

1 専門教育科目の構成

1. 食品栄養学科の教育目的

食品栄養学科では、広範な食と人に関する知識を学び、人の生命と健康に貢献できる管理栄養士の養成を教育目標としている。拒食症、過食症などは、心の問題、体の問題どちらか一方で片付けられない複雑な要因がその背景にあり、食と健康の両方の専門知識を学ぶ本学科の学生は、科目選択の仕方によって、学校において児童・生徒の食育の中心となる栄養教諭の資格も取得できるようになっている。本学卒業生は、専門的知識と技術を要する管理栄養士として①チームスタッフとして医師と同じ視点で患者の治療を栄養や食事から考えられる臨床的管理栄養士、②多様な住民に対し、食生活に関する課題を抽出し、公衆栄養学的な取り組みができる行政の場で活躍する管理栄養士、③学校、福祉施設、事業所の給食施設で給食管理を行う管理栄養士、④食品産業において、本物志向に応え得る製品開発に携わる管理栄養士、⑤学校において、児童・生徒の心身の健康をサポートする栄養教諭として活躍している。

2. 食品栄養学科の特徴

学習の領域は、管理栄養士としての実践力を高めるための専門分野（基礎栄養学系、応用栄養学系、栄養教育論系、臨床栄養学系、公衆栄養学系、給食経営管理論系科目群）とそれらの基礎となる専門基礎分野（「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」領域）から成り立っている。1、2年次では主に基礎科目を学ぶことを原則とはしているが、専門科目も1年次から学ぶことにより目的意識を維持できる構成としている。さらに管理栄養士としての実践力を高めることを希望する学生に対しては、実践の場の実習を長期に渡って行う、「実践栄養管理」を開講していることも特徴といえよう。一方、関連科目として、栄養教諭免許取得のために「学校栄養教育概論」、「学校栄養教育指導論」を、食品関連分野への就職を目指す学生のために「食品機能学」、「食品開発論」等の食品関連科目を開講し、卒業後の進路に対応させていることも特徴といえよう。また、4年次には「管理栄養士演習」を開講し、1年次から4年次までに学習した内容を改めて確認し、国家試験での合格をサポートする体制も充実させている。

3. 教育課程の特色

食品栄養学科の教育課程は、一般教育科目、専門教育科目、教職に関する科目に大別される。専門教育科目については、本学科で取得できる免許や資格に関わる知識や技術を修得するための科目を専門基礎分野と専門分野に分類し、次の科目群の教育内容で構成される。

①専門基礎分野

社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康

②専門分野

・基礎栄養学・応用栄養学・栄養教育論・臨床栄養学・

公衆栄養学・給食経営管理論

・食品関連科目

・学校栄養関連科目（栄養教諭）

また専門分野の中には、実践活動の場で直接、人に接して学習する場があり、栄養士・管理栄養士の免許・資格取得に関する「臨地実習」、栄養教諭免許取得に関する「学校栄養教育実習」の学外実習を設けている。さらに、管理栄養士国家試験に向けた準備のための「管理栄養士演習」も組み入れている。

2 履修方法

◆卒業要件単位

卒業するためには、以下の要件を満たし、合計124単位以上履修しなければならない。

1) 一般教育科目

一般教育科目は34単位以上履修すること。その科目内訳は以下のとおり。

●必修科目（計34単位）

1年次：「キリスト教学」、「基礎演習」、「日本語演習」、「女性と人権」、「自然科学入門」、「音楽の世界」、「英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ」、「リベラルアーツ基礎A」、「リベラルアーツ基礎B」、「体育実技」

2年次：「生活と福祉」「英語リテラシーⅠ・Ⅱ」、「リベラルアーツ基礎D」「リベラルアーツ総合A」

3年次：「キリスト教と現代社会」「リベラルアーツ総合B」、「リベラルアーツスタディーズA」

4年次：「リベラルアーツスタディーズB」

●選択科目

2年次：「体育講義」

●自由科目（卒業要件単位に含まれない）

1年次：「ドイツ語コミュニケーションⅠ・Ⅱ」、「ドイツ語リテラシーⅠ・Ⅱ」、「フランス語コミュニケーションⅠ・Ⅱ」、「フランス語リテラシーⅠ・Ⅱ」、「中国語コミュニケーションⅠ・Ⅱ」、「中国語リテラシーⅠ・Ⅱ」

1～4年次：「シーズンスポーツ」

2～4年次：「スキルアップ英語」、「スキルアップドイツ語」、「スキルアップフランス語」、「スキルアップ中国語」、「スポーツ」

2～3年次：「実践フランス語Ⅰ」、「実践中国語Ⅰ」

3～4年次：「実践フランス語Ⅱ」、「実践中国語Ⅱ」

3年次：「日本国憲法」

4年次：「キャリア形成論」

2) 専門教育科目

専門教育科目は以下の要件を満たし合計90単位以上履修すること。

①「専門教育科目 専門基礎分野」より27単位以上

・社会・環境と健康 …………… 7単位

・人体の構造と機能及び疾病の成り立ち …… 9単位

・食べ物と健康 …………… 11単位

● 免許・資格等と対応する学外実習及び履修要件となる科目

資格・免許	学外実習* (実習時期)	事前に修得しなければならない科目
・栄養士免許状 ・管理栄養士国家試験受験資格	給食経営管理論臨地実習Ⅰ (3年次前期)	社会福祉論、調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学、基礎栄養学、ライフステージと栄養、栄養学実習、栄養教育論の基礎、栄養教育論Ⅰ、栄養教育論基礎実習、栄養教育論実習Ⅰ、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理実習
・管理栄養士国家試験受験資格	給食経営管理論臨地実習Ⅱ 臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ 公衆栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ 3単位選択 (3年次)	☆給食経営管理論臨地実習Ⅰ、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・☆Ⅲ、臨床栄養学実習Ⅰ、診察診療学Ⅰ・☆Ⅱ、解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学、地域栄養活動論、☆公衆栄養活動実習
・栄養教諭一種免許状	学校栄養教育実習(4年次)	給食経営管理論臨地実習Ⅰ、給食経営管理論臨地実習Ⅱ・臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ・公衆栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱの中から3単位選択、学校栄養教育概論、学校栄養教育指導論、教育原理、教育制度論、教職概論、教育心理学、教育方法論(情報通信技術を活用した教育の理論及び方法を含む。)、教育課程論、生徒指導B、教育相談、特別支援教育論、教育課程特論
—	実践栄養管理(4年次前期)	給食経営管理論臨地実習Ⅰ、給食経営管理論臨地実習Ⅱ・臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ・公衆栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱの中から3単位選択、臨床病態栄養学・臨床栄養学実習Ⅱ

\* 資格・免許に関わる実習は当該資格・免許取得希望者に限る、「実践栄養管理」は進路を臨床的管理栄養士に意思決定しているものに限る  
☆ 事前または同時期に受講しなければならない科目

- ② 「専門教育科目 専門分野」より 28 単位以上
- ・基礎栄養学… 4 単位
  - ・応用栄養学… 5 単位
  - ・栄養教育論… 6 単位
  - ・臨床栄養学… 3 単位
  - ・公衆栄養学… 2 単位
  - ・給食経営管理論… 5 単位
  - ・臨地実習… 1 単位
  - ・卒業研究基礎演習 2 単位
- ③ 「専門教育科目 キャリア科目」
- ・キャリアデザイン… 1 単位

● 本学と協定を締結している他大学の単位互換科目を履修することはできるが、卒業要件単位(124 単位)には含まれない。

1. 学外実習について

1) 学外実習の履修要件

免許や資格を取得するためには、学外実習を履修しなければならないが、その実習に対応した知識や技能が要求される。そのため、学外施設での実習を履修する要件となる科目を定める。それらの科目の単位取得(事前もしくは同時期に受講)していなければ原則的に実習を受けることはできない。  
実習の履修要件となる科目を表に示す。

2) 管理栄養士国家試験受験資格に必要な学外実習について

①給食経営管理論臨地実習Ⅱと②臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ③公衆栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱから3単位を選択するが、②と③の科目は、Ⅰから先に選択すること(なお、1単位は一週間の実習である。同じ科目をⅠ・Ⅱと選ぶと2単位二週間連続の実習となる)。

2. キャップ制について

キャップ制とは、授業の予習や復習など教室外において学習する時間を考慮し、単位の過剰登録を防ぐため、学期間・年間に履修登録できる単位の上限を設ける制度である。

1年度あたり登録できる単位数は、前期、後期それぞれ28単位、通年で48単位を超えてはならない。

3 取得できる免許と資格

食品栄養学科では、次の免許状と資格を取得することができる。取得するのに必要な履修科目については、「資格・免許」(P112～)を参照すること。

- ・栄養士免許状
- ・管理栄養士国家試験受験資格
- ・食品衛生監視員任用資格
- ・食品衛生管理者任用資格
- ・栄養教諭一種免許状

4 教育課程表の記号について

- ・「卒業要件」… 卒業に関わる授業科目
- ・「免許・資格」… 免許・資格取得に関わる授業科目

必修	◎
選択必修(複数の科目から指定の単位数を必ず選択する)	○
選択(卒業要件単位)	△
自由(卒業要件単位には含まれない)	◇

## 食品栄養学科教育課程表

部門	卒業要件	授業科目	単位	開設年次および単位				再度履修	備考	免許・資格			
				1年次	2年次	3年次	4年次			管理栄養士	栄養教諭	食品衛生管理者・監視員	
一般	M G U スタンダード科目	◎キリスト教 学	2	2									
		◎キリスト教と現代社会	2			2							
		◎基礎演習	2	2									
		◎日本語演習	2	2									
		◎女性と人権	2	2									
		◎自然科学入門	2	2									
		◎音楽の世界	2	2									
		◎生活と福祉	1		1								
		◎英語コミュニケーションⅠ	1	1							◎		
		◎英語コミュニケーションⅡ	1	1							◎		
		◎英語リテラシーⅠ	1		1								
		◎英語リテラシーⅡ	1		1								
教	リベラルアーツ基幹科目	◎リベラルアーツ基礎 A	2	2				可					
		◎リベラルアーツ基礎 B	2	2				可					
		◎リベラルアーツ基礎 D	2		2				可				
		◎リベラルアーツ総合 A	2		2				可				
		◎リベラルアーツ総合 B	2			2			可				
		◎リベラルアーツスタディーズ A	2			2			可				
		◎リベラルアーツスタディーズ B	2				2		可				
科	キャリア目	◇キャリア形成論	2				2						
		◇日本国憲法	2			2				◎			
育	外国語科目	◇ドイツ語コミュニケーションⅠ	1	1									
		◇ドイツ語コミュニケーションⅡ	1	1									
		◇ドイツ語リテラシーⅠ	1	1									
		◇ドイツ語リテラシーⅡ	1	1									
		◇フランス語コミュニケーションⅠ	1	1									
		◇フランス語コミュニケーションⅡ	1	1									
		◇フランス語リテラシーⅠ	1	1									
		◇フランス語リテラシーⅡ	1	1									
		◇中国語コミュニケーションⅠ	1	1									
		◇中国語コミュニケーションⅡ	1	1									
		◇中国語リテラシーⅠ	1	1									
		◇中国語リテラシーⅡ	1	1									
		◇スキルアップ英語	1			1			可				
		◇スキルアップドイツ語	1			1			可				
		◇スキルアップフランス語	1			1			可				
		◇スキルアップ中国語	1			1			可				
		目	体育科目	◎体育実技	1	1							◎
				△体育講義	1		1						◎
◇シーズンスポーツ	1					1			可				
◇スポーツ	1					1			可				

部門	卒業要件	授業科目	単位	開設年次および単位				再度履修	備考	免許・資格				
				1年次	2年次	3年次	4年次			管理栄養士	栄養教諭	食品衛生管理者・監視員		
専門	社会・環境と健康	◎ 食生活論	1	1					演習					
		△ 衣生活論	2			2								
		△ 住生活論	2			2								
		△ 家族論	2			2								
		◎ 社会福祉論	2	2							◎	◎		
		◎ 基礎情報処理実習	1	1					学内実習		◎	◎		
		◎ 栄養情報処理実習	1	1					学内実習		◎	◎		
		△ 食料経済	2			2								
		◎ 公衆衛生学	2		2						◎	◎	○	
		△ 臨床心理学	2			2					◎	◎		
		△ 栄養英語	1			1								
		基礎	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	◎ 生化学 I	2	2						◎	◎	○
△ 生化学 II	2					2						○		
◎ 解剖生理学 I	2			2							◎	◎	○	
◎ 解剖生理学 II	2				2						◎	◎	○	
△ 薬理概論	2					2					◎	◎		
△ 病理学	2				2						◎	◎		
◎ 診察診療学 I	2				2						◎	◎	○	
△ 診察診療学 II	2					2					◎	◎	○	
△ 分子栄養学	2					2								
△ 栄養基礎化学 I	2			2								○		
△ 栄養基礎化学 II	2			2								○		
◎ 生化学実験 I	1				1						◎	◎	○	
△ 生化学実験 II	1			1					◎	◎	○			
分	食べ物と健康	◎ 食品化学 I	2	2						◎	◎	○		
		◎ 食品化学 II	2	2						◎	◎	○		
		◎ 食品学実験 I	1	1						◎	◎	○		
		△ 食品学実験 II	1	1						◎	◎	○		
		△ 食品加工・素材学	2			2				◎	◎	○		
		△ 食品理化学実験	1			1				◎	◎			
		◎ 調理学実習 I	1	1					学内実習		◎	◎		
		◎ 調理学実習 II	1	1					学内実習		◎	◎		
		◎ 食品衛生学	2	2						◎	◎	○		
		△ 食品衛生学実験	1		1					◎	◎	○		
		◎ 微生物学	2	2						◎	◎	○		
		専門	基礎学	◎ 基礎栄養学	2	2						◎	◎	○
◎ 栄養学実験	1					1				◎	◎			
◎ 栄養評価実験	1					1				◎	◎	○		
◎ 応用栄養学概論	2				2					◎	◎	○		
◎ ライフステージと栄養	2				2					◎	◎	○		
△ ライフスタイルと栄養	2				2					◎	◎			
◎ 栄養学実習	1				1				学内実習		◎	◎		
分	栄養教育論			◎ 栄養教育論の基礎	2	2						◎	◎	
				◎ 栄養教育論 I	2		2					◎	◎	
				△ 栄養教育論 II	2			2				◎	◎	
				◎ 栄養教育論基礎実習	1	1					学内実習		◎	◎
				◎ 栄養教育論実習 I	1		1				学内実習		◎	◎
△ 栄養教育論実習 II	1			1			学内実習		◎	◎				

食品栄養学科

部門	卒業要件	授業科目	単位	開設年次および単位				再度履修	備考	免許・資格		
				1年次	2年次	3年次	4年次			管理栄養士	栄養教諭	食品衛生管理者・監視員
専門教育	臨床栄養学	◎ 臨床栄養学Ⅰ	2		2					◎	◎	
		△ 臨床栄養学Ⅱ	2		2					◎	◎	
		△ 臨床栄養学Ⅲ	2			2				◎	◎	
		△ 臨床病態栄養学	2			2				◎	◎	
		◎ 臨床栄養学実習Ⅰ	1		1				学内実習	◎	◎	
		△ 臨床栄養学実習Ⅱ	1			1			学内実習	◎	◎	
	公衆栄養学	◎ 公衆栄養学	2		2					◎	◎	○
		△ 地域栄養活動論	2		2					◎	◎	○
	栄養学管理	△ 公衆栄養活動実習	1			1			学内実習	◎	◎	
		◎ 給食経営管理論Ⅰ	2		2					◎	◎	
	給食経営論	◎ 給食経営管理論Ⅱ	2		2					◎	◎	
		◎ 給食経営管理実習	1		1				学内実習	◎	◎	
	総合演習	△ 管理栄養士総合演習Ⅰ	1			1			演習	◎	◎	
		△ 管理栄養士総合演習Ⅱ	1			1			演習	◎	◎	
	合習	△ 管理栄養士演習	1				1		演習	◎	◎	
		◎ 給食経営管理論臨地実習Ⅰ	1			1			学外実習	◎	◎	
	実習	△ 給食経営管理論臨地実習Ⅱ	1			1			学外実習	○	○	
		△ 臨床栄養学臨地実習Ⅰ	1			1			学外実習	○	○	
		△ 臨床栄養学臨地実習Ⅱ	1			1			学外実習	○	○	
		△ 公衆栄養学臨地実習Ⅰ	1			1			学外実習	○	○	
		△ 公衆栄養学臨地実習Ⅱ	1			1			学外実習	○	○	
△ 実践栄養管理		2				2		学外実習				
食品関連科目	△ 食品機能学	2				2						
	△ 食品物性学	2				2						
	△ 食品加工学実習	1				1		学内実習				
	△ 食品開発論	2				2						
学校栄養	△ 学校栄養教育概論	2			2					◎		
	△ 学校栄養教育指導論	2			2					◎		
卒業研究	◎ 卒業研究基礎演習Ⅰ	1			1							
	◎ 卒業研究基礎演習Ⅱ	1			1							
	△ 卒業研究演習Ⅰ	2				2						
	△ 卒業研究演習Ⅱ	2				2						
	△ 卒業研究	4				4						
キャリア目	◎ キャリアデザイン	1		1								
教職に関する科目	◇ 教育原理	2	2								◎	
	◇ 教育制度論	2	2								◎	
	◇ 教職概論	2	2								◎	
	◇ 教育心理学	2		2							◎	
	◇ 教育方法論(情報通信技術を活用した教育の理論及び方法を含む。)	2		2							◎	
	◇ 特別支援教育論	1		1							◎	
	◇ 教育課程論	1		1							◎	
	◇ 教育課程特論(道徳・総合的な学習の時間・特別活動)	1		1							◎	
	◇ 生徒指導B	2		2							◎	
	◇ 教育相談	2			2						◎	
	◇ 教職実践演習(栄養教諭)	2				2					◎	
◇ 学校栄養教育実習(事前事後指導を含む)	2				2		学外実習			◎		
計	一般教育科目	65										
	専門教育科目	131										
	教職に関する科目	21										
	合計	217										

食品栄養学科