-				
	を生	中国語会話	演習	1	15					上				
	生きるた	実践英会話	演習	1			15							
	めの	くらしき学講座	演習	1	8				0	1		0		
	科目	コミュニティライフデザイン	演習	1	8					単位以		0		
	群	若衆実践演習	演習	2			15			上		0	履修要件あり	
		データサイエンス・AI初級	講義	2	15									
		大乗仏教から学ぶ人間形成 I	講義	1			8		0					
		大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅱ	講義	1			8		0					
	仕	視点を持つためのソーシャルスキル講座	演習	2	15					q : : :				
	任 事 で社	ワークライフデザイン	演習	2			15							
	役会に人	社会人マナー講座	演習	1			8			3 単				
	立と つし	新聞活用教育(NIE)	演習	1			8			位以口		0		
	科て 目	英語資格・検定セミナー	演習	2			15			上			「英語外部試験等による単位認定制度」対象科目	
	群	インターンシップ	演習	2						1		0		
		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						
<u> </u>		合 計(全学共	共通科目	1)					19 £	単位				

教	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時
員			
確			
認			
欄			

表2-2 食マネジメント学科開講科目一覧 (2025年度入学者用)

					開記		授業時	数)	卒業	要件		:	免許・	資格取	(得要件	=					学
	- A	155 W 10 12 12	授業	単位	1年	2年	3年	4年		最		食	フ	<u> </u>	健		商	地域	/de: -+	v.	学生用
	区 分	授業科目名	形態	位数	前後	前後	前後	-	履修	単位数 最低修得	栄養士	品衛	ĺ	家庭	康増	災害	品企	科目	備	5	確認
			700		期期	期期	期期	期期		数得	士	生	=	科	進	食	画				欄
		食活人キャリア I	演習	1	8				0												
		食活人キャリアⅡ	演習	1	8				0	Processor I											
		食活人キャリアⅢ	演習	1		8			0												
	将业	食活人キャリアⅣ	演習	1		8			0												
	の自	食活人キャリアV	演習	1			8			4											
	分	食活人キャリアVI	演習	1			8														
	を考	食活人地域フィールドワーク	演習	1		8				·								0			
	来の自分を考える科目	キャリアデザイン研修	演習	2			15			4											
	科目	栄養士実力養成セミナー	演習	2			30														
	群	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		3	0														
		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			15	1		_				_		_	_			Ш
	_	化学基礎	講義	2	15																
	食	生物学基礎	講義	2	15	l-l-		H		1				_							$\vdash \vdash$
	の 理	食文化論	講義	2	15	_	-	 	0				0	Δ			0				
	解に	基礎実験	実験	1	12				0			0		Δ				_			
	役立	地産地消実習	実習	1	12				0					Δ				0			
	つ	情報処理	演習	2	15	15		H	-	····											
	科目	経済学 食統計学	講義	2		15 15		H	1												
	群	日本食一次予防論	講義	2		15			0						0		0				
学		住居学	講義	2		15			0					0	0		0				
科	た豊	家族関係学	講義	2		15		H						0							
開	めかにな	家庭経営学(家庭経済学を含む)	講義	2		15								0							
講	学生 ぶ活	被服学概論	講義	2	15	10								0							
	科を 目送	被服実習I	実習	1		15				1				0							
科	群る	被服実習Ⅱ	実習	1		15								0							
目	社	社会福祉概論	講義	2	15				0		0				0	0					
	学会・-	公衆衛生学 (含健康管理概論)	講義	2		15	-		0	aproximation of the control of the c	0	0			0	0					
	・環境を	食品衛生学	講義	2		15	-		0	aproximation of the contract o	0	0	0	Δ	0	0	0				
	群を	食品衛生学実験	実験	1		12			0	1	0	0		Δ	0	0	0				
		解剖生理学 I	講義	2	15				0		0	0			0	0					
	学ヒ	解剖生理学Ⅱ	講義	2		15			0	1	0	0			0	0					
	ぶト	生化学	講義	2	15				0		0	0			0	0					
	科の目体	病理学	講義	2		15			0	P	0	0			0	0					
	群を	解剖生理学実習	実習	1	***************************************	12			0	P	0	0			0	0					
		栄養生理・生化学実験	実験	1		12			0		0	0			0	0					
	食べ	食品学 I	講義	2	15				0	horan	0	0	0	0	0	0	0				
	深物	食品学Ⅱ	講義	2	15				0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0	0	0	Δ	0	0	0				
	めにる関	食品学実験	実験	1	12				0		0	0		Δ	0	0	0				
	科す 目る	発酵食品論	講義	2		15			1			△注					Δ		△注:3科目6単	位の	
	群知識	食品保蔵科学	講義	2		15						△注		Δ			Δ		うち2科目4単位 修得すること	以上	Ш
	を	食品機能論	講義	2			15					△注					Δ		, p , a _ c		Ш
	調	調理学	講義	2	15		-		0		0	0	0	Δ	0	0	0				Ш
	深理の,	調理学実習I	実習	1	12			₽.	0	-	0		0	0	0	0	0				Щ
	(める科目群の知識と技術を	調理学実習Ⅱ	実習	1	12				0		0			Δ	0	0	0				Ш
	目野技	日本の料理	実習	1		12			1					Δ	0						$\vdash \vdash$
	ザ術を	家庭料理の知識と技能	演習	2		15		\vdash	1			-		<u> </u>							Ш
		世界の料理	実習	1			12							\triangle							

						開記	講学年 ((授業時	数)	卒業	美要件		;	免許・	資格取	:得要作	‡						学
	区 分	}	授業科目名	授業形	単位	1年	2年	3年	4年		最最	**	食	フ	家	健	災	商	地域		備	考	学生用確認
1	<u>~</u> ,	J	以来行日石	形態	数	前後期期	前後期期	前後期期	前後期期	履修	単位数 最低修得	栄 養 士	品衛生	ا ا ا	庭科	康増進	害食	品企画	科目		VHI	~9	確認欄
			栄養学総論	講義	2	15				0		0	0	0	0	0	0	0					
			栄養学各論	講義	2		15			0		0	0		Δ	0	0	0					
	学ど	栄養	栄養学実習 I	実習	1		12			0		0	0		Δ	0	0	0					
	科日	と 健	栄養学実習Ⅱ	実習	1		12			0		0				0	0	0					
	群	栄養と健康を	臨床栄養学概論	講義	2		15			0		0			\triangle	0	0						
			臨床栄養学各論	講義	2			15		0		0				0	0						
			臨床栄養学実習	実習	1			12		0		0				0	0						
			栄養指導論 I	講義	2		15			0		0				0	0						₩
	学	栄養の指導を	栄養指導論Ⅱ	講義	2		15			0	-												┢
	か 科口	の 指	公衆栄養学 I	講義	2		15			0		0	0		Δ	0	0						-
	群	導を	公衆栄養学Ⅱ	講義実習	2		15	12		0		0	0			0	0						-
		_	栄養指導実習 I 栄養指導実習 II	実習	1			12		0	-	0				0	0						├
			災害食計画論	講義	2			15							Δ		0						╁
		給食	給食管理	講義	2		15	10		0	4	0	0			0	0						t
	技術を深める	の運	給食管理実習	実習	1	H		12		0	-	0	0			0	0						T
	を深	営に	給食計画論実習	実習	1			12		0	#	0	0			0	0		0				
	める	関 す	給食管理校外実習	実習	1			15			2	0				0	0						
	科目	関する知	校外実習総合演習	演習	1			15			単	0				0	0						
	群	識と	ヘルスケアマネジメント実習A	実習	1				12		位 以				Δ				0				
		۲	ヘルスケアマネジメント実習B	実習	1				12		上				Δ	0			0				
			食育企画演習	演習	1			15		*													
		食	保育学	併用	2			15							0								
学		育	栄養士スキルアップ実習	実習	2																		
科		12	子育てと栄養	講義	2				15	*					Δ								
開			食育実践演習	演習	1				15	*					_								₩
講		家	家庭科教育法Ⅰ	講義	2	15	15			*					0								₩
科		庭科	家庭科教育法Ⅲ	講義	2		15 15			*					0								-
目		教	家庭科教育法Ⅲ 家庭科教育法Ⅳ	講義	2		10	15		*					0								1
		育	教育活動実践演習	演習	1			10	15		-												1
			運動プログラム演習A	演習	1	15			10		1												1
		Z		演習	1		15																1
		スポー		講義	2			15		*													t
	知識	- ツ栄養	スポーツ栄養学	講義	2			15		*						0							1
	を深	養と	スポーツフード実習	実習	1				12	*													
	め		健康増進実践演習	演習	1		*******		15	*						0							
	る科目		マーケティング論	講義	2	15												Δ					
	目 群		食品加工学	講義	2		15	$oxed{igspace}$			-				Δ			Δ					lacksquare
		商品	食品加工学実習(製菓・製パン含む)	実習	1	<u> </u>	12				-							Δ					₽
		開発	商品開発論I	講義	2	H		15		*	-							0					\vdash
		と流	商品開発論Ⅱ	講義	2			15	-	*	-							0					₩
		通	商品開発実習 I 商品開発実習 II	実習実習	1	\vdash		12 12		*		_				 		0	0	-			\vdash
			商品企画開発演習	演習	1			12	15	*	-							0	0				\vdash
		フ		演習	1	15			10	Ĥ	1							9					\vdash
		ĺ	食生活の文化論	講義	2	15					4												t
		と食		演習	2		15			*	-			0					0				t
		段環境-		講義	2		15			*	4			0									
		現っ ネー	フードスタイルマネジメント演習	演習	2			15	L	*				0					0				
		1	店舗デザイン・メニュー開発実習	実習	1			12		*				0					0				
			総合演習	演習	1			15		0													
			卒業研究	卒業研究	4				• •	0													
			合 計 (学科)	開講科	目)																		
			総 合 計 (卒業要	(件)						単位 人上												
										E	·	I											

表3 栄養士の免許に必要な授業科目及び単位数(食マネジメント学科 2025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	食文化学部食マネジメント学科	における開設	段科目等
April 1 a Control		立数	- t	1-2 111 1 12	N. C. S.
教育内容	講義 又は 演習	実験 又は 実習	科目名	授業形態	単位数
社会生活と健康	4		社会福祉概論	講義	2
工五工们CM/W	7		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
人体の構造と機能	8		生化学	講義	2
八件切開坦乙機能	0		病理学	講義	2
		4	解剖生理学実習	実習	1
			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
食品と衛生	6		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
栄養と健康	8		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
			栄養指導論 I	講義	2
			公衆栄養学 I	講義	2
栄養の指導	6	1.0	公衆栄養学Ⅱ	講義	2
		10	栄養指導実習 I	実習	1
			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
公本の 実労	4		給食管理	講義	2
給食の運営	4		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 (食マネジメント学科 2025年度入学生用)

指	定基準に定める必要科目	食文化学部食マネジメント学科	4開講科目	
ショウ ハ	ty II	上兴长寺 和 D	単	位数
科目区分	科目 本学指定科目 分析化学 基礎実験 有機化学 生化学 生物化学 解剖生理学 I 業養生理・生化学実験 食品学 I 食品學工 食品機能論 解剖生理学 II 解剖生理学実習 食品分析学 食品学実験 食品保存学 食品保蔵科学 食品衛生学 食品衛生学実験 公衆衛生学 公衆衛生学(含健康管理概論) 公衆栄養学 I 公衆栄養学 I 22単位以上 調理学 栄養学総論	必修	選択必何	
A群	分析化学	基礎実験	1	
化学関係	有機化学	生化学	2	
B群	4- hbm (1 c 222	解剖生理学 I	2	
生物化学関係	生物化子	栄養生理・生化学実験	1	
		食品学 I	2	
	食品化学	食品学Ⅱ	2	
食品化学 食品学 II 食品機能論 解剖生理学 I 解剖生理学 I 解剖生理学 I 食品分析学 食品学 実験 改生物学関係 食品保存学 食品保存学 食品保蔵科学 食品衛生学 食品衛生学 食品衛生学 食品衛生学	食品機能論		2**	
	4- m 🗠	解剖生理学Ⅱ	2	
	生理子	解剖生理学実習	1	
群 食品微生物学	食品分析学	食品学実験	1	
C群	食品微生物学	発酵食品論		2**
微生物学関係	食品保存学	食品保蔵科学		2**
D群	企 日生 上 兰	食品衛生学	2	
食品分科 食品微生物学関係 食品像公 食品保存 食品像公 食品保存 食品衛生 食品衛生 公衆衛生関係 公衆衛生 衛生行政 (A~D) 22単位以 22単位	民	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	
	海上 石水学 市学	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		調理学	2	
その他関連科目		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	単位合詞	十 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 (食マネジメント学科 2025年度入学者用)

	科目	開講科目名	単位数
	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
文化	良品・材料の知識	食品学Ⅱ	2
	調理方法と調理器具	調理学	2
	調理力伝と調理番具	調理学実習I	1
	健康と栄養	栄養学総論	2
科学	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
	フードマネジメント	ノードハライルマインアンド側自	2
経済/経営	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	也现在往及正回便自	2
	食空間のあり方	金四位と四上ノンニリマゴエノン	2
デザイン/アート	食空間と内装デザイン	- 食環境心理とインテリアデザイン	2
7 9 1 2/7 - 1	食空間とテーブルコーディネート	「「「「「」」 日 10 10 10 10 10 10 10	1
	テーブルサービスとマナー	──店舗デザイン・メニュー開発実習	1
		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 (2025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
11云生伯 2 健康	公衆衛生学 (含健康管理概論)	2
	解剖生理学 I	2
	解剖生理学Ⅱ	2
したの排光し機会	生化学	2
人体の構造と機能	病理学	2
	解剖生理学実習	1
	栄養生理・生化学実験	1
	食品学 I	2
	食品学Ⅱ	2
食品と衛生	食品学実験	1
	食品衛生学	2
	食品衛生学実験	1
	栄養学総論	2
	栄養学各論	2
	栄養学実習 I	1
栄養と健康	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
	栄養指導論 I	2
	公衆栄養学 I	2
栄養の指導	公衆栄養学Ⅱ	2
	栄養指導実習 I	1
	栄養指導実習Ⅱ	1
	調理学	2
	調理学実習 I	1
	調理学実習Ⅱ	1
給食の運営	給食管理	2
和及勿是呂	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
	日本食一次予防論	2
	日本の料理	1
一次予防関連	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 (2025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
11云生伯 2 健康	公衆衛生学 (含健康管理概論)	2
	解剖生理学 I	2
	解剖生理学Ⅱ	2
人体の構造と機能	生化学	2
八件の併坦と機能	病理学	2
	解剖生理学実習	1
	栄養生理・生化学実験	1
	食品学I	2
	食品学Ⅱ	2
食品と衛生	食品学実験	1
	食品衛生学	2
	食品衛生学実験	1
	栄養学総論	2
栄養と健康	栄養学各論	2
木食乙唑尿	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
	臨床栄養学概論	2
栄養と健康	臨床栄養学各論	2
	臨床栄養学実習	1
	栄養指導論 I	2
	公衆栄養学 I	2
栄養の指導	公衆栄養学Ⅱ	2
	栄養指導実習 I	1
	栄養指導実習Ⅱ	1
	調理学	2
	調理学実習 I	1
	調理学実習Ⅱ	1
給食の運営	給食管理	2
和及の建名	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 (2025年度入学者用)

科目区分	科目	開講科目名		単位	立数	備
14日区分	作中			必修	選択	考
		食品学 I		2		
	食品学	食品学Ⅱ		2		
		食品学実験		1		
	食品衛生学	食品衛生学		2		
	艮如斛生子	食品衛生学実験		1		
専門基礎科目		栄養学総論		2		
导门基礎科目	学	栄養学各論		2		
	栄養学	栄養学実習 I		1		
		栄養学実習Ⅱ		1		
		調理学		2		
	調理学	調理学実習I		1		
		調理学実習Ⅱ		1		
単位小計		計		18		
	食文化	食文化論		2		
	艮义化	日本食一次予防論		2		
		商品開発論I		2		
専門実践科目		商品開発論Ⅱ		2		
	商品企画開発	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		# 		11		
		食品機能論			2	
		発酵食品論			2	6
専門実践科目	食品特性・加工	食品保蔵科学			2	単 位
导门天践行日		食品加工学			2	以
		食品加工学実習(製菓・製パン含む)			1	上
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	

牧	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時
ą			
寉			
2			
ij			

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 (2025年度入学者用)

dalo adas si	義昌东弥江歩行揖則に守めて科ロ 反ハ歴		·	40		1 /10:	g tr:	o Arr	4 FE	. T	ćc I
	職員免許法施行規則に定める科目区分等	最低修得	授業科目	授業形	単位数	1年前後	2年前後	3年前後	4年前後	家庭	华 業 要 認 場
科 目	各科目に含めることが必要な事項	単位数		態	数	前後期期	前後期期	前後期期	前後期期	科	4 欄
教育の基礎的理解に関する種			del —be NV, limi a A	sette abde							
	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	-	教育学概論	講義	2		15	_		© /	
	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	-	教職論	講義	1	8				0/	
教育の基礎的理解に関す る科目	と地域との連携及び学校安全への対応を含む。)	10	教育の制度と経営	講義	2			15		© /	_
TIH	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		教育心理学	講義	2	H	15			0	<u> </u>
	特別の文後を必要とする幼光、光量及び主徒に対する理解 教育課程の意義及び編成の方法(カリキュラム・マ		特別支援教育総論	講義	2			15		0	<u>/</u>
	教育課程の息義及び編成の方法 (カリギュラム・マネジメントを含む。)		教育課程総論	講義	2		15			0/	
	道徳の理論及び指導法		道徳の理論および指導法	講義	2			15		0/	
	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	2			15		0	
学体 ※今的ね学習の味	特別活動の指導法		特別活動の指導法	講義	1		8			0	4
道徳、総合的な学習の時 間等の指導法及び生徒指	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	講義	2		15			0	Λ
導、教育相談等に関する 科目	情報通信技術を活用した教育の理論及び方法	高 8	含む。) 							$\perp \prime$	
	生徒指導の理論及び方法		生徒・進路指導論	講義	2			15		0	Λ
	進路指導及びキャリア教育の理論及び方法		工化、产和日子顺	DIT-4X						/	
	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	1			8		0	
		中5 高3	中等教育実習(事前事後指導含む。)	実習	5					0	/
I								-		oxdot	
	教職実践演習	2	教職実践演習(中・高)	演習	2				15	0	/
教科及び教科の指導法に関す			家族関係学	講義	2		15			0	
	家庭経営学(家族関係学及び家庭経済学を含む。)		家庭経営学(家庭経済学を含む)	講義	2		15			0	
1	被服学(被服実習を含む。)		被服学概論	講義	2	15	15			0	-
1	牧 水子(牧 水子白を占む。		被服実習 I 被服実習 II	実習実習	1		15			0	1
			食品学I	講義	2	15				_	0
			調理学 調理学実習 I	講義実習	2	15 12				_	<u></u>
			基礎実験	実験	1	12				-+	0
			食文化論	講義	2	15				_	9
			地産地消実習 食品学Ⅱ	実習講義	2	12 15				-	0
			食品学実験	実験	1	12				Δ (0
			栄養学総論 調理学実習Ⅱ	講義	2	15 12				_	0
教科に関する専門的事項		中20 高16	食品保蔵科学	講義	2	12	15			Δ	9
	食物学(栄養学、食品学及び調理実習を含む。)	IN TO	災害食計画論	講義	2			15		Δ	
			食品衛生学 食品衛生学実験	講義実験	2		15 12			-	0
			栄養学各論	講義	2		15			-	9
			栄養学実習 I 臨床栄養学概論	実習講義	1 2		12 15			Δ (<u> </u>
			公衆栄養学I	講義	2		15			Δ	9
ı			食品加工学	講義	2		15			Δ	
İ			日本の料理 世界の料理	実習実習	1		12	12		Δ	+
I			子育てと栄養	講義	2				15	Δ	
1			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	実習実習	1	H		_	12 12	Δ	-
	住居学		住居学	講義	2		15		12	Δ (()	1
	保育学		保育学	併用	2			15		0	
			家庭科教育法 I 家庭科教育法 II	講義	2	15	15			0	
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Ⅲ	講義	2		15			0	
			家庭科教育法IV	講義	2			15		0	
大学が独自に設定する科目											
	ミした「教科及び教科の指導法に関する科目」又は「着 について、併せて中4、高12単位以上を修得	教育の基		左記単位 卒業必能							1/
教育職員免許法施行規則第6									-		
黎 月 □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	の来のりにためる各日	2	日本国憲法	講義	2	15				0	
体育		2	健康スポーツ	実技	1		15			_	٥
		<u> </u>	健康科学 Basia Fuglish A	講義	1	15		8	H	_	<u></u>
外国語コミュニケーション		2	Basic English A Basic English B	演習	1	15				_	9
数理、データ活用及び人工知	電に関する科目 又は 情報機器の操作	2	ITリテラシー基礎	演習	2	15				0	0

栄養学科

表1 食文化学部栄養学科 履修系統図(2025年度入学者用)

4年次	前期後期	学士課程教育 統合期				1 電路コミューケーション 仕事が役立つパリコン注目注	ハロハー・ハー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	一种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种种	食活人キャリアV									ヘルスケア マネジメント実習A マネジメント実習A	総合演習Ⅲ 総合演習Ⅳ	
3年次	一	学士課程教育 応用類	健康科学	ひとになる講座 実践英会話	若衆実践演習		← № #	伊路七家柜	会活人キャリア皿 <u>★★★117</u> M		食文化論	健康情報管理論実習 I 健康情報管理論実習 I	運動生理学			栄養教育論実習 1 栄養教育論実習 I 人工カウンセリング論 公衆栄養学実習	臨床栄養管理論 臨床栄養学実習I	給食経営管理集習 I 給食経営管理実習 I 約食経営管理実習 I	総合演習 総合演習工	給食管理校外実習 協床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習
2年次	前期後期	学士課權教育 医黑膜	Advanced English A キャリアライフデザイン Advanced English B 健康スポーツ	ひとの心を動かすひとになる講座			人 たいぐく かく	- 一	キャリアエ	食活人地域フィールドワーク	食料経済 日本食-次予防論	公衆衛生学 健康情報管理学 健	解剖生理学工 病理病態学 運 探生理 生化学実験 病態生化学実習 解剖性理学実習 病態生化学	食品学 I 食品衛生学実験	栄養学実習 応用栄養学工 応用栄養学工 応用栄養学工	栄養教育論 栄養教育論 公衆栄養学 公衆栄養学 公 公	臨床栄養学 I 臨床栄養学 I 臨床栄養学実習 I 臨	フードンステム論 然	\$\$	
1年次	世界	学工限程数官 導入期 0志 第立古松田県 ・サイン 1 キャンパスラー	イキル人 Basic English B 心理学 ウインタースポーツ	英会話 イタリア語会話 ドイツ語会話 中国語会話	くらしき学謙座 コミュニティライフデザイン	データサイエンス・Aが級	視点を持つためのソーシャルスキル講座	2000年	栄養士入門亚		作学基礎 生物学基礎 医学概論	社会福祉概論	解剖生理学 1 解音 来卷 来卷 化中学 张卷 微生物学 网络生物学 网络		基礎栄養学 I 基礎栄養学 I 标割	· 张 公	398			
小	難	学ぶための]科目群	B 人生に役立つ知力・日 体力を育てる科目群 マ		通 料 新しい時代を生きる 日 ための科目群		社会人として仕事で役に立つ科目群		-	村田村	作 [食]の理解に役立つ 生 付 対目群 を 対目 対 を 対 を 対 を 対 を 対 を 対 を 対 を 対 を 対	社会・環境と健康を 社会・環境と健康を 学ぶ科目群	ヒトの体と疾病を 学ぶ科目群	学 科 食べ物に関する知識を 部 深める科目群 角	栄養と健康を学ぶ 科目群	米養教育と公衆栄養活動を学ぶ科目群	医療における栄養管理を学ぶ科目群	給食の運営と経営を 学ぶ科目群		専門領域を統合して 応用力を深める科目群

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
		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
	<u>ー</u> 塗り潰し	※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
開講学年 (授業時数)		履修することが可能な科目
(122)(133)	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
	0	卒業および各免許・資格取得のための必修科目
卒業要件/	Δ	各免許・資格取得のための選択科目
免許・資格取得要件	*	食マネジメント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
		くらしき若衆育成プログラムのための科目。
地域科目		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
地域科目	O	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

生終了時	2年生終了時	3年生終了時
	生終了時	生終了時 2年生終了時

表2-1 栄養学科 全学共通科目一覧(2025年度入学者用)

			極		開	講学年(授業時数	:)	卒業	美要件				学
	☑ 分	授業科目名	授業	単位	1年	2年	3年	4年		业最	教職	地域科	備考	学 生 用
	× 20	12 来 行 口 石	形態	数	前 後	前後	前後	前後	履修	単位数 単位 数得	職科目	科目	™ [*] *	確認
					期期	期期	期期	期期		^数 得				欄
		創立者松田藤子の志	講義	1	8				0					
	大	創立者松田藤子の教え	講義	1	8				0					
	入子で出	キャンパスライフデザインI	演習	2	15				0	8		0		
	大学で学ぶため	キャンパスライフデザインⅡ	演習	2	15				0	位 以		0		
	群ため	ITリテラシー基礎	演習	2	15				0	Ê	0			
	Ø	スタディスキルズ	試験	-	1									
		ラーニングスキルズ	演習	1	15									
		日本国憲法	講義	2	15						0			
		心理学	講義	2	15									
		キャリアライフデザイン	演習	1		8				6				
	各生に役立つ知力 大生に役立つ知力	Basic English A	演習	1	15				0	単位	0			
	育役	Basic English B	演習	1	15				0	以 上	0			
	るつ	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	
	目力	Advanced English B	演習	1		15								
	群体力を	健康科学	講義	1			8		0		0			
	力 を	健康スポーツ	実技	1		15				1 単	0		卒業要件として、3つのスポーツ科目の中か	
全		マリンスポーツ	実技	1	15					位以			ら、少なくとも1単位を修得すること	
学		ウィンタースポーツ	実技	1	15					上				
, 共		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	
		英会話	演習	1	15									
通	新し	フランス語会話	演習	1	15					1				
科	い時	イタリア語会話	演習	1	15					単 位				
目	代を生	ドイツ語会話	演習	1	15					以上				
	生	中国語会話	演習	1	15									
	_ き る	実践英会話	演習	1			15							
	ため	くらしき学講座	演習	1	8				0	1 単		0		
	の 科 目	コミュニティライフデザイン	演習	1	8					位以		0		
	群	若衆実践演習	演習	2			15			上		0	履修要件あり	
		データサイエンス・AI初級	講義	2	15									
		大乗仏教から学ぶ人間形成 I	講義	1			8		0					
		大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅱ	講義	1			8		0					
	社	視点を持つためのソーシャルスキル講座	演習	2	15									
	役会	ワークライフデザイン	演習	2			15			3				
	役に立つ科目で	社会人マナー講座	演習	1			8			単				
	科で	新聞活用教育(NIE)	演習	1			8			位 以		0		
	日任 群事 で	英語資格・検定セミナー	演習	2			15			上			「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								0		
		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)						単位 人上						

表2-2 栄養学科開講科目一覧(2025年度入学者用)

					開診	講学年 (授業時数	数)	卒業要件	免許	午・資格	各取得	要件	臨	地校外	実習要	件				学
	z /\	授 業 科 目 名	授業	単位	1年	2年	3年	4年	単最 単紙		管	食	栄	給	篮	給	公	地域	Litto	±z.	学生用確認
,	区 分	按 兼 科 日 名	形態	位 数	前後	前後	前後	前後	履修数代低修得	栄養士	理栄	品衛	養教	食管理	床栄	食経	衆栄	科目	備	考	確認
			,		期期	期期	期期	期期	数得	士	養士	生	諭	理	養	営	養				欄
		管理栄養士入門 I	演習	1	8				0												
		管理栄養士入門Ⅱ	演習	1	8				0												
	将来	食活人キャリア I	演習	1		8			0												
	の 科自	食活人キャリアⅡ	演習	1		8			0												
	目群者える	食活人キャリアⅢ	演習	1		***************************************	8														
	える	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												0			
		化学基礎	講義	2	15																
	食」	生物学基礎	講義	2	15																
	の理	食料経済	講義	2	i	15															
	理解に	食文化論	講義	2			15		0												
	役 立	情報処理	演習	2	15																
	つ 科目	食統計学	講義	2		15															
	目 群	医学概論	講義	2	15																
		日本食一次予防論	講義	2		15															
	社	公衆衛生学	講義	2		15			0	0	0	0									
学	を会・環	社会福祉概論	講義	2	15				0	0	0										
科	科境	健康情報管理学	講義	2		15			0		0	0									
開	群健	健康情報管理実習 I	実習	1			12		0		0										
講	7/45	健康情報管理実習Ⅱ	実習	1			12		0		0										
科		解剖生理学 I	講義	2	15				0	0	0	0									
目	Ł	解剖生理学Ⅱ	講義	2		15			0	0	0	0			0						
	トの	栄養生化学	講義	2	15				0	0	0	0									
	体と疾病を学ぶ科	運動生理学	講義	2			15		0	0	0										
	疾病	病理病態学	講義	2		15			0		0	0			0						
	を学	病態生化学	講義	2		15			0	_	0				0						
	み科目	解剖生理学実習	実習	1		12			0	0	0	0									
	群	栄養生理・生化学実験	実験	1		12			0	0	0	0									
		病態生化学実習	実習	1		12			0		0	_									
		微生物学	講義	2	15				0		0	0									
		食品学 I	講義	2	15	15			0	0	0	0									\vdash
		食品学Ⅱ 食品衛生学	講義	2	15	15			0	0	0	0		0							\vdash
	食を深物	調理学	講義講義	2	15				0	0	0	0		0							\vdash
	保物 めに る関	調理学実習I	実習	1	12				0	0	0	9		0							\vdash
	る 料す 目る	調理学実習Ⅱ	実習	1	12				0	0	0			0							\vdash
	群知識	調理子夫省Ⅱ 食品学実験 I	実験	1	12				0	0	0	0		9							\vdash
	11194	食品学実験Ⅱ	実験	1	12				0	9	0	0									\vdash
1			実験		12	12			0	0	0	0		0							\vdash
		食品衛生学実験	夫鞅	1		12			9	0	0	0		0							

	開講学年(授業時数)		卒業要件	免許	午・資本	各取得	要件	鮨	地校外	実習要	5件				学						
Б	5 分	授 業 科 目 名	授業	単位	1年	2年	3年	4年	_出 最	224	管理	食品	栄養	給	臨	給	公	地域	備	考	学生用
	- 74	20 20 11 11 14	形態	数	前後期期	前後期期	前後期期	前後期期	履 単位数	栄養士	理栄養士	品衛生	養教諭	食管理	床栄養	給食経営	公衆栄養	科目	VIII	j	確認欄
Н		基礎栄養学 I	講義	2	15	291 291	791 791	791 791	© 13	0	©	0									+
		基礎栄養学Ⅱ	講義	2	15				0		0	0									1
	学業	栄養学実習	実習	1		12			0	0	0			0							1
	ぶと 科健	————————————————————————————————————	講義	2	15				0		0			0							1
	学ぶ科目群	応用栄養学Ⅱ	講義	2		15			0	0	0			0							1
	ū	応用栄養学Ⅲ	講義	2		15			0	0	0					0					1
		応用栄養学実習	実習	1		12			0	0	0			0							1
		栄養教育論 I	講義	2		15			0	0	0			0							
	栄	栄養教育論Ⅱ	講義	2		15			0	0	0			0							1
	養教	ヘルスカウンセリング論	講義	2			15		0		0										1
	を学ぶ科目群を学ぶ科目群	栄養教育論実習 I	実習	1			12		0	0	0			0	0	0	0				1
	科衆目	栄養教育論実習Ⅱ	実習	1			12		0	0	0				0	0	0				
	群養	公衆栄養学I	講義	2		15			0	0	0	0					0				Ī
	動	公衆栄養学Ⅱ	講義	2		15			0		0	0					0				
		公衆栄養学実習	実習	1			12		0		0						0				
学		臨床栄養学 I	講義	2		15			0	0	0				0						
科	管医 理療	臨床栄養学Ⅱ	講義	2		15			0		0				0						
開	を 学 ぶ 科 る	臨床栄養学実習 I	実習	1		12			0	0	0				0						
		臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1		***************************************	12		0	0	0				0						
講	目栄 群養	栄養治療学	講義	2			15		0		0				0						
科		臨床栄養管理論	講義	2			15		0		0				0						
目		フードシステム論	講義	2		15			0		0	0		0							
	給 を食	給食経営管理論	講義	2			15		0	0	0	0		0		0					
	学のぶ運	給食経営管理実習 I	実習	1			15		0	0	0	0		0	0	0					
	科営	給食経営管理実習Ⅱ	実習	1			15		0	0	0	0			0	0	0				
	群経営	ヘルスケアマネジメント実習A	実習	1				12										0			
		ヘルスケアマネジメント実習B	実習	1				12										0			
		総合演習I	演習	1			15		0		0			0	0	0	0				
		総合演習Ⅱ	演習	1			15		0		0				0	0	0				
	専門	総合演習Ⅲ	演習	1				15	0		0										
	を 極 薬	総合演習IV	演習	1				15	0		0										
	「深める	給食管理校外実習	実習	1					0	0	0				0	0	0				lacksquare
	(る科目群統合して応用力	臨床栄養学臨地実習	実習	2					0		0										
	T 群応	公衆栄養学臨地実習	実習	1					1 単 上位		0										
	力	給食経営管理臨地実習	実習	1					工位 以												
		栄養学演習	演習	2																	lacksquare
		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 2025年度入学者用)

栄養士法施行規則別表第1に第	定められる教育	食文化学部栄養学科における開設科目等							
	単位	立数							
教育内容	講義 又は 演習	実験 又は 実習	科目名	授業形態	単位数				
社会生活と健康	4		社会福祉概論	講義	2				
江 去土伯C使冰	4		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				
人体の構造と機能	8		運動生理学	講義	2				
八件が押足の放肥	0		栄養生化学	講義	2				
		4	解剖生理学実習	実習	1				
			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				
食品と衛生	6		食品衛生学	講義	2				
			食品学実験 [実験	1				
			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				
W. ** 1 54 54			応用栄養学Ⅲ	講義	2				
栄養と健康	8		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				
		1	栄養教育論 I	講義	2				
		10	栄養教育論Ⅱ	講義	2				
栄養の指導	6	10	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		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				
	4		給食経営管理論	講義	2				
			給食経営管理実習 I	実習	1				
				実習	1				
				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 2025年度入学者用)

	理栄養士学校指定規則別表第1に定めら			食文化学部栄養学科におけ	る開設科目等	Ť		
	教育内容	単化 講義 又は 演習	立数 実験 又は 実習	科目名	授業形態	単位数		
		(典目	大日	公衆衛生学	講義	2		
				社会福祉概論	講義	2		
	社会・環境と健康	6		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	14		病理病態学	講義	2		
専				病態生化学	講義	2		
門			10	解剖生理学実習	実習	1		
門基礎分野			10	栄養生理・生化学実験	実験	1		
分				病態生化学実習	実習	1		
野				微生物学	講義	2		
				食品学 I	講義	2		
	1			食品学Ⅱ	講義	2		
				食品衛生学	講義	2		
				調理学	講義	2		
	食べ物と健康	8		調理学実習 I				
	及***初乙健康	0			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		
	基礎栄養学 応用栄養学			基礎栄養学 I	講義	2		
		2		基礎栄養学Ⅱ	講義	2		
				栄養学実習	実習	1		
				応用栄養学 I	講義	2		
		6		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		
				栄養教育論I	講義	2		
		6						
	栄養教育論			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 I	講義	2		
	臨床栄養学	8		臨床栄養学Ⅱ	講義	2		
			8	臨床栄養学実習 I	実習	1		
				臨床栄養学実習Ⅱ	実習	1		
専	1			栄養治療学	講義	2		
門分	1			臨床栄養管理論	講義	2		
分野				公衆栄養学Ⅰ	講義	2		
	公衆栄養学	4		公衆栄養学Ⅱ	講義	2		
		_		公衆栄養学実習	実習	1		
	<u> </u>			給食経営管理論	講義	2		
	1			フードシステム論	講義	2		
	給食経営管理論	4						
	1			給食経営管理実習I	実習	1		
				給食経営管理実習Ⅱ	実習	1		
	1			総合演習I	演習	1		
	総合油習	2		総合演習Ⅱ	演習	1		
	総合演習			総合演習Ⅲ	演習	1		
	総合演習			総合演習IV	演習	1		
	総合演習							
	総合演習			給食管理校外実習(※1)	実習	1		
				給食管理校外実習(※1) 臨床栄養学臨地実習	実習 実習	1 2		
	総合演習臨地実習		4	臨床栄養学臨地実習	実習	2		
			4	臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習(※2)	実習			
		32	4	臨床栄養学臨地実習	実習	2		

(※1)給食の運営に係る校外実習

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 2025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	食文化学部栄養学科開講科目							
**************************************		<u> </u>	単位数							
科目区分	科目	本学指定科目	必修	選択						
A群	有機化学	栄養生化学	2							
化学関係	分析化学	食品学実験 I	1							
B群	生物化学	解剖生理学I	2							
生物化学関係		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	公衆衛生学	公衆衛生学	2							
公衆衛生関係		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	•	基礎栄養学 I	2							
その他関連科目		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	単位行	合計 41							

数	1年生終了時	2年生終了時	3年生終了時
Ę			
寉			
忍			
闌			

表6 栄養教諭一種免許状に必要な科目及び単位数 (2025年度入学者用)

免許法施行規則に定める科目区分等				授	単	1年		2年	年		年	4年		栄	卒	確
科目	各科目に含める必要事項	単位数	授業科目	業形態	位 数	前期		前期	後期	前期		前期	後	養教諭	業要件	認欄
栄養に係る教育及	なび教職に関する科目															
	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想		教育学概論	講義	2			15						0	$\overline{/}$	
	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。)	8	教職論	講義	1		8						T	0	$\overline{/}$	
教育の基礎的理解に 関する科目	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			T	0	\nearrow	
	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					0	\nearrow	
	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	2					15				0	$\overline{/}$	
	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					0	\nearrow	
	道徳、総合的な学習の時間及び特別活動に関する内容		道徳の理論および指導法	講義	2					15				0	/	
			総合的な学習の時間の指導法	講義	2				T	15			╗	0	7	
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒			特別活動の指導法	講義	1				8				T	0	$\overline{\mathcal{I}}$	
指導、教育相談等に関 する科目	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					0	Z	
	生徒指導の理論及び方法		生徒・進路指導論	講義	2					15				0	/	
	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	1					8				0	\nearrow	
教育実践に関する科目	栄養教育実習	2	栄養教育実習(事前事後指導 含む。)	実習	2									0	Z	
	教職実践演習	2	教職実践演習(栄養教諭)	演習	2							15	j	0	\angle	
	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					0		
栄養に係る教育に関	食生活に関する歴史的及び文化的事項			DIT-92Q			<u> </u>		10					0		
する科目	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				0		
	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			0		
教育職員免許法旅	[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								0		
体育		2	健康スポーツ	実技	1				15					0	0	
月		2	健康科学	講義	1						8			0	0	
外国語コミュニケー	ション	2	Basic English A	演習	1	15								0	0	
// Gm = (1 -)		-	Basic English B	演習	1		15							0	0	
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							Ī	0	0	