

X-①-1 栄養学部主要科目の特徴、目標等

栄養学科

科目	配当年次	単位	特徴	目標
社会・環境と健康Ⅰ	1	2	社会行動や生活環境が健康に及ぼす影響を考える	一般的な医学知識に加えて、身近な具体的事例のなかでそれらの要因を明確化し、改善にむけてどのように行動するべきかを多面的に考察する。
社会・環境と健康Ⅱ	2	2	健康増進、疾病予防に向けた社会法政策を理解する	健康増進・疾病予防に向けた法政策とそれらに基づいた保健医療現場で施行される多種多様な行政事業を理解する。
社会・環境と健康Ⅲ	3	2	集団を対象とした健康課題解決のための理論を学ぶ	社会・環境と健康Ⅰ・Ⅱの知識を集団を対象とした時に、どのように具体的、実証的そして実践的に活用するかを理解する。
公衆衛生学実習	3	1	統計疫学的手法を用いた実践的手法を学ぶ	栄養疫学に関する数量情報等を素材として、統計疫学的な実践方法を学びながら問題解決を試みる。
解剖・生理学Ⅰ	1	2	人体の正常な構造と機能(構造に重点)	細胞と組織レベルの構造を基礎とし、人体の各器官の構造をその基本的機能と共に理解する。
解剖・生理学Ⅱ	1	2	人体の正常な構造と機能(機能に重点)	細胞・組織により構成された器官により組み立てられた器官系の理解を基に、生体機能がどのような機序で発現されるかを修得する。
生化学Ⅰ	2	2	人体を作る分子の性質を知る	有機化合物の化学形と化学的性質が生物の形態や機能とどう対応しているかを化学物質の側から理解する。
生化学Ⅱ	2	2	人体を作る分子の役割を知る	生物が生み出した有機化合物がいかんして合成・分解され代謝されているか、どのように生命維持に貢献しているかを理解する。
臨床医学Ⅰ	2	2	臨床医学総論・栄養代謝疾患	臨床医学の総論的事項、栄養学と密接な関係にある諸疾患について理解する。
臨床医学Ⅱ	2	2	消化器・内分泌・腫瘍性疾患の臨床	日常頻度の高い消化器疾患、内分泌疾患、悪性腫瘍などについて、その診断・治療の概要、栄養学的意味合いを考える。
臨床医学Ⅲ	3	2	血液、循環器、腎泌尿器、呼吸器、骨格筋、感覚器、精神疾患	血液、循環器、腎泌尿器、呼吸器、骨格筋、感覚器、精神疾患について理解する。
臨床医学Ⅳ	3	2	感染症・免疫疾患、臨床医学の総まとめ	免疫・生体防御・感染に関する事項と管理栄養士として必要な臨床医学(病態・疾患に関する知識)の総まとめを行う。
解剖学・病理学実習	1	1	人体の発生と解剖と正常及び病理組織観察	解剖・生理学及び臨床医学の授業と関連し、人体の構造、発生、正常組織の特徴、病態による組織変化に関して理解する。
生理学実習	2	1	人体の基本的な生理機能の解析	解剖・生理学Ⅰ・Ⅱで習得した知識を活かし、自分の身体機能を臨床的所見も含め考察することにより、生体機能の本質を理解する。
病態生理学実習	3	1	臨床医学に関する実験および実習	AV教材・実験・患者配布資料などを使用し、講義では学び得ない臨床医学の実験を習得する。
生化学実験Ⅰ	2	1	実験を通じて人体を構成する成分の科学的性質を学ぶ	生化学Ⅰで学習した知識を基本に実験を通じて、三大栄養素の化学的知識と代謝に関する内容を理解する。
生化学実験Ⅱ	3	1	生命を作る分子を調べる	生化学的な実験を通じて、実験研究に対する基本的な考え方や手法を理解する。
食品学Ⅰ	1	2	食品に含まれる成分(栄養・非栄養)の特性を理解する	食品を正しく認識するため人間の食を原点から眺め、食品成分についての基礎的な知識を習得する。
食品学Ⅱ	1	2	各種食品の栄養・加工・機能特性を理解し、規格、表示について知る	管理栄養士としての業務に加え、「食と健康のコーディネーター」としても役割を果たせるよう、業務の実践の場で役立つ食品の知識を習得する。
食品学Ⅲ	2	2	食品の生産・加工・流通と栄養の関係を理解する	食品について生産から加工、流通を経て食卓にあるいは給食に出されるまでの実際と食品化学的な変化について理解する。
食事設計論	1	2	食事設計の基礎、調理の基礎を学ぶ	食事設計の基礎知識、調理の基礎知識を学び、管理栄養士として食事計画が立案できる力を習得する。
食品安全論	2	2	食品の安全確保のための基礎力を習得する	食品の安全を確保するための知識と方法について習得する。
食品学実験	1	1	食品成分の特性と調理による変化を理解する	水分、タンパク質、脂質、炭水化物、灰分、食物繊維の含有量を食品差材や製品から求め、得られた数値と文献記載値間の違いから自らの分析技量を判定する。
食品加工学実習	3	1	食品加工の理論と方法の実際を学ぶ	加工食品を自ら製造することにより、加工食品の製造や貯蔵の原理とその製造工程や加工技術を理解する。
食事設計論実習	1	1	食事設計の理論と方法の実際を学ぶ	基礎調理の実習を通して、安全で栄養・嗜好を考慮した調理技術、献立作成、栄養価計算の実務のスキルを獲得する。
食品の安全衛生管理実習	3	1	食品の安全・衛生管理の要点を認識する	食品衛生管理の検査を体験し、食品の安全性を確保するために管理栄養士としてすべき食品衛生管理について理解する。
基礎栄養学	2	2	五大栄養素についての構造と機能、消化と吸収、エネルギー代謝を学ぶ	栄養素である糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素についての構造と機能、消化と吸収、エネルギー代謝に焦点をあわせて学ぶ。
基礎栄養学実験	2	1	五大栄養素について動物実験を通じて学ぶ	栄養素の過不足モデル動物を自ら飼育し、栄養摂取状態の違いによる生体の変化を・栄養状態を観察し、生体に取り込まれた栄養素の働きについて理解する。
応用栄養学Ⅰ	1	2	栄養マネジメントの考え方や知識を学ぶ	栄養マネジメント(栄養管理)の基本的な考え方、すなわち栄養アセスメント、計画、実施、モニタリング、評価及びフィードバックの過程を理解する。
応用栄養学Ⅱ	1	2	ライフステージ別の生理的特徴と栄養	妊娠期から学童期における身体および精神的状況の特徴について理解し、栄養マネジメントの基本的な考え方を習得する。
応用栄養学Ⅲ	2	2	ライフステージ別の生理的特徴と栄養	思春期から高齢期における身体および精神的状況の特徴について理解し、栄養マネジメントの基本的な考え方を習得する。
応用栄養学Ⅳ	3	1	スポーツ・特殊環境下における栄養管理を学ぶ	ライフステージを超えた環境での栄養管理が必要な運動・スポーツ栄養の意義と実践、精神活動及びストレス時における栄養、特殊環境における生理状態とその栄養に関して理解する。
応用栄養学実習	2	1	ライフステージ別の栄養アセスメントを学ぶ	栄養ケアマネジメントの手順に基づいた食事計画の立案、試作、さらにそれを評価・フィードバックするという栄養ケアの一連について実習する。
食事調査実習	2	1	食事調査を実践できる技術を身につける	各食事調査法の特徴を理解し、自分の食事摂取量を求め、将来管理栄養士として、食事調査を実践できる技術を身につける。
栄養教育論Ⅰ	1	2	現代のニーズに合った栄養教育とは	健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それから総合的に評価・判定する能力を養う。

栄養教育論Ⅱ	2	2	栄養教育マネジメントを学ぶ	対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる能力を養う。
栄養教育論Ⅲ	2	2	個人・集団を対象とした栄養教育を学ぶ	栄養教育へのカウンセリングの応用、標準的な保健指導の方法、食行動変容技法の栄養教育への応用。
栄養教育論実習	3	1	個人・集団を対象とした栄養教育を実践する	個人を対象とした栄養教育の実践および、集団を対象とした栄養教育の実践に焦点を当てた実習。
臨床栄養学総論	2	2	傷病者に対する栄養ケアマネジメントの基礎	臨床現場での傷病者に対する栄養ケアマネジメントの基礎知識を習得する。
臨床栄養学各論Ⅰ	2	2	栄養療法の基本となる栄養の補給法の知識	栄養療法の基本となる栄養の補給法の知識を身に付ける。
臨床栄養学各論Ⅱ	2	2	生活習慣病の栄養マネジメント	過食を源流とした肥満、糖尿病、脂質異常症、痛風等の代謝疾患や厳格な食事療法が要求される腎疾患の栄養マネジメントについて理解する。
臨床栄養学各論Ⅲ	3	2	低栄養状態に関連する疾病の栄養マネジメント	臨床栄養学総論を踏まえ、低栄養状態に関連する疾患・病態別の栄養マネジメントについて理解する。
臨床栄養学実習Ⅰ	3	1	生活習慣病患者への臨床栄養指導技術の習得	生活習慣病の評価に必要な各種計測を行い、その評価判定に基づき、栄養指導室ならびにベッドサイドでの栄養食事指導に活用することを学び実践力を養う。
臨床栄養学実習Ⅱ	3	1	低栄養の栄養・食事療法の実践	疾病に適した栄養補給法、治療食の調製および供食を理解する。
公衆栄養学Ⅰ	2	2	食生活を通して公衆の健康保持・増進を考える	高齢化社会を迎え、生活習慣病の予防や、健康で自立できる高齢者をめざす健康教育の理解。
公衆栄養学Ⅱ	3	2	公衆栄養活動実践の基礎知識を学ぶ	公衆栄養活動を実践するための基礎となる項目について理解する。
公衆栄養学Ⅲ	2	2	食事摂取基準について学ぶ	食事摂取基準の概念、策定の科学的根拠、活用などについて理解し、知識を習得する。
公衆栄養学実習	3	1	公衆栄養活動の実践に必要な基礎力を養う	地域公衆栄養活動の実践に必要な情報収集、分析、評価・判定および活動計画実践のための人的、社会的資源の活用等を理解する。
給食経営管理論Ⅰ	2	2	給食の運営に必要な給食の意義を学ぶ	特定給食施設における給食の運営に必要な給食の意義と管理栄養士の役割、栄養・食事管理、生産管理、衛生管理について理解する。
給食経営管理論Ⅱ	2	2	管理栄養士が経営に関わる重要性の理解	管理栄養士が行う給食経営管理の内、主たる業務となる人事・労務管理や会計・原価管理などを中心に理解する。
給食経営管理論実習Ⅰ	2	1	給食運営管理に必要な基礎知識・技術の習得	給食サービスを通して、HACCPに基づいた栄養管理、作業管理、衛生管理について具体的な方法を学び、給食の運営管理の基礎知識、技術を習得する。
給食経営管理論実習Ⅱ	3	1	管理栄養士が給食施設で行う経営管理	食材管理、作業管理、衛生管理に加え、管理栄養士が給食施設で行う経営管理方法を具体的に体験する。
総合演習Ⅰ	3	2	臨地実習(給食の運営)の事前・事後教育	3回生で実施される臨地実習Ⅰ(給食の運営)の事前・事後教育である。
総合演習Ⅱ	4	2	臨地実習(保健所)の事前事後教育	4回生で実施される管理栄養士関連の臨地実習Ⅱ(保健所)の事前・事後教育。
総合演習Ⅲ	4	2	臨地実習(病院)での栄養管理の事前事後教育	4回生で実施される管理栄養士関連の臨地実習Ⅲ・Ⅳ(病院)の事前・事後教育。
特別演習	4	4	管理栄養士養成課程修了のための総合力を養う	既に習得した専門知識を総復習し、本学の管理栄養士養成課程修了の水準に達するための総合力を養う。
臨地実習Ⅰ	3	1	給食の運営の臨地実習	給食現場における実践を通して、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。
臨地実習Ⅱ	4	1	保健所での実戦的学習	健康福祉事務所または市町村保健センター・市保健所の栄養業務に関する活動の実際を把握する。
臨地実習Ⅲ	4	1	臨地実習(病院)での実践による栄養管理の基礎	「臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ」の実践の場として実習先病院ごとの実習計画に基づき2週間の実習を行う。臨地実習Ⅲは、そのうちの前半1週間をあてる。
臨地実習Ⅳ	4	1	臨地実習(病院)での実践による栄養管理の応用	「臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ」の実践の場として実習先病院ごとの実習計画に基づき2週間の実習を行う。臨地実習Ⅳは、そのうちの後半1週間をあてる。
専門セミナー	4	4	各教員の専門性を活かした栄養学の理解	質の高い管理栄養士の養成を目指すため、栄養学に関連したテーマについてその関連文献・論文を購読する。
卒業研究	4	8	栄養学に関する専門的な研究を行う	各教員の専門分野の特性を活かし、個々の研究テーマを絞り込み、実験・調査等の栄養学関連の研究を行う。

フードデザイン学科

科目	配当年次	単位	特徴	目標
生物有機化学	1	2	生命体や生命現象に関わる分子について	生命現象や生命体の構造に関わる多くの分子の構造と特性を理解する。
解剖生理学	1	2	人体の恒常性を保つ仕組みについて学ぶ	個体の恒常性を維持する調節機構として、人体の構成、血液、循環系、呼吸系、消化系、内分泌系、排泄系、神経系、さらに感覚系について理解する。
生化学	2	2	生体におけるエネルギー獲得、貯蔵と情報伝達	旧来の生化学の領域(代謝、エネルギー生産、遺伝子情報)に情報伝達や細胞応答の新しい知見を交えて最新の生命科学に対応できる広範な生化学の基礎を理解する。
分析化学	2	2	物質の分離、定性、定量と機器分析	基礎から先端の方法まで多くの図や写真を参考にし、分析不可能であったものを可能にする方法論を理解する。
基礎栄養学	2	2	栄養学の基本となる五大栄養素について学ぶ	糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素について、エネルギーの生産、身体構成の維持・増進、身体調節機能等に、いかに寄与しているかを理解する。
応用栄養学	3	2	精神活動、スポーツ時、特殊環境下での栄養学	特殊栄養学の基礎となる栄養学の知識をより深める。
食生活論	1	2	食の情報を整理し、個人と社会全体の食の現状を学ぶ	個人の食生活とフードビジネスに関わる食情報を考察、日本の食生活の現状と課題を把握する。
栄養学実験	2	1	栄養素の摂取、体内保持量、機能等を学ぶ	五大栄養素(タンパク質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラル)の役割や機能について実験を通して体験し、確認、理解する。

環境科学	2	2	環境問題の内容と特徴について学ぶ	環境問題の歴史および環境汚染による犠牲者について理解し、環境問題の解決策
公衆栄養学	3	2	食生活を通して公衆の健康保持、増進を考える	地域社会の人々の栄養状態、健康の保持・増進、疾病の予防を図るための公衆栄養活動に必要な知識と技術、実践のための理論・技法を習得する。
公衆衛生学	3	2	公衆衛生と水、食品、感染症	健康な生活を維持していくために、衛生学的観点から重要な問題を解説する。
食品学総論	1	2	食品成分、機能と化学変化	食品に含まれる栄養・嗜好・機能に関わる成分の特性や成分間相互作用を体系的に理解する。
食品学各論	2	2	食品の生産、分類と特製	食品に含まれる成分の特性や機能について食品群毎に類型化して理解する。
食品学実験Ⅰ	1	1	食品成分(水分、灰分、脂肪、たんぱく質、食物繊維など)の分析	水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、食物繊維の含有量を実際の食品差材や製品から求め、実験レポートを作成して誤差の生じた様々な要因について如何に説明できるかを問う。
食品学実験Ⅱ	2	1	食品の物性、成分変化、官能評価、発酵食品	食品加工や調理に関連する項目について原理や技法を理解する。
微生物学概論	2	2	微生物学の基礎	微生物の分類や生育条件、物質代謝などの基礎事項を理解する。
応用微生物学	2	2	発酵食品をはじめとする微生物の利用	食品加工分野だけでなくサプリメントや医薬品生産分野にも、微生物は多く利用されており、これらの微生物の応用面を理解する。
醸造学概論	3	2	酒類などの醸造製品について	酒類を中心に取り上げ、それぞれの歴史、原材料、微生物、製造工程、成分、規格や種類、評価方法などについて概説する。
食品加工学	2	2	食品の加工、貯蔵、包装、表示などを学ぶ	高品質の加工食品製造のための伝統的な加工技術とその原理について理解する。
食品加工学実験	3	1	食品加工の実例と原理、食品の殺菌	実験室レベルで農畜水産物の加工を行い、製造原理や製造工程を理解し、機械や装置の操作法や食品製造における衛生的な取扱い方法を理解する。
食品衛生学	2	2	食品の衛生に関する諸問題	食品の腐敗や化学物質による汚染が健康へどのように影響するかを学び、食品の安全管理における問題点や課題を整理する。
食品栄養学	3	2	個々の食品の特性と栄養について学ぶ	食生活を通じ健康の特性を栄養面のみならず、歴史的・社会的・文化的な側面をも考慮し、国際的な視野で最新の情報を理解する。
食品官能評価論	3	2	人間の感覚を用いて食品の特性を知る	食品の味、フレーバー、テクスチャー、色など官能的品質を客観的に評価するための方法論と計量心理学的な評価方法に関して理解する。
食品官能評価実習	3	1	五感を用いた食品評価の方法について学ぶ	食品官能評価論で学んだことを基礎にして、実践を通じて、人間の感覚の特性、感度、官能評価を実施する方法論を理解する。
食品流通学	3	2	食品流通の現状と問題点について学ぶ	食品の流通の概念と機能、食品品目ごとの流通過程の特徴を理解し、食品流通についての課題につき認識を深める。
食品安全学	4	2	最近の食の安全に関する諸問題や課題について学ぶ	食品安全学を学ぶことの意義、輸入食品の安全性、食品中の有害物質の毒性発現機構について理解を深める。
食品産業論	1	2	食品産業に関わる製造、開発、管理、販売・営業の概要を学ぶ	食品産業の構造と規模、食糧資源の現状と将来、食品産業における科学と技術、食品産業の現状と今後の課題について理解する。
食資源生産学	2	2	食資源の現状や食資源確保の方策について学ぶ	地球上での食糧生産能力から、食糧不足、人類の存亡を考察し、新しい食資源の開拓と食資源確保の技術を学ぶ。
食資源利用学	3	2	生物資源の概要とその有効な利用法について学ぶ	生物資源の現状と課題、及びその利用・加工についての現状や課題を理解し、未利用資源の活用について基礎的なレベルで考察する。
食糧経済学	4	2	食糧問題の動向と展望について学ぶ	食糧の需要・供給の現状と問題点を考え、食糧問題に対する認識を深める。
食品関連法規	4	2	食品関連法規について体系的に学ぶ	消費者の保護を基本とした食品に関連する法律や食品製造業者が守らなければならない法律、規制、表示等を理解する。
食品マーケット論	2	2	食品のマーケットの動向を捉える視点と要因を学ぶ	食品関連のマーケットの実態を理解し、マーケットの動態に影響を与える要因を推定し、詳細なマーケット分析を実践するために必要となる専門的基礎知識を修得する。
消費者問題論	3	2	消費者への不利益とは何かについて学ぶ	行政の役割、事業者や消費者のあるべき姿勢について明確なビジョンを描ける素養を身に付ける。
食品開発論	3	2	食品開発の実際を学ぶ	新しい食品を開発する手順を理解し、特許や学術活動の知識を深め、安全性や品質管理の重要性も認識する。
食品バイオテクノロジー論	4	2	食品分野のバイオテクノロジーの応用について学ぶ	遺伝子組換え作物や、DNA分析による食品の鑑別法などのバイオテクノロジー技術を理解する。
食品物性論	2	2	具体的な食品の物性上の興味深い性質について学ぶ	具体的な食品のテクスチャーの及ぼす物性の要因や効果の基本原則を理解し、日常食品で見られる現象を物性面から理解する能力を身に付ける。
食品保存学	3	2	食品の保存(保蔵)について科学的に正しい知識と理論を学ぶ	食品の劣化についてその要因、特に環境因子について総合的に理解する。
食品製造学	4	2	天然に存在する素材に手を加えて食物とする技術を学ぶ	食品素材の性質からその変化、さらに製造に使用される機器、副原料、包装資材に至るまでを理解する。
食品品質管理論	4	2	食品品質管理について体系的に学ぶ	食品の包装、表示から食品製造にかかわる品質管理の重要性を理解し、クレーム処理の現状についても認識する。
食品機能学	4	2	栄養機能食品、特定保健用食品を含め食品成分の機能性について学ぶ	食品成分の機能性、栄養機能食品、特定保健用食品について理解を深める。
食文化論	2	2	食文化の概念、食習慣の歴史的変遷を学ぶ	日本や世界の国・地域の食文化を地理的要素、歴史的要素、宗教的要素などの多角的な視点から理解する。
食社会学	3	2	食料自給率を上げることの重要性と平均寿命とのかわりについて学ぶ	食料自給率の低下がもたらすもの、食生活の内容と平均寿命の関係、伝統食品の重要性について理解を深める。
地産地消論	4	2	第一次産業および農村の活性化には地産地消を目指すことは重要であることを学ぶ	地産地消を目指すことの意義、地産地消の現状と課題について理解を深める。
経営管理論	3	2	経営学の基礎をなす理論の史的変遷を学ぶ	経営管理諸機能が派生してきた経緯を学ぶとともに、経営の効率化、従業員の士気高揚、経営システム等の理解を深め、生きた会社情報による財務諸表分析の基礎基本を理解し、実践演習を行う。
会計学	4	2	簿記会計の基礎を学ぶ	水道水や河川の汚染の現状について理解し、水質測定法を習得する。
食品産業学実習	3	1	身近な水の水質を測定しそれぞれの試水において良好な水質とは何かを学ぶ	食品開発、食の安全・安心、環境問題、起業のための基礎について理解する。
食品産業学特論	3	2	食に関して産・官・学各界の4人の専門家を講師として食に関する最先端の事柄を学ぶ	インターンシップの意義を理解して参加に当たっての目標設定ができ、就業体験の成果を的確にまとめて報告できる。
インターンシップ	3	1	自らの専攻、将来のキャリアに関連した就業体験を行う	調理過程で行われる様々な調理操作による食品の変化を理解し、食事計画の基礎知識を得る。
調理学	2	2	調理操作による食品の変化とおいしさとの関わりについて学ぶ	調理の手法および食品の取り扱い方の要点など、日本、中国、西欧料理の実習を通して体得する。
調理学実習Ⅰ	2	1	調理科学の基礎実習	調理学および調理学実習Ⅰで学んだ理論をさらに発展させ、供応食、行事食およびライフステージを考慮した調理を実習を通じ体得する。
調理学実習Ⅱ	3	1	摂食者に配慮し、供応食を設計、調理する	文献検索、調査分析等の手法を取り入れ、食品開発の基礎から実践へとつながる専門知識を習得する。
専門セミナー	4	4	食品開発に関する文献・書籍を精読し、議論する。	フードコーディネートの基本理論を理解し、制約の中で食企画の演出プランを立案する。
フードコーディネート論	3	2	フードコーディネートの基本理念を学ぶ	フードスペシャリストが持つ専門性について理解し、フードスペシャリスト認定試験に向けて演習する。
フードスペシャリスト論	4	2	フードスペシャリストが持つ専門性と役割を学ぶ	食品製造・開発、マーケティングプランの業務ノウハウの基礎を習得し、新製品企画立案をグループ単位で行う。
食品デザイナー論Ⅰ	3	2	食品の企画、製造、販売の現場および計画立案について学ぶ	食品器具、容器包装に関わる課題の理解、食品パッケージデザイン提案、新食品企画の提案の体験から食品デザイナーとしての体験をフードビジネスに携わる視点から「食」の説明ができる。
食品デザイナー論Ⅱ	3	2	新しい食品を企画・開発体験をする	文献検索、実験、調査分析等の手法を取り入れ、食品開発の基礎から実践へとつながる研究を実際に行う。
食育専門士特論	4	2	食品産業界の食育を学ぶ	
卒業研究	3・4	8	食品開発に関する研究を行う	

X-①-2 栄養学部主要科目の特徴、目標等

栄養学部 履修モデルの設定（2年次から4年次担当授業科目の履修条件）

2年次担当授業科目の履修登録

- ① 2年次担当授業科目の履修登録できる者は、1年次に開講された下記24科目中、「基礎セミナーⅠA」を含む15科目以上合格している者とする。

必修総合教養科目：12科目

基礎セミナーⅠA	生物学Ⅰ	化学Ⅱ	総合英語Ⅰ
基礎セミナーⅠB	生物学Ⅱ	化学実験	総合英語Ⅱ
食と文化	化学Ⅰ	統計学入門	情報処理演習

専門科目 管理栄養士国家試験受験資格関連科目：12科目

社会・環境と健康Ⅰ	解剖学・病理学実習	食事設計論	応用栄養学Ⅰ
解剖・生理学Ⅰ	食品学Ⅰ	食品学実験	応用栄養学Ⅱ
解剖・生理学Ⅱ	食品学Ⅱ	食事設計論実習	栄養教育論Ⅰ

合計24科目

- ② 記の要件を満たさない者は、2年次以上の担当授業科目の履修登録はできない。

3年次担当授業科目の履修登録

- ① 3年次担当授業科目の履修登録できる者は、1、2年次に開講された下記50科目中、36科目以上合格している者とする。

必修総合教養科目：14科目

基礎セミナーⅠA	生物学Ⅰ	化学実験	情報処理演習
基礎セミナーⅠB	生物学Ⅱ	統計学入門	教養演習Ⅱ
基礎セミナーⅡ	化学Ⅰ	総合英語Ⅰ	
食と文化	化学Ⅱ	総合英語Ⅱ	

専門科目 管理栄養士国家試験受験資格関連科目：36科目

社会・環境と健康Ⅰ	生理学実習	基礎栄養学	栄養教育論Ⅲ
社会・環境と健康Ⅱ	生化学実験Ⅰ	基礎栄養学実験	臨床栄養学総論
解剖・生理学Ⅰ	食品学Ⅰ	応用栄養学Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅰ
解剖・生理学Ⅱ	食品学Ⅱ	応用栄養学Ⅱ	臨床栄養学各論Ⅱ
生化学Ⅰ	食品学Ⅲ	応用栄養学Ⅲ	公衆栄養学Ⅰ
生化学Ⅱ	食事設計論	応用栄養学実習	公衆栄養学Ⅲ
臨床医学Ⅰ	食品安全論	食事調査実習	給食経営管理論Ⅰ
臨床医学Ⅱ	食品学実験	栄養教育論Ⅰ	給食経営管理論Ⅱ
解剖学・病理学実習	食事設計論実習	栄養教育論Ⅱ	給食経営管理論実習Ⅰ

合計50科目

- ② 記の要件を満たさない者は、3年次以上の担当授業科目の履修登録はできない。

臨地実習関係授業科目の履修登録

① 地実習Ⅰ及び総合演習Ⅰ（3年次配当）

上記授業科目の履修登録できる者は、1・2年次に開講された下記29科目中、「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」「給食経営管理論実習Ⅰ」を含む27科目以上合格している者とする。

専門科目 管理栄養士国家試験受験資格関連科目：29科目

社会・環境と健康Ⅰ	生化学実験Ⅰ	基礎栄養学実験	臨床栄養学各論Ⅰ
社会・環境と健康Ⅱ	食品学Ⅰ	応用栄養学Ⅰ	公衆栄養学Ⅰ
解剖・生理学Ⅰ	食品学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ	給食経営管理論Ⅰ
解剖・生理学Ⅱ	食事設計論	応用栄養学実習	給食経営管理論Ⅱ
生化学Ⅰ	食品安全論	食事調査実習	給食経営管理論実習Ⅰ
臨床医学Ⅰ	食品学実験	栄養教育論Ⅰ	
解剖学・病理学実習	食事設計論実習	栄養教育論Ⅱ	
生理学実習	基礎栄養学	臨床栄養学総論	

② 地実習Ⅱ及び総合演習Ⅱ（4年次配当）

上記授業科目の履修登録できる者は、1・2・3年次に開講された下記52科目中、48科目以上合格している者で、かつ、講義科目として「社会・環境と健康Ⅰ」「社会・環境と健康Ⅱ」「社会・環境と健康Ⅲ」のうち2科目以上、「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」「栄養教育論Ⅲ」のうち2科目以上、「公衆栄養学Ⅰ」「公衆栄養学Ⅱ」「公衆栄養学Ⅲ」のうち2科目以上に合格し、実習科目として「栄養教育論実習」「公衆栄養学実習」に合格している者とする。

専門科目 管理栄養士国家試験受験資格関連科目：52科目

社会・環境と健康Ⅰ	生理学実習	基礎栄養学	臨床栄養学各論Ⅰ
社会・環境と健康Ⅱ	病態生理学実習	基礎栄養学実験	臨床栄養学各論Ⅱ
社会・環境と健康Ⅲ	生化学実験Ⅰ	応用栄養学Ⅰ	臨床栄養学各論Ⅲ
公衆衛生学実習	生化学実験Ⅱ	応用栄養学Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅰ
解剖・生理学Ⅰ	食品学Ⅰ	応用栄養学Ⅲ	臨床栄養学実習Ⅱ
解剖・生理学Ⅱ	食品学Ⅱ	応用栄養学Ⅳ	公衆栄養学Ⅰ
生化学Ⅰ	食品学Ⅲ	応用栄養学実習	公衆栄養学Ⅱ
生化学Ⅱ	食事設計論	食事調査実習	公衆栄養学Ⅲ
臨床医学Ⅰ	食品安全論	栄養教育論Ⅰ	公衆栄養学実習
臨床医学Ⅱ	食品学実験	栄養教育論Ⅱ	給食経営管理論Ⅰ
臨床医学Ⅲ	食品加工学実験	栄養教育論Ⅲ	給食経営管理論Ⅱ
臨床医学Ⅳ	食事設計論実習	栄養教育論実習	給食経営管理論実習Ⅰ
解剖学・病理学実習	食品の安全衛生管理実習	臨床栄養学総論	給食経営管理論実習Ⅱ

③ 地実習Ⅲ、臨地実習Ⅳ及び総合演習Ⅲ（4年次配当）

上記授業科目の履修登録できる者は、1・2・3年次に開講された上記②の専門科目52科目中、48科目以上合格している者で、かつ、講義科目として「臨床医学Ⅰ」「臨床医学Ⅱ」「臨床医学Ⅲ」「臨床医学Ⅳ」のうち3科目以上、「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」「栄養教育論Ⅲ」のうち2科目以上、「臨床栄養学総論」「臨床栄養学各論Ⅰ」「臨床栄養学各論Ⅱ」「臨床栄養学各論Ⅲ」のうち3科目以上に合格し、実習科目として「栄養教育論実習」「臨床栄養学実習Ⅰ」「臨床栄養学実習Ⅱ」に合格している者とする。