保健栄養学科　栄養科学専攻

栄養科学専攻はベクトルの異なる４つのコースが共存する多様な学科ですが、基盤は栄養士の学びで繋がっています。共に学ぶことで多角的な視野を養い、自身の専門領域にとどまらず多様な側面を結びつけ、新たな健康づくりを発信するパイオニアたらんとすることを目指しましょう。

【教育研究上の目的】

栄養学を礎として、臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは安全で豊かな食の科学に関する専門的な知識と技能を教授研究し、それらを連携して応用できる実践力を備え、健康で幸福な人間・社会をめざして高い倫理観と市民性をもって行動する人間を育てます。これにより、臨床の場・教育の場・スポーツの場・食に関わる場など、現代社会の様々な場面やライフステージで「食による健康の維持・改善」を図ることができる「栄養士資格を有する専門家」を養成し、社会的に寄与することを目的としています。

【教育の理念】

栄養科学専攻の教育の理念は「栄養士教育を基盤とした幅広い能力を有する専門家の養成」です。現代社会の様々な場面やライフステージで、食による健康の維持・改善をめざすために、栄養士資格を合わせもつ臨床検査技師・家庭科教諭・スポーツ栄養や食品の専門家を養成します。

各コースの教育の理念は、以下のとおりです。

臨床検査学コース：栄養士と臨床検査技師の資格を合わせもつ、多彩な領域で活躍できる人材を養成します。

家庭科教職コース：食を中心に生活に関する専門知識を深め、子どもの多様な問題に対して指導できる豊かな教育力を身に付けた家庭科教諭を養成します。

健康スポーツ栄養コース：さまざまな人々の健康・体力づくりのために、自らスポーツ指導ができ栄養指導もできる、ハイブリッドな人材を養成します。

食品安全管理コース：食の安全と安心を守る技術と情熱をもち、豊かな食を創造できる人材を育成します。

【ディプロマ・ポリシー（学位授与方針）】

ディプロマ・ポリシー（DP）は、教育の理念を踏まえて、卒業までにどのような力を身につければ学位を授与できるかを示したもので、学修成果の目標となるものです。以下に学科のDPを示します。コースごとのDPは学科のDPの波線部を読みかえてください。

【栄養科学専攻のディプロマ・ポリシー】

栄養科学専攻の教育理念は「栄養士教育を基盤とした幅広い能力を有する専門家の養成」です。栄養士教育を基盤に、臨床検査学、家庭科教職、健康スポーツ栄養、食品安全管理の各コースに分かれ学修し、幅広い能力を有し、現代社会の様々な場面やライフステージで「食による健康の維持・改善」を図ることができる「栄養士資格を有する専門家」を養成します。４年以上在籍し、栄養士教育を基盤とした本専攻独自の卒業必修科目と各コースの所定の単位を修得し、到達目標を達成した学生は当該コース修了とし、学士（栄養学）の学位を授与します。

（知識・理解）

１．社会と自然と人間の多様性を広く知り、理解し、栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する専門分野の意義と位置づけを説明できる。

（臨床検査学）　チーム医療に資する臨床検査学
（家庭科教職）　家庭科教育学・教育学に関する専門分野
（健康スポーツ栄養）健康運動方法の科学に関する専門分野
（食品安全管理）　食の科学に関する専門分野

2．現代社会の様々な場面やライフステージにおける食と健康に関する専門的な知識と技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3．食と健康に関連する課題を把握・分析し、論理的思考に基づき、専門的技術を用いて有効な解決策を立案し実践することができる。
（臨床検査学）　栄養学と臨床検査学の両視点から臨床上の
（家庭科教職）　食と健康に関する児童生徒の
（健康スポーツ栄養）健康運動方法学と栄養学の両視点からの
（食品安全管理）　食と健康に関連する

4．関係職種や組織と円滑に連携できる協調性、コミュニケーション力、調整力がある。
（臨床検査学）　医療従事者としてチーム医療を推進するための
（家庭科教職）　教育に関わる専門家として、チーム学校の考え方のもと、家庭・地域とも連携して教育活動を推進する
（健康スポーツ栄養）運動と栄養の専門家として、関係職種や組織と連携し、協働で推進できる
（食品安全管理）　関係職種や組織と円滑に連携できる

（倫理観・使命感・社会的責任）

5．健康で幸福な人間・社会をめざすための豊かな人間性と高い倫理観をもち、社会的に責任ある行動ができる。

6．人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身につけている。

（総合力と生涯学習力）

7．栄養士を基盤とした専門家として臨床検査学、家庭科教育、運動の科学、あるいは食の科学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
（臨床検査学）　チーム医療に資する臨床検査学
（家庭科教職）　家庭科教育学・教育学
（健康スポーツ栄養）健康運動方法の科学
（食品安全管理）　食の科学

8．生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力がある。
（臨床検査学）　栄養と医療
（家庭科教職）　児童生徒を取り巻く食と健康
（健康スポーツ栄養）運動・スポーツと栄養
（食品安全管理）　食と健康

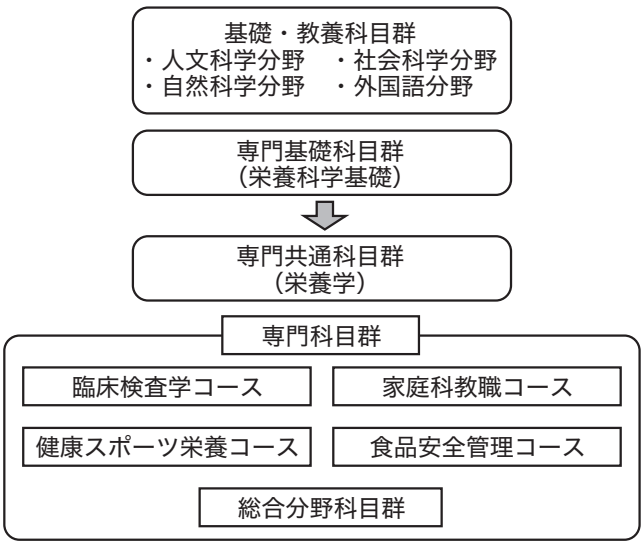
【カリキュラム・ポリシーとカリキュラム・マップ】

カリキュラムの全体像（図１）は、栄養科学の基礎となる「専門基礎科目」と栄養士資格必修を中心とした「専門共通科目」を基盤に、各コースの「専門科目」から構成されています。また、広い視野を養うために、「基礎・教養科目」と「総合分野」が設けられています。全員が栄養士資格を取得するので、1

～３年次の卒業必修科目に栄養士資格必修科目のほとんどが組み込まれています。

カリキュラム・ポリシーは、ディプロマ・ポリシーを達成するための教育課程の編成方針です。そして、これらのポリシーに従い、栄養士教育と各コースについて各科目間の関連や学びの順番を示したものが表３のカリキュラム・マップ（p.94～p.97）です。カリキュラム・マップは学修の道標となるので、学修を効果的にすすめるために活用しましょう。また、e ポートフォリオの「授業ふり返り」を行うことで自分の学びを振り返り、デイプロマ・ポリシーの達成に向けて努力しましょう。

図１　カリキュラムの全体像



【栄養科学専攻のカリキュラム・ポリシー】

〈教育内容〉

１．高大接続と広い視野を養う教育科目

①フレッシュマンセミナー（初年次教育）を必修として１年次に配置する。

②基礎的な知識、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身につけるため、基礎・教養科目を学年に応じて配置する。

２．体系的な深い専門科目の配置

①本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目「実践栄養学」を、必修として１年次に配置する。

②専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、１年次から容易に体系的理解ができるようにする。

③専門基礎科目で栄養士と各コースの学びを理解するための基礎知識を学ぶ。

④専門共通科目で、栄養士に必要な専門知識と技術を学ぶ。

⑤各コースの専門科目で、各分野の専門知識と技術を学ぶ。

(臨床検査学)

２年次：専門科目により臨床検査学の基礎的知識と技術を習得する。

３、４年次：臨床検査技師資格必修の専門科目の講義から実習へ体系的に学び、さらに臨地実習を通じて、臨床検査の知識と技術を高める。また、医療人としての使命感や倫理観を身に付け、チーム医療を実践できる能力を養う。

(家庭科教職)

２年次：専門科目により家庭科教諭としての基礎的知識と技術を身に付け、討論や協働により教育者としての基礎を固める。

３ 年次：専門科目により家庭科教諭としての専門知識や技術を学び、基本的授業実践力と生徒指導力を身につける。

４年次：教育実習を通じて、授業実践力・生徒指導力を高め、教育者としての意欲と教育的愛情と使命感を持ち、社会的課題に取り組もうとする。

(健康スポーツ栄養)

２年次：専門科目により健康運動方法学（健康のための運動の実施方法や指導方法の学問）の基礎的知識を習得する。

３年次：専門科目により健康運動方法学に関する専門的な理論と実習を通じて実践力と指導力を身につ

ける。
４年次：総合指導実習や実践栄養運動指導実習を通じて、健康運動方法学の総合的な指導力を養う。
(食品安全管理)
２年次：食と健康に関連する基礎的知識を習得する。
３年次：食の安全安心を守る専門的知識を習得する。
４年次：食品の安全管理に関する総合的能力を養う。
３．講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系
①講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す。
②栄養士教育は、校外実習を３年次に配置し、学びの集大成とする。
③各コースの学内外の実習を通して実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる。
(臨床検査学)
２、３年次：臨床検査学の専門科目を学び、各講義科目に対応する実験・実習で知識と技術を習得する。
４年次：臨地実習にて臨床検査技師業務の実際を学び、専門職としての知識と技術、そして栄養学と臨床検査学の両視点から臨床上の問題や課題を解析できる能力を習得する。また、医療人としての使命感や倫理観、チーム医療に必要なコミュニケーション力を学ぶ。
(家庭科教職)
２・３年次：授業やインターンシップ等を通して、家庭科教諭としての基礎的知識と技術を基に、課題解決能力を育てる。
４年次：教育実習等を通して、授業実践力や生徒指導力を高め、教育の専門家としての意欲と卒業意識を育てる。
(健康スポーツ栄養)
２年次：スポーツ栄養実践指導者の基礎となる健康運動方法学を学ぶ。
３年次：健康運動方法学に関する専門的な理論と、その実習を通じて専門的技術を習得する。
４年次：健康運動方法学を実践し、総合指導力を養う。
(食品安全管理)
２年次：食と健康に関連する基礎的技術を習得する。
３年次：食の安全安心を守る専門的技術を習得する。
４年次：食品の安全管理に関する総合的能力を養う。
４．低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育
①プレセミナー（初期体験学習）により自分らしさを生かしたコースを選択して各コースの学びへの動機付けを行う。
②企業連携による１・２年次からのキャリア講座を開設する。
③自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップを２年次に開講する。
④大学卒業後も見据えて、コースを主体的に選択し、専門性を深める教育体系を設ける。
５．総合化を促す科目の配置
①栄養士実践セミナーにおいて、最新の知識を学び、それぞれの専門家としての使命感と倫理観をもって、多様で変化に富む社会に栄養学を活用できる力を養う。
②卒業研究など、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、３年後期から４年次にかけて配置する。
(臨床検査学)
学内・臨地実習、卒業研究を通じて、科学的・論理的思考を高め、問題を提起、分析、考察して表現できる研究能力を養い、自発的な生涯研修・研鑽に繋げる。協働作業によってチーム医療に必須なコミュニ

ケーション力を身に付ける。
(家庭科教職)
　教育実習指導・教育実習・教職実践演習・卒業研究を通して、研究分析力・考察力を磨き、科学的思考力・表現力を養う。
(健康スポーツ栄養)
　総合指導実習、実践栄養運動指導実習、卒業研究を通して、研究分析力・考察力を磨き、科学的思考力・表現力・協働性を養う。
(食品安全管理)
　食品安全管理実習、食品開発・管理実習、卒業研究を通して、研究分析力・考察力を磨き、科学的思考力・表現力を養う。
〈教育方法〉
１．講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解
２．実習・演習を中心とした課題解決型授業による、コミュニケーション力、調整力、論理的思考の涵養
３．アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通した実践型の学び
４．自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習
５．学生への支援体制（担任、コース担当教員、相談時間（オフィスアワー）の設定等）
〈評価〉
１．外部委託した学士力調査により、１年次から３年次への成長を把握する。
２．２年次終了時には、学則に定める進級制度により３年次への進級の可否を判断する。
３．各学年で必要とされる単位の修得とGPAによる評価を行う。
４．３年次には栄養士実力認定試験により、栄養士に必要な知識の習得度を評価する。
５．栄養と調理技能検定により、本学の食事法に関する知識と技術の習得度を評価する。
６．ｅポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する。
７．栄養士実践セミナーや卒業研究などの成績で判断する。

【コースの選択／決定とコース変更】

　本専攻には４つのコースがあり、１年前期末にコースを決定します。家庭科教職は、健康スポーツ栄養と併修できます。臨床検査学と食品安全管理は他コースと併修できません。健康スポーツ栄養と食品安全管理を併修することもできません。
　コース決定後のコース変更は、理由や単位の修得状況を勘案して、学科会議で承認された場合に限ります。

【各学年における履修の留意点】

　コースや希望資格により修得すべき科目が異なります。また、キャップ制により履修登録できる科目の上限単位数が決まっています。別途配布する共通履修カルテを参考に、自分が履修すべき科目を確認して、過不足のないように履修登録を行い、当該学年の単位を確実に修得することが重要です。

2024年度入学生：専門科目が集中する学年です。卒業研究も始まります。専門性を深め、卒業後の就職・進路に具体性をもたせる時期であるので、大いに視野を拡げてください。また、栄養士教育は、校外実習で学びの集大成となります。栄養士実力認定試験を受験し、栄養士としての知識を確認しましょう。

2023年度入学生：最終学年として、各自志望する専門分野の履修の仕上げと卒後の飛躍の準備に専念する１年となります。学外実習、卒業研究、就職活動等多忙な日々となりますが、大きく成長できる大切な時間です。悔いの残らぬよう一つひとつ取り組んでいきましょう。

【資格と必要単位数について】

本専攻では全員、栄養士の資格を取得します。その上でコース選択により、臨床検査技師国家試験受験資格、中学・高校教諭一種免許状（家庭）、スポーツコーチングリーダー、スポーツ栄養実践指導者®、フードスペシャリスト受験資格、食品微生物検査技士受験資格、バイオ技術者などの資格を取得できます。さらに家庭科教職コース履修者は、健康スポーツ栄養コースとの併修により併修先のコースの資格（2023年度以降入学生はスポーツコーチングリーダーのみ）を取得でき、また、実践栄養学科の一部の指定科目を履修することによって栄養教諭二種免許状を取得できます。

これらの学びの目安として、表４（p.98）に各コースの必要単位数を示します。なお、取得可能な資格のパターンは多岐にわたり必要単位数も異なるので、詳細は、第４章「履修登録について」を参照してください（p.140 〜 p.143）。

【科目区分と位置づけ】

栄養科学専攻ではコース制による少人数教育と、家庭科教職コースと健康スポーツ栄養コースとの併修を可能にするために、卒業必修科目の他に、以下のように科目を区分しています。

コース指定科目：コースが履修を指定している科目。卒業必修科目とコース指定科目の単位を修得することにより、当該コースの主たる資格を取得できます。

コース指定科目の位置づけは次のとおりです。

1）単独のコースに所属する場合はコース指定科目を修得しなければならない。

2）併修する場合は、主たるコースのコース指定科目を修得しなければならない。

コースコア科目：コース指定科目の中で基礎的な科目（10単位前後）を、コースコア科目としています。

コースコア科目の位置づけは次のとおりです。

1）併修先のコースにおいては最低限、コースコア科目を修得しなければならない。

2）各コースの資格を取得する場合には、コースコア科目の修得を前提とする。

3）卒業要件を満たしてコースコア科目の単位を修得した場合、当該コースを修了して卒業したものと認める。

資格必修科目：資格の取得に必要な科目。資格の種類により科目が異なります。

自由選択科目：自由に選択できる科目。

栄養科学専攻　カリキュラムの組み立て【2024年度入学生】

1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期	3年 前期	3年 後期	4年 前期	4年 後期
(基礎・教養科目)							
人文科学概論 選2 文化論 選2 心理学 選2 社会科学入門 2リ 歴史学 選2 地理学 選2 ジェンダー・セクシュアリティ論 選2 自然科学入門 選2 数学 選2 英語Ⅰ 選2 ドイツ語Ⅰ 選2 フランス語Ⅰ 選2 中国語Ⅰ 選2	哲学 選2 美学 選2 文学 選2 社会心理学 2リ 文化人類学 選2 社会学 選2 経済学 選2 日本国憲法 2キ 化学 選2 生物学 選2 英語Ⅱ 選2 ドイツ語Ⅱ 選2 フランス語Ⅱ 選2 中国語Ⅱ 選2	食文化論 選2 教育学 選2 物理学 選2 英語Ⅲ 選2 ドイツ語Ⅲ 選2 フランス語Ⅲ 選2 中国語Ⅲ 選2	外国語コミュニケーション 2キ	文化芸術論 選2 環境生態学 選2			
(専門基礎科目)							
基礎化学実験 必1 基礎有機化学 必2 解剖生理学 必2 情報処理統計学実習 必1	公衆衛生学 必2 栄養生理学 必2 栄養生理学実習 必1 生化学 必2 微生物学 必2 情報処理統計学 必2	分子栄養学 必2 免疫学 必2	社会福祉論 必2				
(専門共通科目)							
実践栄養学 必2 食品学Ⅰ 必2 基礎調理学実習Ⅰ 必1 食生活論 選1 栄養士プレセミナー 選1	基礎調理学実習Ⅱ 必1 食事摂取基準論 必2 食品学Ⅱ 必2 基礎栄養学 必2	ライフステージ栄養学 必2 食品化学実験 必1 食品衛生学 必2 食品衛生学実験 必1 調理学 必2 栄養指導論 必2 臨床栄養学 必2 食事計画実習 必1 応用調理学実習 必1 栄養学実習 必1 食品栄養学実験 1フ 食品加工学 2フ*	食教育論 必2 公衆栄養学概論 必2 給食実務論(給食計画論を含む) 必2 給食運営実習 必1 食品機能学 2フ ライフステージ供食実習 必1 調理・加工実験 1フ	食教育実習 必1 食事療法論 必2 食事療法実習 必1 栄養士活動演習 2エ 食料経済 1フ	生活習慣・環境調査法実習 必1 校外実習(給食運営実習) 1エ 専門調理学実習 1フ,ス*	栄養士実践セミナー 必1	
(専門科目)							
〈臨床検査学コース〉							
臨床検査学基礎実習 1リ* 医学概論 1リ*	解剖組織学実習 1リ 検査機器総論 1リ	病理学 2リ* 臨床関係法規 1リ 検査機器実習 0.5リ 情報科学概論 1リ	栄養学・生化学実験 1リ 医用工学概論 1リ 医用工学実習 0.5リ 病理検査学 1リ 生化学検査学 2リ 遺伝子・染色体検査学 2リ* 遺伝子・染色体検査学実習 1リ 臨床微生物学 2リ 生理機能学 2リ 検査総合管理学 2リ	臨床検査医学総論Ⅰ 2リ 臨床病態解析学 2リ 臨床検査診断学 1リ 免疫検査学 1リ 免疫検査学実習 0.5リ 免疫移植検査学 1リ 免疫移植検査学実習 0.5リ 生理機能検査学 2リ 医療コミュニケーション実習 1リ 精度管理学 2リ 医療安全管理学 1リ 医療安全管理学実習 0.5リ	生化学検査学実習 1リ 臨床検査学英文講読 選2 臨床検査医学総論Ⅱ 2リ 病態薬理学 1リ 血液検査学 2リ 血液検査学実習 2リ 病理組織細胞検査学 2リ 病理組織細胞検査学実習 1リ 一般検査学 1リ 寄生虫学 1リ 輸血検査学 2リ 微生物検査学 2リ 生理機能検査学実習 1リ 画像検査学 2リ	病理検査学実習 1リ 一般検査学実習 0.5リ 寄生虫学実習 0.5リ 輸血検査学実習 0.5リ 微生物検査学実習 2リ 画像検査学実習 1リ 採血実習 0.5リ 臨地実習［学外実習］ 12リ	臨床検査学演習［臨検国試対策］ 8リ
〈家庭科教職コース〉							
教職プレセミナー 1キ	家庭科教育法Ⅰ 2キ* 教職論 2キ*	家庭科教育法Ⅱ 2キ	情報処理学実習 1キ 被服実習Ⅰ 1キ 家庭科教諭教職研究 1キ 教育原理 2キ* 発達と学習の心理学 2キ* 教育方法及び技術(ICTの活用を含む) 2キ	家族関係学 2キ 被服実習Ⅱ 1キ 衣材料学 2キ 住居学 2キ 家庭科教育法Ⅲ 2キ 学校の制度 1キ 特別支援教育論 2キ 教育相談Ⅰ 1キ 教育相談Ⅱ 1キ 教育課程の基礎理論 1キ 介護等体験実習講義 2キ	家庭経営学(家庭経済学を含む) 2キ 保育学 2キ 家庭科教育法Ⅳ 2キ 道徳教育論 2キ 総合的な時間の指導法 1キ 特別活動論 1キ 生徒指導論Ⅰ 1キ 進路指導論 1キ	教育実習指導 1キ 教育実習Ⅰ［学外実習］ 2キ 教育実習Ⅱ［学外実習］ 2キ	教職実践演習(中・高) 2キ
〈健康スポーツ栄養コース〉							
生涯スポーツ演習Ⅰ 1キス 健康スポーツプレセミナー 1ス	スポーツコーチ論 2ス*	スポーツ生理学 2ス 運動指導法演習 1ス	スポーツ生理学実習(体力評価・運動負荷試験を含む) 1ス 生涯スポーツ演習Ⅱ 1キス スポーツ社会学 2ス* スポーツ栄養学 2ス* スポーツ栄養学実習 1ス	健康増進スポーツ医学 2ス* 健康づくり運動処方演習 1ス* スポーツトレーニング方法論 2ス* 海外スポーツ栄養体験実習 選2	スポーツトレーニング方法論実習 1ス ライフサイエンス健康管理論 2ス 種目別スポーツ指導実習 1ス	実践栄養運動指導実習(学外実習) 2ス 総合指導実習 1ス	
〈食品安全管理コース〉							
食品安全管理入門 1フ	食品安全管理基礎演習 1フ フードスペシャリスト論 2フ	食品分析化学 2フ 食品微生物検査実習 1フ*	フードコーディネート論 2フ 商品開発・マーケティング論 2フ	食品貯蔵流通技術論 2フ* 食品官能評価・物理的評価実習 1フ 食品鑑別論 2フ* 食品安全管理実習 1フ* 食品開発・管理実習(学外) 選1	食品鑑別・検査実習 1フ* フードスペシャリスト特論 2フ 実践微生物検査実習 選1		
〈総合分野〉							
フレッシュマンセミナー 必1リ 共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論Ⅸ(アウト・ドア) 選2 共通特論XIV(英語e-learning) 選2	共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論XV(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論XVI(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2 共通特論XVII(キャリア講座1（企業参加型）) 選2	共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論XIV(英語e-learning) 選2 共通特論XVIII(キャリア講座2（社会人訪問型）) 選2	栄養科学特論Ⅲ(救急法認定証取得者) 2ス 総合教育セミナーⅠ(介護論) 選2 栄養科学特論Ⅴ(学校サポート活動) 選2 共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論XV(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論Ⅵ(公務員採用試験対策入門講座) 選1 共通特論XI(各種海外研修) 選2 共通特論XVI(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2 栄養科学特論Ⅸ～Ⅹ 選2 共通特論XII(オーストラリア栄養学研修) 選2 総合教育セミナーⅡ・Ⅲ 選2 共通特論XX～XXV 選2	共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論XIV(英語e-learning) 選2 共通特論XIX(キャリア講座3（就職活動直結型）) 選2	栄養科学特論Ⅲ(救急法認定証取得者) 2ス 栄養科学特論Ⅳ(バイオ技術認定証取得者) 選2 栄養科学特論Ⅴ(学校サポート活動) 選2 栄養科学特論Ⅵ(教員採用試験対策1) 選2 栄養科学特論Ⅶ(教員採用試験対策2) 選2 共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論XV(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論XI(各種海外研修) 選2 共通特論XVI(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2	栄養科学特論Ⅰ(管栄国試対策1) 選2 栄養科学特論Ⅷ(教員採用試験対策3) 選2 共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論XIV(英語e-learning) 選2 演習 選2 卒業研究 4フ	栄養科学特論Ⅱ(管栄国試対策2) 選2 栄養科学特論Ⅲ(救急法認定証取得者) 2ス 栄養科学特論Ⅳ(バイオ技術認定証取得者) 選2 栄養科学特論Ⅴ(学校サポート活動) 選2 共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論XV(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論XI(各種海外研修) 選2 共通特論XVI(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2

注１）卒業必修科目は、「必」で示す。
注２）選択科目については、栄養士資格必修科目を「エ」、各コースの指定科目を、「リ、キ、ス、フ」で示す。このうち、コースコア科目は「＊」を付してある。
（エ：栄養士資格必修科目　リ：臨床検査学コース指定科目　キ：家庭科教職コース指定科目　ス：健康スポーツ栄養コース指定科目　フ：食品安全管理コース指定科目）
ただし、卒業必修科目と重なるコース指定科目もあり、これについては本表には記載させれていないので、シラバスの履修課程一覧で必ず確認されたい。
また、栄養士以外の資格に関わる資格必修科目も、本表には記載されていないので、シラバスの履修課程一覧で必ず確認されたい。
注３）開講科目および開講時期は変更されることもある。

栄養科学専攻　カリキュラムの組み立て【2023年度入学生】

1年		2年		3年		4年	
前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
(基礎・教養科目)							
人文科学概論 選2 文化論 選2 社会科学入門 2リ 歴史学 選2 地理学 選2 ジェンダー・セクシュアリティ論 選2 自然科学入門 選2 数学 選2	哲学 選2 美学 選2 文学 選2 心理学 選2 社会心理学 2リ 文化人類学 選2 社会学 選2 経済学 選2 日本国憲法 2キ 化学 選2 生物学 選2	食文化論 選2 教育学 選2 物理学 選2		文化芸術論 選2 環境生態学 選2			
英語Ⅰ 選2 ドイツ語Ⅰ 選2 フランス語Ⅰ 選2 中国語Ⅰ 選2	英語Ⅱ 選2 ドイツ語Ⅱ 選2 フランス語Ⅱ 選2 中国語Ⅱ 選2	英語Ⅲ 選2 ドイツ語Ⅲ 選2 フランス語Ⅲ 選2 中国語Ⅲ 選2	外国語コミュニケーション 2キ				
(専門基礎科目)							
基礎化学実験 必1 基礎有機化学 必2 解剖生理学 必2 情報処理統計学実習 必1	公衆衛生学 必2 栄養生理学 必2 栄養生理学実習 必1 生化学 必2 微生物学 必2 情報処理統計学 必2	分子栄養学 必2 免疫学 必2	社会福祉論 必2				
(専門共通科目)							
実践栄養学 必2 食品学Ⅰ 必2 基礎調理学実習Ⅰ 必1 食生活論 選1 栄養士プレセミナー 選1	基礎調理学実習Ⅱ 必1 食事摂取基準論 必2 食品学Ⅱ 必2 基礎栄養学 必2	ライフステージ栄養学 必2 食品化学実験 必1 食品衛生学 必2 食品衛生学実験 必1 調理学 必2 栄養指導論 必2 臨床栄養学 必2 食事計画実習 必1 応用調理学実習 必1 栄養学実習 必1 食品栄養学実験 1フ 食品加工学 2フ*	食教育論 必2 公衆栄養学概論 必2 給食実務論(給食計画論を含む) 必2 給食運営実習 必1 食品機能学 2フ ライフステージ供食実習 必1 調理・加工実験 1フ	食教育実習 必1 食事療法論 必2 食事療法実習 必1 栄養士活動演習 2エ 食料経済 1フ	生活習慣・環境調査法実習 必1 校外実習(給食運営実習) 1エ 専門調理学実習 1フ,ス*	栄養士実践セミナー 必1	
(専門科目)							
〈臨床検査学コース〉							
臨床検査学基礎実習 1リ* 医学概論 1リ*	解剖組織学実習 1リ 検査機器総論 1リ	病理学 2リ* 臨床関係法規 1リ 検査機器実習 0.5リ 情報科学概論 1リ	栄養学・生化学実験 1リ 医用工学概論 1リ 医用工学実習 0.5リ 病理検査学 1リ 生化学検査学 2リ 遺伝子・染色体検査学 2リ* 遺伝子・染色体検査学実習 1リ 臨床微生物学 2リ 生理機能学 2リ 検査総合管理学 2リ	臨床検査医学総論Ⅰ 2リ 臨床病態解析学 2リ 臨床検査診断学 1リ 免疫検査学 1リ 免疫検査学実習 0.5リ 免疫移植検査学 1リ 免疫移植検査学実習 0.5リ 生理機能検査学 2リ 医療コミュニケーション実習 1リ 精度管理学 2リ 医療安全管理学 1リ 医療安全管理学実習 0.5リ	生化学検査学実習 1リ 臨床検査学英文講読 選2 臨床検査医学総論Ⅱ 2リ 病態薬理学 1リ 血液検査学 2リ 血液検査学実習 2リ 病理組織細胞検査学 2リ 病理組織細胞検査学実習 1リ 一般検査学 1リ 寄生虫学 1リ 輸血検査学 2リ 微生物検査学 2リ 生理機能検査学実習 1リ 画像検査学 2リ	病理検査学実習 1リ 一般検査学実習 0.5リ 寄生虫学実習 0.5リ 輸血検査学実習 0.5リ 微生物検査学実習 2リ 画像検査学実習 1リ 採血実習 0.5リ 臨地実習［学外実習］ 12リ	臨床検査学演習［臨検国試対策］ 8リ
〈家庭科教職コース〉							
教職プレセミナー 1キ	家庭科教育法Ⅰ 2キ* 教職論 2キ*	家庭科教育法Ⅱ 2キ	情報処理学実習 1キ 衣構成学実習Ⅰ 1キ 家庭科教論教職研究 1キ 教育原理 2キ* 発達と学習の心理学 2キ* 教育方法及び技術(ICTの活用を含む) 2キ	家族関係学 2キ 衣構成学実習Ⅱ 1キ 衣材料学 2キ 住居学(製図を含む) 2キ 家庭科教育法Ⅲ 2キ 学校の制度 1キ 特別支援教育論 2キ 教育相談Ⅰ 1キ 教育相談Ⅱ 1キ 教育課程の基礎理論 1キ 介護等体験実習講義 2キ	家庭経営学(家庭経済学を含む) 2キ 保育学(実習及び家庭看護を含む) 2キ 家庭科教育法Ⅳ 2キ 道徳教育論 2キ 総合的な時間の指導法 1キ 特別活動論 1キ 生徒指導論Ⅰ 1キ 進路指導論 1キ	教育実習指導 1キ 教育実習Ⅰ［学外実習］ 2キ 教育実習Ⅱ［学外実習］ 2キ	教職実践演習(中・高) 2キ
〈健康スポーツ栄養コース〉							
生涯スポーツ演習Ⅰ 1キス 健康スポーツプレセミナー 1ス	スポーツコーチ論 2ス*	スポーツ生理学 2ス 運動指導法演習 1ス	スポーツ生理学実習(体力評価・運動負荷試験を含む) 1ス 生涯スポーツ演習Ⅱ 1キス スポーツ社会学 2ス* スポーツ栄養学 2ス* スポーツ栄養学実習 1ス	健康増進スポーツ医学 2ス* 健康づくり運動処方演習 1ス* スポーツトレーニング方法論 2ス* 海外スポーツ栄養体験実習 選2	スポーツトレーニング方法論実習 1ス ライフサイエンス健康管理論 2ス 種目別スポーツ指導実習 1ス	実践栄養運動指導実習(学外実習) 2ス 総合指導実習 1ス	
〈食品安全管理コース〉							
食品安全管理入門 1フ	食品安全管理基礎演習 1フ フードスペシャリスト論 2フ	食品分析化学 2フ 食品微生物検査実習 1フ*	フードコーディネート論 2フ 商品開発・マーケティング論 2フ	食品貯蔵流通技術論 2フ* 食品官能評価・物理的評価実習 1フ 食品鑑別論 2フ* 食品安全管理実習 1フ* 食品開発・管理実習(学外) 選1	食品鑑別・検査実習 1フ* フードスペシャリスト特論 2フ 実践微生物検査実習 選1		
〈総合分野〉							
フレッシュマンセミナー 必1リ 共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論Ⅸ(アウト・ドア) 選2 共通特論ⅩⅣ(英語e-learning) 選2	共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論ⅩⅤ(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論ⅩⅥ(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2 共通特論ⅩⅦ(キャリア講座1 (企業参加型)) 選2	共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論ⅩⅣ(英語e-learning) 選2 共通特論ⅩⅧ(キャリア講座2 (社会人訪問型)) 選2	栄養科学特論Ⅲ(救急法認定証取得者) 2ス 総合教育セミナーⅠ(介護論) 選2 栄養科学特論Ⅴ(学校サポート活動) 選2 共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論ⅩⅤ(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論Ⅵ(公務員採用試験対策入門講座) 選1 共通特論Ⅺ(各種海外研修) 選2 共通特論ⅩⅥ(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2 栄養科学特論Ⅸ～Ⅹ 選2 共通特論Ⅻ(オーストラリア栄養学研修) 選2 総合教育セミナーⅡ・Ⅲ 選2 共通特論ⅩⅩ～ⅩⅩⅤ 選2	共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論ⅩⅣ(英語e-learning) 選2 共通特論ⅩⅨ(キャリア講座3 (就職活動直結型)) 選2	栄養科学特論Ⅲ(救急法認定証取得者) 2ス 栄養科学特論Ⅳ(バイオ技術認定証取得者) 選2 栄養科学特論Ⅴ(学校サポート活動) 選2 栄養科学特論Ⅵ(教員採用試験対策1) 選2 栄養科学特論Ⅶ(教員採用試験対策2) 選2 共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論ⅩⅤ(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論Ⅺ(各種海外研修) 選2 共通特論ⅩⅥ(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2	栄養科学特論Ⅰ(管栄国試対策1) 選2 栄養科学特論Ⅷ(教員採用試験対策3) 選2 共通特論Ⅲ(農園体験) 選2 共通特論Ⅴ(楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語) 選2 共通特論ⅩⅣ(英語e-learning) 選2 演習 選2 卒業研究 4フ	栄養科学特論Ⅱ(管栄国試対策2) 選2 栄養科学特論Ⅲ(救急法認定証取得者) 2ス 栄養科学特論Ⅳ(バイオ技術認定証取得者) 選2 栄養科学特論Ⅴ(学校サポート活動) 選2 共通特論Ⅱ(栄養と調理技能検定) 選2 共通特論ⅩⅤ(クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語) 選2 共通特論Ⅺ(各種海外研修) 選2 共通特論ⅩⅥ(栄養学の背景に関する英語による講義) 選2

注１）卒業必修科目は、「必」で示す。
注２）選択科目については、栄養士資格必修科目を「エ」、各コースの指定科目を、「リ、キ、ス、フ」で示す。このうち、コースコア科目は「*」を付してある。
(エ：栄養士資格必修科目　リ：臨床検査学コース指定科目　キ：家庭科教職コース指定科目　ス：健康スポーツ栄養コース指定科目　フ：食品安全管理コース指定科目)
ただし、卒業必修科目と重なるコース指定科目もあり、これについては本表には記載させていないので、シラバスの履修課程一覧で必ず確認されたい。
また、栄養士以外の資格に関わる資格必修科目も、本表には記載されていないので、シラバスの履修課程一覧で必ず確認されたい。
注３）開講科目および開講時期は変更されることもある。