

栄養科学専攻 臨床検査学コース

(知識・理解) 1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
 (知識・理解) 2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。
 (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、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる
 (汎用的能力と専門的技術・実践力) 4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 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できる。
 (総合力と生涯学習力) 7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
 (総合力と生涯学習力) 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をもっている。

分野1	分野2	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	臨床検査 技師	1	2	3	4	5	6	7	8
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2			50	50						
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化論		2			50	50						
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2		2*	50				20			10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	地理学		2			100							
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2			30			20	30			20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	歴史学		2			50						50	
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2			30	30		10	5	10	5	10
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2			50	50						
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2			40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	ドイツ語Ⅰ		2			40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語Ⅰ		2			50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語Ⅰ		2								60	40	
共通特論		1	前期	共通特論V[英語アドバンスクラスⅠ]		2						40		10	40	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2			50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2			20		20	20	20	20		
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	心理学		2			50				30		20	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文化人類学		2			60				10	10	10	10
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	美学		2			50						50	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	社会心理学		2		2*	50			30	20			
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2			40				20		20	20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2			50		40					10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	日本国憲法		2			30				50	20		
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	化学		2			50	30			5	5	5	5
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2			50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2			40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	ドイツ語Ⅱ		2			40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語Ⅱ		2			50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語Ⅱ		2								60	40	
共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]		2				50						50
共通特論		1	後期	共通特論X V[英語アドバンスクラスⅡ]		2						50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論X VI[栄養学の発展に関する英語による講義]		2						50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論X VII[キャリア講座Ⅰ(企業参加型)]		2					30				50	20
共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2			50				50			
共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2			40				30	30		
共通特論		1	通年	共通特論X IV[英語e-learning]		2			50							50
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	食文化論		2			50							50
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	教育学		2			30		10	10	10	5	20	15
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2			50				50			
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語Ⅲ		2			40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	ドイツ語Ⅲ		2			40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語Ⅲ		2			50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語Ⅲ		2								60	40	
共通特論		2	前期	共通特論X VIII[キャリア講座Ⅱ(社会人訪問型)]		2						50	30		20	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2			50							50
共通特論		2	後期	共通特論VI[公務員採用試験対策入門講座]		1			50							50
共通特論		2	後期	共通特論X I[各種海外研修]		2			40			50				10
共通特論		2	後期	共通特論X III[教育史]		2			50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	3	前期	文化芸術論		2			50						50	
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	3	前期	環境生態学		2				20				40		40
共通特論		3	通年	共通特論X IX[キャリア講座Ⅲ(就職活動実践型)]		2						50	30		20	

(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チーム医療に資する臨床検査学の意義と位置づけを説明できる
 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、本学の食事を自ら実践できる
 (汎用的能力と専門的技術・実践力) 3. 栄養学と臨床検査学の両観点から臨床上の課題を把握・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
 4. 医療従事者としてチーム医療を推進するための協調性、コミュニケーション力、調整力がある
 (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チーム医療に資する臨床検査学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
 8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、栄養と医療に関わる社会的課題の変化に応える力がある

分野	栄養士資格分類	資格指定規則による分類	コースによる分類	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	臨床検査技師	DP-1	DP-2	DP-3	DP-4	DP-5	DP-6	DP-7	DP-8	
専門基礎科目			臨床検査(検体)	1	前期	基礎有機化学	2				50	30							5
専門基礎科目				1	前期	情報処理統計学実習	1						100						
専門基礎科目	人体の構造と機能	人体の構造と機能	臨床検査(生理)	1	前期	解剖生理学	2		2	2	50	10	40						
専門共通科目				1	前期	実践栄養学	2				20	80							
専門共通科目	食品と衛生			1	前期	食品学Ⅰ	2		2		10	20	70						
専門共通科目	給食の運営			1	前期	基礎調理学実習Ⅰ	1		1		40	20	20	20					
専門共通科目				1	前期	栄養士プレセミナー		1			30	30	30						
専門科目	臨床検査の基礎とその疾病関連			1	前期	臨床検査学基礎実習		1		1	40								60
専門科目	公衆衛生学	疾病と検査		1	前期	医学概論		1		1	50	10	20	20					
専門基礎科目	臨床検査総合管理学	臨床検査(管理)		1	後期	情報処理統計学	2			2	30	30	40						
専門基礎科目	社会生活と健康	公衆衛生学	疾病と検査	1	後期	公衆衛生学	2				20	20	15	10	20	5	5		5
専門基礎科目	人体の構造と機能	人体の構造と機能	臨床検査(生理)	1	後期	栄養生理学	2		2	2	50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能	生理検査学	臨床検査(生理)	1	後期	栄養生理学実習	1		1	1	50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能	人体の構造と機能	臨床検査(検体)	1	後期	生化学	2		2	2	80	20							
専門基礎科目	臨床検査の基礎とその疾病関連	臨床検査(形態)		1	後期	微生物学	2			2	80	10	10						
専門共通科目	栄養と健康			1	後期	食事摂取基準論	2		2			100							
専門共通科目	栄養と健康	人体の構造と機能	臨床検査(検体)	1	後期	基礎栄養学	2		2	2	20	80							
専門共通科目	食品と衛生			1	後期	食品学Ⅱ	2		2		10	20	70						
専門共通科目	給食の運営			1	後期	基礎調理学実習Ⅱ	1		1		20	40	20	20					
専門科目	人体の構造と機能	臨床検査(形態)		1	後期	解剖組織学実習		1		1	60	10	30						
専門科目	医用工学概論	臨床検査(管理)		1	後期	検査機器総論		1		1	60		40						
専門基礎科目		臨床検査(検体)		1	通年	基礎化学実験	1				20	10	50	20					
専門科目	人間と生活・社会の理解	疾病と検査		1	通年	フレッシュマンセミナー	1			1*	30	10	30	30					
専門基礎科目	人体の構造と機能	臨床検査(検体)		2	前期	分子栄養学	2			2	80	20							
専門基礎科目	人体の構造と機能	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)	2	前期	免疫学	2		2	2	80	20							
専門共通科目	栄養と健康	臨床検査の基礎とその疾病関連	臨床検査(形態)	2	前期	ライフステージ栄養学	2		2	2	80	20							
専門共通科目	栄養と健康			2	前期	栄養学実習	1		1		10	30	50	10					
専門共通科目	食品と衛生			2	前期	食品化学実験	1		1		10	20	70						
専門共通科目	食品と衛生			2	前期	食品衛生学	2		2		20	30	50						
専門共通科目	食品と衛生			2	前期	食品衛生学実験	1		1		20	40	40						
専門共通科目	給食の運営			2	前期	調理学	2		2		20	30	50						
専門共通科目	給食の運営			2	前期	応用調理学実習	1		1		20	20	30	30					
専門共通科目	栄養の指導			2	前期	栄養指導論	2		2		40	40	20						
専門共通科目	栄養と健康	臨床検査の基礎とその疾病関連		2	前期	臨床栄養学	2		2	2	10	40	40	10					
専門共通科目	給食の運営			2	前期	食事計画実習	1		1		10	40	40	10					
専門科目	臨床検査の基礎とその疾病関連	臨床検査(形態)		2	前期	病理学		2		2	60	10	30						
専門科目	公衆衛生学	臨床検査(管理)		2	前期	臨床関係法規		1		1	80		20						
専門科目	医用工学概論	臨床検査(管理)		2	前期	検査機器実習		0.5		0.5	50		40	10					
専門科目	医用工学概論	臨床検査(管理)		2	前期	情報科学概論		1		1	50		50						
専門基礎科目	社会生活と健康			2	後期	社会福祉論	2		2				50						
専門共通科目	栄養と健康			2	後期	ライフステージ共食実習	1		1		10	40	40	10					
専門共通科目	栄養の指導			2	後期	食教育論	2		2		30	50	20						
専門共通科目	栄養の指導			2	後期	公衆栄養学概論	2		2		40	10	30			10	10		
専門共通科目	給食の運営			2	後期	給食実務論(給食計画論を含む)	2		2		10	50	30						
専門共通科目	給食の運営			2	後期	給食運営実習	1		1			60	30	10					
専門科目	人体の構造と機能	臨床検査(検体)		2	後期	栄養学・生化学実験		1		1	50		30						20
専門科目	医用工学概論	臨床検査(生理)		2	後期	医用工学概論		1		1	60		40						
専門科目	医用工学概論	臨床検査(生理)		2	後期	医用工学実習		0.5		0.5	40		60						
専門科目	病理検査学	臨床検査(形態)		2	後期	病理検査学		1		1	50		50						
専門科目	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)		2	後期	生化学検査学		2		2	60		40						
専門科目	遺伝子関連・染色体検査学	臨床検査(検体)		2	後期	遺伝子・染色体検査学		2		2	80		20						
専門科目	遺伝子関連・染色体検査学	臨床検査(検体)		2	後期	遺伝子・染色体検査学実習		1		1	50		20	10					20
専門科目	微生物検査学	臨床検査(形態)		2	後期	臨床微生物学		2		2	60		40						
専門科目	生理検査学	臨床検査(生理)		2	後期	生理機能学		2		2	60		40						
専門科目	臨床検査総合管理学	臨床検査(管理)		2	後期	検査総合管理学		2		2	50		40	10					
専門共通科目	栄養の指導			3	前期	食教育実習	1		1			10	30	50	10				
専門共通科目	栄養と健康			3	前期	食事療法論	2		2			50	50						
専門共通科目	栄養と健康			3	前期	食事療法実習	1		1			50	50						
専門科目	病理学	疾病と検査		3	前期	臨床検査医学総論Ⅰ		2		2	80		20						
専門科目	病理学	疾病と検査		3	前期	臨床病態解析学		2		2	60		40						
専門科目	病理学	疾病と検査		3	前期	臨床検査診断学		1		1	60		40						
専門科目	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)		3	前期	生化学検査学実習		1		1	60		20						20
専門科目	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)		3	前期	免疫検査学実習		0.5		0.5	80		20						

- (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チーム医療に資する臨床検査学の意義と位置づけを説明できる
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、本学の食事を自ら実践できる
- (汎用的能力と専門的技術・実践力) 3. 栄養学と臨床検査学の両視点から臨床上の課題を把握・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
4. 医療従事者としてチーム医療を推進するための協調性、コミュニケーション力、調整力がある
- (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チーム医療に資する臨床検査学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、栄養と医療に関わる社会的課題の変化に応える力がある

分野	栄養士資格分野	資格指定規則による分類	コースによる分類	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	臨床検査技師	DP-1	DP-2	DP-3	DP-4	DP-5	DP-6	DP-7	DP-8
専門科目		輸血・移植検査学	臨床検査(検体)	3	前期	免疫移植検査学		1		1	80		20					
専門科目		輸血・移植検査学	臨床検査(検体)	3	前期	免疫移植検査学実習		0.5		0.5	80		20					
専門科目		生理検査学	臨床検査(生理)	3	前期	医療コミュニケーション実習		1		1	30		10	30	10	10		10
専門科目		生理検査学	臨床検査(生理)	3	前期	生理機能検査学		2		2	60		40					
専門科目		臨床検査総合管理学	臨床検査(管理)	3	前期	精度管理学		2		2	60		40					
専門科目		医療安全管理学	臨床検査(管理)	3	前期	医療安全管理学		1		1	40		30	30				
専門科目		医療安全管理学	臨床検査(管理)	3	前期	医療安全管理学実習		0.5		0.5	30		30	20	20			
専門共通科目	社会生活と健康			3	後期	生活習慣・環境調査法実習	1		1				40		20	10	10	
専門共通科目	給食の運営			3	後期	校外実習(給食運営実習)		1	1				15	15	20	20		30
専門科目			疾病と検査	3	後期	臨床検査英文原書講読		2			50		50					
専門科目		病理学	疾病と検査	3	後期	臨床検査医学総論II		2		2	60		40					
専門科目		臨床検査の基礎とその疾病関連	疾病と検査	3	後期	病態薬理学		1		1	60		40					
専門科目		血液検査学	臨床検査(形態)	3	後期	血液検査学		2		2	60		40					
専門科目		血液検査学	臨床検査(形態)	3	後期	血液検査学実習		2		2	40		60					
専門科目		病理検査学	臨床検査(形態)	3	後期	病理組織細胞検査学		2		2	60		40					
専門科目		病理検査学	臨床検査(形態)	3	後期	病理組織細胞検査学実習		1		1	50		50					
専門科目		尿・糞便等一般検査	臨床検査(検体)	3	後期	一般検査学		1		1	80						20	
専門科目		尿・糞便等一般検査	臨床検査(形態)	3	後期	寄生虫学		1		1	60		40					
専門科目		生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)	3	後期	免疫検査学		1		1	80		20					
専門科目		輸血・移植検査学	臨床検査(検体)	3	後期	輸血検査学		2		2	80		20					
専門科目		微生物検査学	臨床検査(形態)	3	後期	微生物検査学		2		2	60		40					
専門科目		生理検査学	臨床検査(生理)	3	後期	生理機能検査学実習		1		1	30		30	10	10	10		10
専門科目		生理検査学	臨床検査(生理)	3	後期	画像検査学		2		2	30		30	20	20			
専門共通科目	給食の運営			3	通年	栄養士活動演習		2	2				20	20	20	20		20
専門科目		病理検査学	臨床検査(形態)	4	前期	病理検査学実習		1		1	50		50					
専門科目		尿・糞便等一般検査	臨床検査(検体)	4	前期	一般検査学実習		0.5		0.5	70			20				10
専門科目		尿・糞便等一般検査	臨床検査(形態)	4	前期	寄生虫学実習		0.5		0.5	40		60					
専門科目		輸血・移植検査学	臨床検査(検体)	4	前期	輸血検査学実習		0.5		0.5	80		20					
専門科目		微生物検査学	臨床検査(形態)	4	前期	微生物検査学実習		2		2	40		60					
専門科目		生理検査学	臨床検査(生理)	4	前期	画像検査学実習		1		1	30		30	10	10	10		10
専門科目		医療安全管理学	臨床検査(管理)	4	前期	採血実習		0.5		0.5	70		20		10			
専門科目		臨地実習		4	通年	臨地実習		12		12	20		10	10	20	10	20	10
専門科目		臨床検査学演習		4	通年	臨床検査学演習		8		8*					10	20	50	20
専門科目				4	通年	演習		2					50					50
専門科目				4	通年	卒業研究		4					50					50
専門科目				3,4	後期	栄養科学特論IV[バイオ技術認定証取得者]		2			80		20					
専門共通科目				3,4	通年	栄養士実践セミナー	1				30	30	40					

栄養科学専攻 家庭科教職コース

(知識・理解) 1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
 (知識・理解) 2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。
 (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、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる
 (汎用的能力と専門的技術・実践力) 4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 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できる。
 (総合力と生涯学習力) 7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
 (総合力と生涯学習力) 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をもっている。

分野1	分野2	開講 学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	家庭科教論	1	2	3	4	5	6	7	8
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2			50	50						
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化論		2			50	50						
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2			50				20			10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	地理学		2			100							
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2			30			20	30			20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	歴史学		2			50						50	
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2			30	30		10	5	10	5	10
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2			50	50						
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語 I		2			40			10			50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	ドイツ語 I		2			40				30		30	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語 I		2			50						50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語 I		2								60	40	
共通特論		1	前期	共通特論 V [英語アドバンスクラス I]		2						40		10	40	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2			50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2			20		20	20	20	20		
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	心理学		2			50				30		20	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文化人類学		2			60				10	10	10	10
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	美学		2			50						50	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	社会心理学		2			50			30	20			
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2			40				20		20	20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2			50		40					10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	日本国憲法		2		2	30				50	20		
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	化学		2			50	30				5	5	5
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2			50						50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語 II		2			40			10			50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	ドイツ語 II		2			40				30		30	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語 II		2			50						50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語 II		2								60	40	
共通特論		1	後期	共通特論 VI [家庭料理技能検定]		2				50					50	
共通特論		1	後期	共通特論 X V [英語アドバンスクラス II]		2						50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論 X VI [栄養学の背景に関する英語による講義]		2						50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論 X VII [キャリア講座 1 (企業参加型)]		2						30			50	20
共通特論		1	通年	共通特論 III [農園体験]		2			50				50			
共通特論		1	通年	共通特論 IX [アウト・ドア]		2			40				30	30		
共通特論		1	通年	共通特論 X IV [英語 e-learning]		2			50							50
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	食文化論		2			50							50
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	教育学		2			30		10	10	10	5	20	15
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2			50				50			
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語 III		2			40			10			50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	ドイツ語 III		2			40				30		30	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語 III		2			50						50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語 III		2								60	40	
共通特論		2	前期	共通特論 X VIII [キャリア講座 2 (社会人訪問型)]		2						50	30		20	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2		2	50						50	
共通特論		2	後期	共通特論 VI [公務員採用試験対策入門講座]		1			50						50	
共通特論		2	後期	共通特論 X I [各種海外研修]		2			40			50				10
共通特論		2	後期	共通特論 X III [教育史]		2			50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	3	前期	文化芸術論		2			50						50	
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	3	前期	環境生態学		2				20				40		40
共通特論		3	通年	共通特論 X IX [キャリア講座 3 (就職活動直結型)]		2						50	30		20	

(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家庭教育学・教育学に関する専門分野の意義と位置づけを説明できる
 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. 食と健康に関する児童生徒の課題を把握・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
 4. 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協調性、コミュニケーション力、調整力がある
 (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家庭教育学・教育学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
 8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、児童生徒を取り巻く食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力がある

分野	栄養士資格分野	免許科目区分	コースによる分類	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	家庭科教諭	DP-1	DP-2	DP-3	DP-4	DP-5	DP-6	DP-7	DP-8	
専門基礎科目				1	前期	基礎有機化学	2				50	30							5
専門基礎科目		情報機器の操作		1	前期	情報処理統計学実習	1			1			100						
専門基礎科目	人体の構造と機能		食の専門性に関する科目	1	前期	解剖生理学	2		2		50	10	40						
専門共通科目		食物学	家庭科に関する科目	1	前期	実践栄養学	2			2	20	80							
専門共通科目	食品と衛生	食物学	家庭科に関する科目	1	前期	食品学Ⅰ	2		2	2	10	20	70						
専門共通科目	給食の運営	食物学	家庭科に関する科目	1	前期	基礎調理学実習Ⅰ	1		1	1	40	20	20	20					
専門共通科目				1	前期	食生活論		1			80	20							
専門共通科目				1	前期	栄養士プレセミナー		1			30	30	30						
専門科目			教師教育に関する科目	1	前期	教職プレセミナー		1			100								
専門科目		体育	教師教育に関する科目	1	前期	生涯スポーツ演習Ⅰ		1		1		20		20		20			40
専門基礎科目			教師教育に関する科目	1	後期	情報処理統計学	2				30	30	40						
専門基礎科目	社会生活と健康		食の専門性に関する科目	1	後期	公衆衛生学	2		2		20	20	15	10	20	5	5	5	5
専門基礎科目	人体の構造と機能		食の専門性に関する科目	1	後期	栄養生理学	2		2		50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能		食の専門性に関する科目	1	後期	栄養生理学実習	1		1		50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能		食の専門性に関する科目	1	後期	生化学	2		2		80	20							
専門基礎科目			食の専門性に関する科目	1	後期	微生物学	2				80	10	10						
専門共通科目	栄養と健康		家庭科に関する科目	1	後期	食事摂取基準論	2		2			100							
専門共通科目	栄養と健康	食物学	家庭科に関する科目	1	後期	基礎栄養学	2		2	2	20	80							
専門共通科目	食品と衛生	食物学	家庭科に関する科目	1	後期	食品学Ⅱ	2		2	2	10	20	70						
専門共通科目	給食の運営		家庭科に関する科目	1	後期	基礎調理学実習Ⅱ	1		1		20	40	20	20					
専門科目		各教科の指導法	心理・教育科学に関する科目	1	後期	家庭教育法Ⅰ		2		2	10			30	30	30			
教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教師教育に関する科目	1	後期	教職論		2		2	30			30	30				10
専門基礎科目				1	通年	基礎化学実験	1				20	10	50	20					
専門科目				1	通年	フレッシュマンセミナー	1				30	10	30	30					
専門基礎科目				2	前期	分子栄養学	2				80	20							
専門基礎科目	人体の構造と機能		食の専門性に関する科目	2	前期	免疫学	2		2		80	20							
専門共通科目	栄養と健康	食物学	家庭科に関する科目	2	前期	ライフステージ栄養学	2		2	2	80	20							
専門共通科目	栄養と健康		食の専門性に関する科目	2	前期	栄養学実習	1		1		10	30	50	10					
専門共通科目	食品と衛生		食の専門性に関する科目	2	前期	食品化学実験	1		1		10	20	70						
専門共通科目	食品と衛生	食物学	家庭科に関する科目	2	前期	食品衛生学	2		2	2	20	30	50						
専門共通科目	食品と衛生		食の専門性に関する科目	2	前期	食品衛生学実験	1		1		20	40	40						
専門共通科目	給食の運営	食物学	家庭科に関する科目	2	前期	調理学	2		2	2	20	30	50						
専門共通科目	給食の運営		食の専門性に関する科目	2	前期	応用調理学実習	1		1		20	20	30	30					
専門共通科目	栄養の指導		食の専門性に関する科目	2	前期	栄養指導論	2		2		40	40	20						
専門共通科目	栄養と健康			2	前期	臨床栄養学	2		2		10	40	40	10					
専門共通科目	給食の運営	食物学	家庭科に関する科目	2	前期	食事計画実習	1		1	1	10	40	40	10					
専門共通科目			食の専門性に関する科目	2	前期	食品栄養学実験		1			10	20	70						
専門共通科目				2	前期	食品加工学		2			10	20	70						
専門科目		各教科の指導法	心理・教育科学に関する科目	2	前期	家庭教育法Ⅱ		2		2	10			30	30	30			
専門基礎科目	社会生活と健康		食の専門性に関する科目	2	後期	社会福祉論	2		2				50		50				
専門基礎科目				2	後期	食品機能学		2			10	20	70						
専門基礎科目	栄養と健康		食の専門性に関する科目	2	後期	ライフステージ共食実習	1		1		10	40	40	10					
専門基礎科目	栄養の指導		食の専門性に関する科目	2	後期	食教育論	2		2		30	50	20						
専門基礎科目	栄養の指導		食の専門性に関する科目	2	後期	公衆栄養学概論	2		2			40	10	30			10	10	
専門基礎科目	給食の運営		食の専門性に関する科目	2	後期	給食実務論(給食計画論を含む)	2		2		10	50	30						
専門基礎科目	給食の運営		食の専門性に関する科目	2	後期	給食運営実習	1		1			60	30	10					
専門基礎科目			食の専門性に関する科目	2	後期	調理・加工実験		1			10	20	70						
専門科目		情報機器の操作	教師教育に関する科目	2	後期	情報処理学実習		1		1				60	20	20			
専門科目		被服学	家庭科に関する科目	2	後期	衣構成学実習Ⅰ		1		1					50	50			
専門科目			教師教育に関する科目	2	後期	家庭科教諭教職研究		1								40	30	30	
専門科目		体育	教師教育に関する科目	2	後期	生涯スポーツ演習Ⅱ		1		1		20		20		20			40
教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目	2	後期	教育原理		2		2	20		10	10	20	10	20	10	10
教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目	2	後期	発達と学習の心理学		2		2		50		20	30				
教職科目		基礎・応用的な学習の時間の指導法及び生活指導、教育相談に関する科目	心理・教育科学に関する科目	2	後期	教育方法及び技術(ICTの活用を含む)		2		2			30	30	20	20			
専門科目				2	後期	総合教育セミナーⅠ[介護論]		2						40	30	30			
専門共通科目	栄養の指導		食の専門性に関する科目	3	前期	食教育実習	1		1			10	30	50	10				
専門共通科目	栄養と健康			3	前期	食事療法論	2		2			50	50						
専門共通科目	栄養と健康			3	前期	食事療法実習	1		1			50	50						
専門共通科目				3	前期	食料経済		1			10	20	70						
専門科目		家庭経営学	家庭科に関する科目	3	前期	家族関係学		2		2				100					
専門科目		被服学	家庭科に関する科目	3	前期	衣材料学		2		2	20			40	40				
専門科目		住居学	家庭科に関する科目	3	前期	住居学(製図を含む)		2		2				50	50				
専門科目		家庭電気・機械・情報処理	家庭科に関する科目	3	前期	情報処理		1		1				60		40			
専門科目		各教科の指導法	心理・教育科学に関する科目	3	前期	家庭教育法Ⅲ		2		2				40	30	30			

(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家庭科教育学・教育学に関する専門分野の意義と位置づけを説明できる
 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. 食と健康に関する児童生徒の課題を把握・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
 4. 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協調性、コミュニケーション力、調整力がある
 (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家庭科教育学・教育学に関する知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
 8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、児童生徒を取り巻く食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力がある

分野	栄養士資格分野	免許法科目区分	コースによる分類	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	家庭科教諭	DP-1	DP-2	DP-3	DP-4	DP-5	DP-6	DP-7	DP-8
教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	前期	学校の制度		1		1	20				20	20	20	20
教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	前期	特別支援教育論		2		2				40		30		30
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	前期	教育相談I		1		1		20		50	30			
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	前期	教育相談II		1		1		20		50	30			
教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	前期	教育課程の基礎理論		1		1	20			10	10	20	20	20
専門科目		被服学	家庭科に関する科目	3	前期	衣構成学実習II		1		1				50	50			
専門共通科目	社会生活と健康			3	後期	生活習慣・環境調査法実習	1		1				40		20	10	10	
専門共通科目	給食の運営			3	後期	校外実習(給食運営実習)		1	1				15	15	20	20		30
専門共通科目			食の専門性に関する科目	3	後期	専門調理学実習		1			20	20	30	30				
専門科目		家庭経営学	家庭科に関する科目	3	後期	家庭経営学(家庭経済学を含む)		2		2			50	20	30			
専門科目		保育学	家庭科に関する科目	3	後期	保育学(実習及び家庭看護を含む)		2		2			40	30	30			
専門科目		家庭電気・機械・情報処理	家庭科に関する科目	3	後期	家庭電気・機械		1		1			40	30	30			
専門科目		各教科の指導法	心理・教育学に関する科目	3	後期	家庭科教育法IV		2		2			40	30	30			
専門科目				3	後期	栄養科学特論VI[教員採用試験対策1]		2					30	30	40			
専門科目				3	後期	栄養科学特論VII[教員採用試験対策2]		2					30	30	40			
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	後期	道徳教育論		2		2			25	25	25			25
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	後期	総合的な学習の時間の指導法		1		1			50	20	30			
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	後期	特別活動論		1		1				40	40			
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	後期	生徒指導論I		1		1		20		40	40			
教職科目		進級・総合的な学習の時間の指導法及び生活指導、 教育相談に関する科目	心理・教育学に関する科目	3	後期	進路指導論		1		1		20		40	40			
専門共通科目	給食の運営			3	通年	栄養士活動演習		2	2				20	20	20	20		20
専門科目				4	前期	栄養科学特論VIII[教員採用試験対策3]		2					30	30	40			
教職科目		教育実践に関する科目	家庭科に関する科目	4	後期	教職実践演習(中・高)		2		2			30	30	40			
教職科目		教育実践に関する科目	家庭科に関する科目	4	通年	教育実習指導		1		1			30	30	40			
教職科目		教育実践に関する科目	家庭科に関する科目	4	通年	教育実習I		2		2			30	30	40			
教職科目		教育実践に関する科目	家庭科に関する科目	4	通年	教育実習II		2		2			30	30	40			
専門科目				4	通年	演習		2					50					50
専門科目				4	通年	卒業研究		4					50					50
専門科目			教師教育に関する科目	2,3	後期	介護等体験実習講義		2		2					100			
専門科目			教師教育に関する科目	2-4	後期	栄養科学特論III[救急法認定証取得者]		2									50	50
専門科目				2-4	後期	栄養科学特論V[学校サポート活動]		2				30	30	40				
専門科目				3,4	通年	栄養士実践セミナー	1				30	30	40					

栄養科学専攻 健康スポーツ栄養コース

(知識・理解) 1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
 (知識・理解) 2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。
 (汎用的能力と専門的技術・実践力) 3. 食と健康に関する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる
 (汎用的能力と専門的技術・実践力) 4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 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できる。
 (総合力と生涯学習力) 7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
 (総合力と生涯学習力) 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をもっている。

分野1	分野2	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	スポーツ栄養実践指導者	コメンタリングスタント	1	2	3	4	5	6	7	8
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2				50	50						
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化論		2				50	50						
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2				50				20			10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	地理学		2				100							
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2				30			20	30			20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	歴史学		2				50						50	
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2				30	30		10	5	10	5	10
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2				50	50						
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2				40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	ドイツ語Ⅰ		2				40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語Ⅰ		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語Ⅰ		2									60	40	
共通特論		1	前期	共通特論V[英語アドバンスクラスⅠ]		2							40		10	40	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2				50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2				20		20	20	20	20		
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	心理学		2				50				30		20	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文化人類学		2				60				10	10	10	10
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	美学		2				50						50	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	社会心理学		2				50			30	20			
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2				40				20		20	20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2				50		40					10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	日本国憲法		2				30				50	20		
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	化学		2				50	30			5	5	5	5
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2				50						50	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2				40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	ドイツ語Ⅱ		2				40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語Ⅱ		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語Ⅱ		2									60	40	
共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]		2					50						50
共通特論		1	後期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅡ]		2							50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論Ⅵ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2							50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論Ⅶ[キャリア講座1(企業参加型)]		2							30			50	20
共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2				50				50			
共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2				40				30	30		
共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2				50							50
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	食文化論		2				50							50
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	教育学		2				30		10	10	10	5	20	15
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2				50				50			
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語Ⅲ		2				40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	ドイツ語Ⅲ		2				40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語Ⅲ		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語Ⅲ		2									60	40	
共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅧ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2							50	30		20	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2				50							50
共通特論		2	後期	共通特論Ⅶ[公務員採用試験対策入門講座]		1				50							50
共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2				40			50				10
共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅢ[教育史]		2				50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	3	前期	文化芸術論		2				50							50
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	3	前期	環境生態学		2					20				40		40
共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨ[キャリア講座3(就職活動書籍型)]		2							50	30		20	

(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健康運動方法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

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. 健康運動方法と栄養学の両視点から課題を把握・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

4. 運動と栄養の専門家として、関係職種や組織と連携し、協働で推進できる協調性、コミュニケーション力、調整力がある

(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健康運動方法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

8. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、運動・スポーツと栄養に関わる社会的課題の変化に対応する力がある

分野	栄養士資格分野	コースによる分類	開講学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	スポーツ栄養実践指導者	コーチングアシスタント	DP-1	DP-2	DP-3	DP-4	DP-5	DP-6	DP-7	DP-8	
専門基礎科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	前期	基礎有機化学	2					50	30							
専門基礎科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	前期	情報処理統計学実習	1							100						
専門基礎科目	人体の構造と機能	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	前期	解剖生理学	2		2			50	10	40						
専門共通科目			1	前期	実践栄養学	2					20	80							
専門共通科目	食品と衛生		1	前期	食品学Ⅰ	2		2			10	20	70						
専門共通科目	給食の運営		1	前期	基礎調理学実習Ⅰ	1		1			40	20	20	20					
専門共通科目			1	前期	食生活論		1				50		50						
専門共通科目			1	前期	栄養士プレゼミナー		1				30	30	30						
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	健康づくりの社会背景	1	前期	健康スポーツプレゼミナー		1		1		100								
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	スポーツ・運動による健康づくりの方法	1	前期	生涯スポーツ演習Ⅰ		1		1				20		20		20		40
専門基礎科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	後期	情報処理統計学	2					30	30	40						
専門基礎科目	社会生活と健康	健康づくりの社会背景	1	後期	公衆衛生学	2		2			20	20	15	10	20	5	5	5	5
専門基礎科目	人体の構造と機能	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	後期	栄養生理学	2		2			50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	後期	栄養生理学実習	1		1			50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	後期	生化学	2		2			80	20							
専門基礎科目			1	後期	微生物学	2					80	10	10						
専門共通科目	栄養と健康		1	後期	食事摂取基準論	2		2				100							
専門共通科目	栄養と健康		1	後期	基礎栄養学	2		2			20	80							
専門共通科目	食品と衛生		1	後期	食品学Ⅱ	2		2			10	20	70						
専門共通科目	給食の運営		1	後期	基礎調理学実習Ⅱ	1		1			20	40	20	20					
専門科目		コーチングアシスタント	1	後期	スポーツコーチ論		2			2				20	20	20	20	20	20
専門基礎科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	1	通年	基礎化学実験	1					20	10	50	20					
専門科目			1	通年	フレッシュマンセミナー	1					30	10	30	30					
専門基礎科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2	前期	分子栄養学	2					80	20							
専門基礎科目	人体の構造と機能	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2	前期	免疫学	2		2			80	20							
専門共通科目	栄養と健康		2	前期	ライフステージ栄養学	2		2			80	20							
専門共通科目	栄養と健康		2	前期	栄養学実習	1		1			10	30	50	10					
専門共通科目	食品と衛生		2	前期	食品化学実験	1		1			10	20	70						
専門共通科目	食品と衛生		2	前期	食品衛生学	2		2			20	30	50						
専門共通科目	食品と衛生		2	前期	食品衛生学実験	1		1			20	40	40						
専門共通科目	給食の運営		2	前期	調理学	2		2			20	30	50						
専門共通科目	給食の運営		2	前期	応用調理学実習	1		1			20	20	30	30					
専門共通科目	栄養の指導		2	前期	栄養指導論	2		2			40	40	20						
専門共通科目	栄養と健康		2	前期	臨床栄養学	2		2			10	40	40	10					
専門共通科目	給食の運営		2	前期	食事計画実習	1		1			10	40	40	10					
専門共通科目			2	前期	食品栄養学実験		1				10	20	70						
専門共通科目			2	前期	食品加工学		2				10	20	70						
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2	前期	スポーツ生理学		2		2		40		60						
専門基礎科目	社会生活と健康	健康づくりの社会背景	2	後期	社会福祉論	2		2					50		50				
専門共通科目			2	後期	食品機能学		2				10	20	70						
専門基礎科目	栄養と健康		2	後期	ライフステージ共食実習	1		1			10	40	40	10					
専門基礎科目	栄養の指導		2	後期	食教育論	2		2			30	50	20						
専門基礎科目	栄養の指導		2	後期	公衆栄養学概論	2		2			40	10	30		10	10			
専門基礎科目	給食の運営		2	後期	給食実務論(給食計画論を含む)	2		2			10	50	30						
専門基礎科目	給食の運営		2	後期	給食運営実習	1		1			60	30	10						
専門共通科目			2	後期	調理・加工実験		1				10	20	70						
専門科目	コーチングアシスタント	健康づくりの社会背景	2	後期	スポーツ社会学		2		2	2	50				25	25			
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	スポーツ・運動による健康づくりの方法	2	後期	生涯スポーツ演習Ⅱ		1		1			20			20			40	
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2	後期	スポーツ生理学実習(体力評価・運動負荷試験を含む)		1		1		40		60						
専門科目	コーチングアシスタント	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2	後期	スポーツ栄養学		2		2	2	40	30	30						
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2	後期	スポーツ栄養学実習		1		1		20	30	50						
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	2	通年	運動指導法演習		1		1						25	25	25	25	
専門共通科目	栄養の指導		3	前期	食教育実習	1		1				10	30	50	10				
専門共通科目	栄養と健康		3	前期	食事療法論	2		2				50	50						
専門共通科目	栄養と健康		3	前期	食事療法実習	1		1				50	50						
専門共通科目			3	前期	食料経済		1				10	20	70						
専門科目	コーチングアシスタント	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	3	前期	健康増進スポーツ医学		2		2	2	50	10	40						
専門科目	コーチングアシスタント	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	3	前期	健康づくり運動処方演習		1		1	1		30	30				20	20	
専門科目	コーチングアシスタント	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	3	前期	スポーツトレーニング方法論		2		2	2		30	30				20	20	
専門共通科目	社会生活と健康		3	後期	生活習慣・環境調査法実習	1		1					40		20	10	10		
専門共通科目	給食の運営		3	後期	校外実習(給食運営実習)		1	1					15	15	20	20		30	
専門共通科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	3	後期	専門調理学実習	1					20	20	30	30					
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	3	後期	スポーツトレーニング方法論実習		1		1			60					20	20	
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	健康づくりの社会背景	3	後期	ライフサイエンス健康管理論		2		2			20	20				30	30	
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	3	後期	種別別スポーツ指導実習		1		1			60						40	
専門共通科目	給食の運営		3	通年	栄養士活動演習		2	2						20	20	20	20		20
専門科目		健康づくりの社会背景	3	通年	海外スポーツ栄養体験実習		2							30	30			20	20
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	4	前期	総合指導実習		1		1			40	30			30			
専門科目			4	前期	栄養科学特論Ⅰ[管理栄養士国家試験対策1]		2				70	30							
専門科目			4	後期	栄養科学特論Ⅱ[管理栄養士国家試験対策2]		2				70	30							
専門科目	スポーツ栄養実践指導者	運動と栄養を組み合わせた健康づくりの指導	4	通年	実践栄養運動指導実習		2		2			30	20	20	15	15			
専門科目			4	通年	演習		2						50						50
専門科目			4	通年	卒業研究		4						50						50
専門科目		運動と栄養を組み合わせた健康づくりの基礎	2-4	後期	栄養科学特論Ⅲ[救急法認定証取得者]		2		2								50		50
専門科目			3,4	通年	栄養士実践セミナー	1					30	30	40						

栄養科学専攻 食品安全管理コース

(知識・理解) 1. 人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる
 (知識・理解) 2. 栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。
 (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、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる
 (汎用的能力と専門的技術・実践力) 4. 栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 5. 豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。
 (倫理観・使命感・社会的責任) 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できる。
 (総合力と生涯学習力) 7. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。
 (総合力と生涯学習力) 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をもっている。

分野1	分野2	開講 学年	前後期	科目名	必修	選択	栄養士	フードスペ シャリスト	食品微生物 検査技士	1	2	3	4	5	6	7	8
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2				50	50						
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化論		2				50	50						
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2				50				20			10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	地理学		2				100							
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2				30			20	30			20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	歴史学		2				50							50
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2				30	30		10	5	10	5	10
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2				50	50						
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2				40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	ドイツ語Ⅰ		2				40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語Ⅰ		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語Ⅰ		2									60		40
共通特論		1	前期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅠ]		2							40		10		40
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2				50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2				20		20	20	20	20		
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	心理学		2				50				30		20	
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文化人類学		2				60				10	10	10	10
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	美学		2				50							50
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	社会心理学		2				50			30	20			
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2				40				20		20	20
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2				50		40					10
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	日本国憲法		2				30				50	20		
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	化学		2				50	30			5	5	5	5
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2				40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	ドイツ語Ⅱ		2				40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語Ⅱ		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語Ⅱ		2									60		40
共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]		2					50						50
共通特論		1	後期	共通特論ⅣⅤ[英語アドバンスクラスⅡ]		2							50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論Ⅵ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2							50		20	30	
共通特論		1	後期	共通特論ⅦⅧ[キャリア講座1(企業参加型)]		2							30			50	20
共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2				50				50			
共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2				40				30	30		
共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2				50							50
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	食文化論		2				50							50
A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	教育学		2				30		10	10	10	5	20	15
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2				50				50			
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語Ⅲ		2				40			10				50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	ドイツ語Ⅲ		2				40				30			30
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語Ⅲ		2				50							50
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語Ⅲ		2									60		40
共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅧⅧ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2							50	30		20	
A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2				50							50
共通特論		2	後期	共通特論Ⅵ[公務員採用試験対策入門講座]		1				50							50
共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2				40			50				10
共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅢⅢ[教育史]		2				50				50			
A基礎・教養科目	1 人文科学分野	3	前期	文化芸術論		2				50							50
A基礎・教養科目	3 自然科学分野	3	前期	環境生態学		2					20				40		40
共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨⅨ[キャリア講座3(就職活動面談型)]		2							50	30		20	

(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
 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
 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
 (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
 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

分野	栄養士資格分野	フードスペシャリスト規定科目	コースによる分類	学年	期	科目名	必修	選択	栄養士	フードスペシャリスト	食品微生物検査技士	DP-1	DP-2	DP-3	DP-4	DP-5	DP-6	DP-7	DP-8	
専門基礎科目				1	前期	基礎有機化学	2					50	30							5
専門基礎科目			基礎科目群	1	前期	情報処理統計学実習	1							100						
専門基礎科目	人体の構造と機能			1	前期	解剖生理学	2		2			50	10	40						
専門共通科目				1	前期	実践栄養学	2					20	80							
専門共通科目	食品と衛生	食物学	食品学	1	前期	食品学 I	2		2	2		10	20	70						
専門共通科目	給食の運営	調理学	調理学	1	前期	基礎調理学実習I	1		1	1		40	20	20	20					
専門共通科目				1	前期	食生活論			1			50		50						
専門共通科目				1	前期	栄養士プレセミナー			1			30	30	30						
専門科目			基礎科目群	1	前期	食品安全管理入門			1			100								
専門基礎科目				1	後期	情報処理統計学	2					30	30	40						
専門基礎科目	社会生活と健康			1	後期	公衆衛生学	2		2			20	20	15	10	20	5	5	5	5
専門基礎科目	人体の構造と機能			1	後期	栄養生理学	2		2			50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能			1	後期	栄養生理学実習	1		1			50	10	40						
専門基礎科目	人体の構造と機能		基礎科目群	1	後期	生化学	2		2			80	20							
専門基礎科目			食品安全学	1	後期	微生物学	2					80	10	10						
専門共通科目	栄養と健康			1	後期	食事摂取基準論	2		2				100							
専門共通科目	栄養と健康	栄養と健康に関する科目	基礎科目群	1	後期	基礎栄養学	2		2	2		20	80							
専門共通科目	食品と衛生	食物学	食品学	1	後期	食品学 II	2		2	2		10	20	70						
専門共通科目	給食の運営	調理学	調理学	1	後期	基礎調理学実習II	1		1	1		20	40	20	20					
専門科目			基礎科目群	1	後期	食品安全管理基礎演習			1			40	20	40						
専門科目		フードスペシャリスト論	基礎科目群	1	後期	フードスペシャリスト論			2		2	10	20	70						
専門基礎科目			基礎科目群	1	通年	基礎化学実験	1					20	10	50	20					
専門科目				1	通年	フレッシュマンセミナー	1					30	10	30	30					
専門基礎科目				2	前期	分子栄養学	2					80	20							
専門基礎科目	人体の構造と機能		基礎科目群	2	前期	免疫学	2		2			80	20							
専門共通科目	栄養と健康		基礎科目群	2	前期	ライフステージ栄養学	2		2			80	20							
専門共通科目	栄養と健康		基礎科目群	2	前期	栄養学実習	1		1			10	30	50	10					
専門共通科目	食品と衛生	食物学	食品学	2	前期	食品化学実験	1		1	1		10	20	70						
専門共通科目	食品と衛生	食品の安全性	食品安全学	2	前期	食品衛生学	2		2	2		20	30	50						
専門共通科目	食品と衛生		食品安全学	2	前期	食品衛生学実験	1		1			20	40	40						
専門共通科目	給食の運営	調理学	調理学	2	前期	調理学	2		2	2		20	30	50						
専門共通科目	給食の運営	調理学	調理学	2	前期	応用調理学実習	1		1	1		20	20	30	30					
専門共通科目	栄養の指導			2	前期	栄養指導論	2		2			40	40	20						
専門共通科目	栄養と健康			2	前期	臨床栄養学	2		2			10	40	40	10					
専門共通科目	給食の運営			2	前期	食事計画実習	1		1			10	40	40	10					
専門共通科目			食品学	2	前期	食品栄養学実験			1			10	20	70						
専門共通科目			食品学	2	前期	食品加工学			2			10	20	70						
専門科目			食品学	2	前期	食品分析化学	2		2			20	10	50		5	5	5	5	
専門科目			食品安全学	2	前期	食品微生物検査実習			1		1	10	20	70						
専門基礎科目	社会生活と健康			2	後期	社会福祉論	2		2					50		50				
専門共通科目			食品学	2	後期	食品機能学			2			10	20	70						
専門基礎科目	栄養と健康			2	後期	ライフステージ共食実習	1		1			10	40	40	10					
専門基礎科目	栄養の指導			2	後期	食教育論	2		2			30	50	20						
専門基礎科目	栄養の指導			2	後期	公衆栄養学概論	2		2			40	10	30		10	10			
専門基礎科目	給食の運営			2	後期	給食実務論(給食計画論を含む)	2		2			10	50	30						
専門基礎科目	給食の運営			2	後期	給食運営実習	1		1				60	30	10					
専門共通科目			食品学	2	後期	調理・加工実験			1			10	20	70						
専門科目		フードコーディネーター論	食品消費・流通学	2	後期	フードコーディネーター論			2			40	20	40						
専門科目		食品流通・消費に関する科目	食品消費・流通学	2	後期	商品開発・マーケティング論			2		2	10	20	70						
専門共通科目	栄養の指導			3	前期	食教育実習	1		1			10	30	50	10					
専門共通科目	栄養と健康			3	前期	食事療法論	2		2			50	50							
専門共通科目	栄養と健康			3	前期	食事療法実習	1		1			50	50							
専門共通科目				3	前期	食料経済			1			10	20	70						
専門科目			食品学	3	前期	食品貯蔵流通技術論			2			10	20	70						
専門科目		食品の官能評価・鑑別論	食品学	3	前期	食品官能評価・物理的評価実習	1		1	1		20	10	50	20					
専門科目		食品の官能評価・鑑別論	食品学	3	前期	食品鑑別論			2		2	10	20	70						
専門共通科目	社会生活と健康			3	後期	生活習慣・環境調査法実習	1		1			40		20	10	10				
専門共通科目	給食の運営			3	後期	校外実習(給食運営実習)			1	1			15	15	20	20				30
専門共通科目			調理学	3	後期	専門調理学実習			1			20	20	30	30					
専門科目			食品安全学	3	後期	実践微生物検査実習			1			10	20	70						
専門科目			食品学	3	後期	食品鑑別・検査実習			1			10	20	70						
専門科目		フードスペシャリスト資格に該当とされる科目	総合科目	3	後期	フードスペシャリスト特論			2	2		10	20	70						
専門共通科目	給食の運営			3	通年	栄養士活動演習			2	2			20	20	20	20				20
専門科目				3	通年	食品安全管理実習			1			10	20	70						
専門科目			総合科目	3	通年	食品開発・管理実習			1			10	20	70						
専門科目				4	前期	栄養科学特論 I [管理栄養士国家試験対策 1]			2			70	30							
専門科目				4	後期	栄養科学特論 II [管理栄養士国家試験対策 2]			2			70	30							
				4	通年	演習			2				50							50
			総合科目	4	通年	卒業研究			4				50							50
専門科目				3,4	後期	栄養科学特論IV[バイオ技術認定証取得者]			2			80	20							
専門科目				3,4	通年	栄養士実践セミナー	1					30	30	40						