

教育研究上の目的

健康栄養学科は、栄養学を基礎として、運動の分野及び食文化の分野に関する専門的知識や技術を習得するとともに、すべての人が生涯にわたり心身ともに健康で、自らの人生を主体的に設計し活躍していくための支援や相談を担う技能と態度を備え、さらに社会の中で健康生活を推進できるリーダーシップを有した人材を育成することを教育研究上の目的とする。

学位授与方針（ディプロマ・ポリシー）

健康栄養学科では、教育研究上の目的を達成するために、次の学生像を人材育成の方針とする。

1. 栄養学を基盤として運動や食文化の分野に関する専門的知識や技能を備えている。
2. 多様な価値観と向き合い他者を理解する力を備えている。
3. すべての人々が「健幸」な生活を送ることのできる社会を実現する力を備えている。

そのうえで、次の資質及び能力を有している者に「学士（栄養学）」の学位を授与する。

①知識・技能

1. 栄養学を基盤として、運動と食文化に関する専門的な知識と技能を備えている。
2. 栄養、運動、食文化に関する専門的知識に基づいて、適切な情報を発信できる。
3. 社会における食と健康の課題を捉えることができる。

②思考力・判断力・表現力

1. 栄養、運動、食文化について科学的思考により的確に判断し、自己の考えを表現できる。
2. 栄養、運動、食文化に関する専門的知識に基づいて、他者の考えに協調し、理解しながらコミュニケーションをとることができる。
3. 社会における食と健康の課題に対して、解決策を立案することができる。

③主体性・多様性・協働性

1. 常に食と健康に関心を持ち、生涯にわたり意欲的に学び続ける資質を備えている。
2. 栄養、運動、食文化に関する専門的知識に基づいて、多様な人々とのつながりや協働を生み出すことができる。
3. すべての人々が「健幸」な生活を送ることができる社会の実現に貢献することができる。

教育課程編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）

健康栄養学科では、栄養学を基盤として、運動と食文化の分野における専門知識や技能を身につけ、理解することにより、すべての人々が心身ともに健康で幸福な生活を送る【健幸】のために、多様な人々とのつながりや協働を生み出すことができる人材を育成することが教育研究上の目的である。

1. 栄養士養成の教育課程を基盤とし、運動や食文化の専門知識や技能を展開、統合して、社会の健康づくりに貢献できる人材育成のためのカリキュラムを編成する。
2. 栄養領域では、健康づくりのスペシャリストとしての動機づけと意識を高めるための入門科目と、講義や実験・実習、校外実習科目を通して栄養学の基礎的知識と技術を修得し、栄養士として必要な資質や能力を培う。
3. 健康運動領域・食文化領域では、演習、実技などの多様な科目を展開することで、コミュニケーション能力やプレゼンテーション能力を身につける。
4. 栄養領域に健康運動領域と食文化領域を展開、統合させ、総合的理解とキャリア意識の醸成を図る教育課程の編成とする。

そのための教育課程の編成方針は以下のとおりである。

栄養領域

1. 栄養士として必要な基礎的知識と技能を修得させ、コミュニケーション能力を用いて健康づくりを実践させる。
2. 栄養学を基礎として、健康に関わる情報を科学的な根拠を元に判断し、自分の考えをもとに自己表現する能力を育成する。
3. 広い視野で社会の変化を捉え、健康に関して意欲的、継続的に学び、健康で活力ある生活を送る社会実現に向けて、多様な人々との協働を生み出す力を養う。

健康運動領域

1. すべての人々が生涯を通じて健康づくりのために必要な運動とその指導の基礎的知識と技術を修得させる。
2. 運動と栄養に関わる問題を論理的に思考し、その対象に合った適切な運動プログラムを作成し、プレゼンテーション能力を育成する。
3. 子どもから高齢者まで、あるいは障害者、アスリートなどすべての人々に対して、運動を通して、相互に関わりながら、幅広く主体的に健康支援できる力を養う。

食文化領域

1. 食文化に関する基礎的知識の理解と多彩な料理や食事のスキルを修得させ、健康づくりのために必要な食生活の支援ができる力を養う。
2. 食生活を栄養科学的、感性的、文化的に捉え、総合的に理解し、食の多様性や奥深さ、異文化への見識を深め、健康づくりの食を表現、発信する能力を育成する。
3. 社会における食の役割を理解させ、実践活動と結びつけるために、深い洞察力、良識ある判断力、豊かな想像力を涵養し、人々の健康づくりに協働性をもって貢献できる能力を総合的に身につけさせる。

演習・卒業研究

1. 研究活動に必要な専門知識を修得し、研究方法について理解させる。
2. 自らの興味関心に基づいたテーマを設定し、科学的な知見から論理的・客観的に表現する能力を養う。
3. すべての人々が健康を享受する社会実現を目指し、多様な問題に対し主体的に課題解決する姿勢を養う。

カリキュラムマップでは、各学科の学生が、卒業までに身につけるべき知識・能力を得るための授業科目が、どのように配置されているか、各授業科目の関連性などがわかるようになっています。

カリキュラムの授業科目間のつながりや年次進行などがわかりますので、履修上の参考にしてください。

健康栄養学科 カリキュラムマップ

→ 必修科目

領域	学生が身につけるべき資質・能力	1年次	2年次	3年次	4年次
栄養領域	・栄養士として必要な基礎的知識と技能を修得し、コミュニケーション能力を用いて健康づくりを实践できる。 ・栄養学を基礎として、健康に関わる情報を科学的な根拠を元に判断し、自分の考えをもとに自己表現することができる。 ・広い視野で社会の変化を捉え、健康に関して意欲的、継続的に学び、健康で活力ある生活を送る社会実現に向けて、多様な人々との協働を生み出すことができる。	統計学演習	公衆衛生学（衛生学を含む）	社会福祉概論	
		解剖生理学（解剖学を含む） 解剖生理学実験	生化学 生化学実験 運動生理学（生理学を含む） 病態生理学		
		食品学Ⅰ 食品学Ⅱ 食品学実験 食品衛生学	食品衛生学実験		
健康運動領域	・すべての人々が生涯を通じて健康づくりのために必要な運動とその指導の基礎的知識と技術を修得することができる。 ・運動と栄養に関わる問題を論理的に思考し、その対象に合った適切な運動プログラムを作成し、プレゼンテーションできる。 ・子どもから高齢者まで、あるいは障害者、アスリートなどすべての人々に対して、運動を通して、相互に関わりながら、幅広く主体的に健康支援できる。	基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学Ⅱ 基礎栄養学実験	応用栄養学 応用栄養学実習	臨床栄養学 臨床栄養学実習 食事療法演習	公衆栄養学実習
		調理学 基礎調理学実習Ⅰ 基礎調理学実習Ⅱ	栄養指導論Ⅰ 栄養指導論Ⅱ 栄養指導論実習Ⅰ 応用調理学実習 食事計画論演習	栄養指導論実習Ⅱ 栄養教諭実践論 公衆栄養学概論 給食計画・実務論 給食運営実習	給食運営校外実習 給食運営演習
				食とアレルギー サプリメント概論	健康食育論 分子栄養学 食品機能論
		健康・運動・栄養の科学 女性のコンディショニング管理論	健康管理概論	健康保育概論 学校保健概論 健康介護概論	スポーツ栄養学（演習を含む） 障害者福祉論
			運動生理学実験 運動プログラム演習 運動の障害と予防 トレーナー学演習 体育原理（体育・スポーツ史を含む） 運動学（運動方法学を含む） 健康・スポーツ心理学 スポーツ社会学（スポーツ経営管理学を含む）	バイオメカニクス トレーニング論演習 体力測定・評価演習 スポーツ医学	コーチング論（演習を含む） 健康スポーツビジネス論
		スポーツ実技・指導法A（体づくり運動・体操） スポーツ実技・指導法C（水泳・陸上競技） スポーツ実技・指導法F（球技基礎）	スポーツ実技・指導法B（ダンス） スポーツ実技・指導法D（器械運動） スポーツ実技・指導法E（武道）	スポーツ実技・指導法G（ゴール型・ネット型） スポーツ実技・指導法H（ベースボール型・ニュースポーツ）	
			野外リクリエーション演習 救急・応急処置演習 生涯スポーツ指導演習	健康運動指導演習	健康産業施設実習

食文化領域	・食文化に関する基礎的知識の理解と多彩な料理や食事のスキルを修得し、健康づくりのために必要な食生活の支援ができる。 ・食生活を栄養科学的、感性的、文化的に捉え、総合的に理解し、食の多様性や奥深さ、異文化への見識を深め、健康づくりの食を表現、発信することができる。 ・社会における食の役割を理解し、実践活動と結びつけるために、深い洞察力、良識ある判断力、豊かな想像力を身につけ、人々の健康づくりに協働性をもって貢献できる。	食文化概論 食文化と健康 日本と世界の食文化 料理学	郷土と行事の食 食文化フィールドワーク	食農体験	嗜好品の文化（演習を含む）
		和食文化演習（身体的調理演習）Ⅰ 和食文化演習（身体的調理演習）Ⅱ 菓子・パンの文化演習 食品の調理加工学（演習を含む） 美味学 献立と美味論（演習を含む）	比較料理学（演習を含む） 西洋料理文化演習 中国料理文化演習 おいしさの科学（演習を含む） 食とことば 食卓美学（演習を含む） 食行動の心理学 食のマーケティング（演習を含む） フードサービス論 フードマネージメント論（演習を含む） おもてなし・ホスピタリティ論（演習を含む） カラーコーディネート論（演習を含む）	食の分析評価論（演習を含む） 現代の食文化事情 フードコーディネート論 食の企画と演出（演習を含む） 食のマナー（演習含む）	
演習・卒業研究	・研究活動に必要な専門知識を修得し、研究方法について理解し、説明することができる。 ・自らの興味関心に基づいたテーマを設定し、科学的な知見から論理的・客観的に表現することができる。 ・すべての人々が健康を享受する社会実現を目指し、多様な問題に対し主体的に課題解決する姿勢を持ち、解決策を立案する力を身につけることができる。			健康栄養学演習	卒業研究 健康栄養学総合演習
D P	健康栄養学科では、教育研究上の目的を達成するために、次の学生像を人材育成の方針とする。 1. 栄養学を基盤として運動や食文化の分野に関する専門的知識や技能を備えている。 2. 多様な価値観と向き合い他者を理解する力を備えている。 3. すべての人々が「健幸」な生活を送ることのできる社会を実現する力を備えている。				
C P	健康栄養学科では、栄養学を基盤として、運動と食文化の分野における専門知識や技能を身につけ、理解することにより、すべての人々が心身ともに健康で幸福な生活を送る【健幸】のために、多様な人々とのつながりや協働を生み出すことができる人材を育成することが教育研究上の目的である。 1. 栄養士養成の教育課程を基盤とし、運動や食文化の専門知識や技能を展開、統合して、社会の健康づくりに貢献できる人材育成のためのカリキュラムを編成する。 2. 栄養領域では、健康づくりのスペシャリストとしての動機づけと意識を高めるための入門科目と、講義や実験・実習、校外実習科目を通して栄養学の基礎的知識と技術を修得し、栄養士として必要な資質や能力を培う。 3. 健康運動領域・食文化領域では、演習、実技などの多様な科目を展開することで、コミュニケーション能力やプレゼンテーション能力を身につける。 4. 栄養領域に健康運動領域と食文化領域を展開、統合させ、総合的理解とキャリア意識の醸成を図る教育課程の編成とする。				

人間生活学部 健康栄養学科 (NA)

専門科目教育課程 2026年度生

科目群			卒業に必要な単位数	
共通科目			22単位以上	
学科専門科目	必修	14単位	90単位以上	
	選択	76単位以上		
自由選択科目			12単位以上	
計			124単位以上	

- 共通科目から、必修科目 9 単位、選択必修科目 6 単位を含めた22単位以上を履修
- 専門科目から、必修科目14単位を含めた90単位以上を履修すること
- 選択科目は、健康運動コースは健康運動領域コース必修科目 7 単位、コース選択必修科目10単位以上を含めて履修し、食文化コースは、食文化領域のコース必須科目10単位、コース選択必修科目12単位以上を含めて履修すること
- 自由選択科目は、12単位以上を履修
- 合計124単位以上を履修

What's "自由選択科目"!?

- 共通科目22単位を超えた分が自由選択科目の単位となる。
例) 共通科目28単位取得した場合は、6 単位分が自由選択科目の単位となる。
- 自学科の専門選択科目76単位を超えた分が自由選択科目の単位となる。
例) 自学科の専門選択科目84単位取得した場合は、8 単位分が自由選択科目の単位となる
- 他学科の他学科開放科目を修得すると自由選択科目の単位となる。

a～c を組み合わせて (又は単独で) 12単位以上を履修

科目区分		授業科目		単位数		授業形態	履修期	配当年次	他学科開放	備考	身につく力 (◎…重要な目的としている ○…主な目的としている)									
				必修	選択						技能	基礎的知識と	科学的思考による判断と表現	主体的・継続的学習	情報発信力	コミュニケーション力	人々との協働	問題の把握	社会における問題解決の立案	社会における問題解決の実現
健康栄養領域	社会生活と健康	□公衆衛生学(衛生学を含む)	2			講義	後	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□統計学演習			2	演習	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□社会福祉概論			2	講義	前	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	人体の構造と機能	□解剖生理学(解剖学を含む)	2			講義	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□解剖生理学実験			1	実験	後	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□生化学			2	講義	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□生化学実験			1	実験	後	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□運動生理学(生理学を含む)			2	講義	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□病態生理学			2	講義	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	食品と衛生	□食品学Ⅰ	2			講義	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□食品学Ⅱ			2	講義	後	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□食品学実験			1	実験	後	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□食品衛生学	2			講義	後	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□食品衛生学実験			1	実験	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□基礎栄養学Ⅰ	2			講義	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	栄養と健康	□基礎栄養学Ⅱ			2	講義	後	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□基礎栄養学実験			1	実験	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□応用栄養学			2	講義	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□応用栄養学実習			1	実習	後	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□臨床栄養学			2	講義	前	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□臨床栄養学実習			1	実習	後	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	栄養の指導	□食事療法演習			2	演習	後	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□栄養指導Ⅰ			2	講義	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□栄養指導Ⅱ			2	講義	後	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□栄養指導実習Ⅰ			1	実習	後	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□栄養指導実習Ⅱ			1	実習	前	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□公衆栄養学概論			2	講義	後	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	給食の運営	□公衆栄養学実習			1	実習	前	4年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□栄養教諭実践論			2	講義	前	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□調理学	2			講義	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□基礎調理学実習Ⅰ			1	実習	前	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□基礎調理学実習Ⅱ			1	実習	後	1年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□応用調理学実習			1	実習	後	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	発展科目	□給食計画・実務論			2	講義	前	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□給食運営実習			1	実習	後	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□給食運営校外実習			1	実習	通	4年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□給食運営演習			2	演習	通	4年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□食事計画論演習			2	演習	前	2年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
		□食とアレルギー			2	講義	後	3年			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎

科目区分		授業科目	単位数		授業形態	履修期	配当年次	他学科開放	備考	身につく力 (◎…重要な目的としている ○…主な目的としている)											
			必修	選択						基礎的知識と技能	科学的思考による判断と表現	主体的・継続的学習	情報発信力	コミュニケーション力	人々との協働	問題の把握	社会における問題解決の立案	社会における問題解決の実現	社会における問題解決の立案	社会における問題解決の実現	社会における問題解決の立案
健康・運動領域	健康と運動	健康・運動・栄養の科学		2	講義	前	1年		健康運動コース必修科目	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康管理概論		2	講義	前	2年		健康運動コース必修科目	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		女性のコンディショニング管理論		2	講義	後	1年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ栄養学(演習を含む)		2	講義	前	4年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康保育概論		2	講義	前	3年		健康運動コース 選択必修科目 1科目2単位以上 を履修すること	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		学校保健概論		2	講義	前	3年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康介護概論		2	講義	前	3年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		障害者福祉論		2	講義	後	4年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	運動・スポーツの科学	運動生理学実験		1	実験	後	2年		健康運動コース 選択必修科目 2科目4単位以上 を履修すること	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		バイオメカニクス		2	講義	前	3年			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
		トレーニング論演習		2	演習	後	3年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		運動プログラム演習		2	演習	前	2年			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
		体力測定・評価演習		2	演習	後	3年		健康運動コース 選択必修科目 1科目2単位以上 を履修すること	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ医学		2	講義	後	3年			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
		運動の障害と予防		2	講義	前	2年			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
		トレーナー学演習		2	演習	前	2年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		コーチング論(演習を含む)		2	講義	前	4年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		体育原理(体育・スポーツ史を含む)		2	講義	前	2年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		運動学(運動方法学を含む)		2	講義	後	2年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康・スポーツ心理学		2	講義	後	2年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ社会学(スポーツ経営管理学を含む)		2	講義	後	2年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康スポーツビジネス論		2	講義	前	4年	○						○	○	○	○	○	○	○	○
	運動・スポーツの実践と指導	スポーツ実技・指導法A(体つくり運動・体操)		1	実習	前	1年		健康運動コース必修科目			○		○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法B(ダンス)		1	実習	後	2年					○		○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法C(水泳・陸上競技)		1	実習	前	1年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法D(器械運動)		1	実習	後	2年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法E(武道)		1	実習	後	2年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法F(球技基礎)		1	実習	後	1年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法G(ゴールキーパー・ネット)		1	実習	前	3年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		スポーツ実技・指導法H(バスケットボール・ニュースポーツ)		1	実習	後	3年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		野外レクリエーション演習		1	演習	前	2年		健康運動コース必修科目	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		救急・応急処置演習		2	演習	後	2年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		生涯スポーツ指導演習		2	演習	通	2・3・4年					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康産業施設実習		1	実習	後	4年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康運動指導演習		2	演習	後	3年					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食文化領域	食の文化	食文化概論		2	講義	前	1年		食文化コース必修科目	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食文化と健康		2	講義	前	1年		食文化コース必修科目	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		日本と世界の食文化		2	講義	後	1年		食文化コース必修科目	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		郷土と行事の食		2	講義	前	2年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		嗜好品の文化(演習を含む)		2	講義	前	4年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食文化フィールドワーク		1	演習	後	2年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食農体験		1	演習	前	3年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	現代の食文化	料理学		2	講義	後	1年		食文化コース必修科目	◎	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		比較料理学(演習を含む)		2	講義	後	3年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食の分析評価論(演習を含む)		2	講義	後	4年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		和食文化演習(身体的調理演習)Ⅰ		2	講義	前	2年		食文化コース 選択必修科目 2科目4単位以上 を履修すること	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		和食文化演習(身体的調理演習)Ⅱ		2	講義	後	2年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		西洋料理文化演習		2	講義	後	3年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		中国料理文化演習		2	講義	前	3年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		菓子・パンの文化演習		2	講義	後	2年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食品の調理加工学(演習を含む)		2	講義	前	2年			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		現代の食文化事情		2	講義	後	4年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食の美学	美味学		2	講義	前	2年		食文化コース必修科目		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		おいしさの科学(演習を含む)		2	講義	前	3年		食文化コース 選択必修科目 2科目4単位以上 を履修すること	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食とことば		2	講義	後	3年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食卓美学(演習を含む)		2	講義	後	3年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		献立と美味論(演習を含む)		2	講義	後	2年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食のビジネス	食行動の心理学		2	講義	後	3年				○			○	○	○	○	○	○	○	○
		食のマーケティング(演習を含む)		2	講義	後	3年		食文化コース 選択必修科目 2科目4単位以上 を履修すること			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		フードサービス論		2	講義	前	3年					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		フードコーディネート論		2	講義	前	4年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		フードマネジメント論(演習を含む)		2	講義	前	3年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食の企画と演出(演習を含む)		2	講義	前	4年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		おもてなし・ホスピタリティ論(演習を含む)		2	講義	後	3年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		カラーコーディネート論(演習を含む)		2	講義	前	3年						○	○	○	○	○	○	○	○	○
		食のマナー(演習を含む)		2	講義	後	4年			◎		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康栄養学演習		4	演習	通	3年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
演習・卒業研究		卒業研究		4	演習	通	4年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		健康栄養学総合演習	2		演習	後	4年				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

【単位数欄の記号について】

註：単位数欄にある◆印は選択科目であるが、栄養士免許状を取得するためにはすべて履修しなければならない。

【卒業するための要件について】

註：原則として、「健康栄養学総合演習」履修のためには以下の2つの条件を満たすこと。

- ① 本学が定める「履修登録単位数の制限」を踏まえ、3年次終了時の修得単位数が卒業要件科目のうち76単位以上であること。
- ② 3年次終了時に次の科目を修得していること。
 - ・解剖生理学(解剖学を含む) ・食品学Ⅰ ・食品衛生学 ・基礎栄養学Ⅰ ・調理学

1 栄養士養成 教育課程（健康栄養学科）

【健康栄養学科2026年度生】

栄養士を取得する者は、下表の33科目52単位をすべて修得してください。

規定科目	規定単位数		本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備 考
	講義又は演習	実験又は実習			講義又は演習	実験又は実習				
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学（衛生学を含む）	講義	2		専門科目	後期	2	
			社会福祉概論	講義	2		専門科目	前期	3	
人体の構造と機能	8		解剖生理学（解剖学を含む）	講義	2		専門科目	前期	1	
			解剖生理学実験	実験		1	専門科目	後期	1	
			生化学	講義	2		専門科目	前期	2	
			生化学実験	実験		1	専門科目	後期	2	
			運動生理学（生理学を含む）	講義	2		専門科目	前期	2	
			病態生理学	講義	2		専門科目	前期	2	
食品と衛生	6		食品学Ⅰ	講義	2		専門科目	前期	1	
			食品学Ⅱ	講義	2		専門科目	後期	1	
			食品学実験	実験		1	専門科目	後期	1	
			食品衛生学	講義	2		専門科目	後期	1	
			食品衛生学実験	実験		1	専門科目	前期	2	
栄養と健康	8		基礎栄養学Ⅰ	講義	2		専門科目	前期	1	
			基礎栄養学Ⅱ	講義	2		専門科目	後期	1	
			基礎栄養学実験	実験		1	専門科目	前期	1	
			応用栄養学	講義	2		専門科目	前期	2	
			応用栄養学実習	実習		1	専門科目	後期	2	
			臨床栄養学	講義	2		専門科目	前期	3	
		臨床栄養学実習	実習		1	専門科目	後期	3		
栄養の指導	6	栄養指導論Ⅰ	講義	2		専門科目	前期	2		
		栄養指導論Ⅱ	講義	2		専門科目	後期	2		
		栄養指導論実習Ⅰ	実習		1	専門科目	後期	2		
		栄養指導論実習Ⅱ	実習		1	専門科目	前期	3		
		公衆栄養学概論	講義	2		専門科目	後期	3		
		公衆栄養学実習	実習		1	専門科目	前期	4		
給食の運営	4	調理学	講義	2		専門科目	前期	1		
		基礎調理学実習Ⅰ	実習		1	専門科目	前期	1		
		基礎調理学実習Ⅱ	実習		1	専門科目	後期	1		
		給食計画・実務論	講義	2		専門科目	前期	3		
		給食運営実習	実習		1	専門科目	後期	3		
		給食運営校外実習	実習		1	専門科目	通年	4		
		給食運営演習	演習	2		専門科目	通年	4		
小 計	36	14	小 計		38	14				
合 計	50		合 計		52					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。

2 健康運動指導士 教育課程（健康栄養学科）

【健康栄養学科2026年度生】

健康運動指導士を取得する者は、下表の17科目27単位をすべて修得してください。

本学開設科目	授業 形態	単位数		分類	履修期	配当 学年	備 考
		必修	選択				
健康管理概論	講義	2		学科専門	前期	2	
病態生理学	講義	2		学科専門	前期	2	
運動生理学（生理学を含む）	講義	2		学科専門	前期	2	
バイオメカニクス	講義	2		学科専門	前期	3	
トレーニング論演習	演習	2		学科専門	後期	3	
運動の障害と予防	講義	2		学科専門	前期	2	
体力測定・評価演習	演習	2		学科専門	後期	3	
健康運動指導演習	演習	2		学科専門	後期	3	
スポーツ実技・指導法A（体づくり運動・体操）	実習	1		学科専門	前期	1	
スポーツ実技・指導法C（水泳・陸上競技）	実習	1		学科専門	前期	1	
スポーツ実技・指導法F（球技基礎）	実習	1		学科専門	後期	1	
健康産業施設実習	実習	1		学科専門	後期	4	
救急・応急処置演習	演習	2		学科専門	前期	2	
運動プログラム演習	演習	2		学科専門	後期	2	
運動生理学実験	実験	1		学科専門	後期	2	
健康・スポーツ心理学	講義	2		学科専門	後期	2	
小 計		26					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。

3 高齢者体力づくり支援士 教育課程（健康栄養学科）

【健康栄養学科2026年度生】

高齢者体力づくり支援士を取得する者は、下表の9科目13単位をすべて修得してください。

本学開設科目	授業 形態	単位数		分類	履修期	配当 学年	備 考
		必修	選択				
病態生理学	講義	2		学科専門	前期	2	
運動生理学（生理学を含む）	講義	2		学科専門	前期	2	
体力測定・評価演習	演習	2		学科専門	後期	3	
健康運動指導演習	演習	2		学科専門	後期	3	
スポーツ実技・指導法A（体づくり運動・体操）	実習	1		学科専門	前期	1	
スポーツ実技・指導法B（ダンス）	実習	1		学科専門	後期	2	
スポーツ実技・指導法C（水泳・陸上競技）	実習	1		学科専門	前期	1	
健康・スポーツ心理学	講義	2		学科専門	後期	2	
小 計		13					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。

4 フードコーディネーター3級 教育課程（健康栄養学科）

【健康栄養学科2026年度生】

フードコーディネーター3級を取得する者は、下表の13科目23単位をすべて修得してください。

本学開設科目	授業形態	単位数		分類	履修期	配当学年	備考
		必修	選択				
食文化概論	講義	2		学科専門	前期	1	
食品学Ⅰ	講義	2		学科専門	前期	1	
食品学Ⅱ	講義	2		学科専門	後期	1	
食品衛生学	講義	2		学科専門	後期	1	
基礎栄養学Ⅰ	講義	2		学科専門	前期	1	
基礎栄養学Ⅱ	講義	2		学科専門	後期	1	
調理学	講義	2		学科専門	前期	1	
基礎調理学実習Ⅰ	実習	1		学科専門	前期	1	
基礎調理学実習Ⅱ	実習	1		学科専門	後期	1	
給食運営実習	実習	1		学科専門	後期	3	
フードコーディネート論	講義	2		学科専門	前期	4	
フードマネジメント論（演習を含む）	講義	2		学科専門	前期	3	
食の企画と演出（演習を含む）	講義・演習	2		学科専門	前期	4	
小 計		23					

註：履修に関しては学科の指示に従ってください。