

区分・部門	年次・科目	第1年次		第2年次		第3年次		第4年次		履修方法				
		科目	科目	科目	科目	科目	科目	科目	科目					
総合基礎教育科目 20	共生	基幹・基礎	〔前期科目〕 *基礎演習Ⅰ①	〔後期科目〕 *基礎演習Ⅱ①							*印の科目を含め 20単位を必修			
			〔前期科目〕 哲学Ⅰ② 倫理学Ⅰ② 歴史学Ⅰ② 東洋史Ⅰ② 論理学Ⅰ②	〔後期科目〕 経済学Ⅰ② 社会学Ⅰ② 数学Ⅰ② 人間と科学Ⅰ②	〔後期科目〕 哲学Ⅱ② 倫理学Ⅱ② 歴史学Ⅱ② 東洋史Ⅱ② 論理学Ⅱ②	〔後期科目〕 経済学Ⅱ② 社会学Ⅱ② 数学Ⅱ② 人間と科学Ⅱ② 法学(日本国憲法)②								
			〔人間・文化〕 〔前期科目〕 文学Ⅰ② 古代学Ⅰ② 日本の古典の世界Ⅰ② 文化人類学Ⅰ② 音楽と文化Ⅰ② ジェンダー論Ⅰ② 考古学Ⅰ②		〔後期科目〕 文学Ⅱ② 古代学Ⅱ② 日本の古典の世界Ⅱ② 文化人類学Ⅱ② 音楽と文化Ⅱ② ジェンダー論Ⅱ② 考古学Ⅱ②		〔人間・文化〕 〔前期科目〕 宗教と人間Ⅰ②		〔後期科目〕 宗教と人間Ⅱ②					
			〔国際・社会〕 〔前期科目〕 東アジアの歴史と社会Ⅰ② 人文地理Ⅰ② 現代日本文化と東アジアⅠ② 現代中国の政治② 平和学Ⅰ②		〔後期科目〕 東アジアの歴史と社会Ⅱ② 人文地理Ⅱ② 現代日本文化と東アジアⅡ② 現代中国の社会・経済② 平和学Ⅱ②		〔国際・社会〕 〔前期科目〕		〔後期科目〕					
			〔環境・科学〕 〔前期科目〕 生物と環境Ⅰ② 観光とホスピタリティ② 科学史Ⅰ② 自然の探求Ⅰ②		〔後期科目〕 生物と環境Ⅱ② 科学史Ⅱ② 自然の探求Ⅱ②		〔環境・科学〕 〔前期科目〕 科学技術と環境問題Ⅰ② 現代科学論Ⅰ②		〔後期科目〕 科学技術と環境問題Ⅱ② 現代科学論Ⅱ②					
			〔教育・学習〕 〔前期科目〕 教育と社会Ⅰ② 心理学Ⅰ② 青年と社会②		〔後期科目〕 教育と社会Ⅱ② 心理学Ⅱ② 生活世界の探究②		〔教育・学習〕 〔前期科目〕 学校と子どもⅠ②		〔後期科目〕 学校と子どもⅡ②					
			〔キャリア形成〕 〔前期科目〕 キャリア開発Ⅰ②		〔後期科目〕 キャリア開発Ⅱ②		〔キャリア形成〕 〔前期科目〕 就職とキャリア形成② 実践キャリア論② (前期・後期それぞれに開講)							
			〔通年科目〕 *スポーツと健康Ⅰ② (健康と体力1単位を含む)											
			健康とスポーツ		基幹・基礎		〔前期学期制科目〕 英語Ⅲ②		〔後期学期制科目〕 英語Ⅳ②					英語Ⅰ・英語Ⅱの 4単位を必修
			外国語教育科目 4	国際コミュニケーション	基幹・基礎		〔前期科目〕 *英語Ⅰ②		〔後期科目〕 *英語Ⅱ②					
専門教育科目 100	専門基礎分野	導入分野	〔前期科目〕 食生活論② *管理栄養士概論② 基礎化学② *有機化学② 基礎生物学② *カウンセリング演習①	〔前期科目〕 *統計学演習Ⅰ①	〔後期科目〕 医学概論①	〔後期科目〕 統計学演習Ⅱ①					*印の科目を含め 100単位を必修			
			〔1年次配当科目〕		〔2年次配当科目〕		〔3年次配当科目〕		〔4年次配当科目〕					
			社会環境と健康	〔前期科目〕	〔後期科目〕	〔前期科目〕 *健康の概念と行政、環境②	〔後期科目〕 *公衆衛生と疾病予防② *社会福祉概論②							
			人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		*解剖生理学Ⅰ②	*解剖生理学Ⅱ②	*生化学②	*疾病の成り立ちⅠ② *細胞生化学②	*生化学実験Ⅰ①	*疾病の成り立ちⅡ② *臨床生理学② *生化学実験Ⅱ①		*臨床生理学実験①		
			食物と健康	*基礎調理実習Ⅰ① *食事設計実習①	*食品学総論② *基礎調理実習Ⅱ① *食品衛生学②	*食品学実験① *食品学各論② *調理科学② *食品衛生学実験①	*食品加工学②	*食品加工学実習①	*応用調理実習①					
			基礎栄養学		〔後期科目〕 *基礎栄養学②	〔前期科目〕 *代謝栄養学②	〔後期科目〕 *栄養学実験①							
			応用栄養学			*応用栄養学Ⅰ②	*応用栄養学Ⅱ②	*応用栄養学実習①	*応用栄養学Ⅲ②					
			栄養教育論		*栄養教育論②	*栄養教育マネジメント②	*栄養教育マネジメント実習①	*栄養教育実践論②	*栄養教育実践実習①					
			臨床栄養学			*臨床栄養学総論②	*臨床栄養学各論Ⅰ② *臨床栄養学総論実習①	*臨床栄養学各論Ⅱ② *臨床栄養学各論実習①		*臨床栄養学各論Ⅲ②				
			公衆栄養学				*公衆栄養学②	*公衆栄養マネジメント②		*公衆栄養学実習①				
給食経営管理論			*給食計画・実務論②	*給食運営実習①	*給食経営管理論② *給食経営管理実習①									
総合演習					〔通年科目〕 *総合演習Ⅰ① (学外実習事前・事後指導)		〔前期科目〕 *総合演習Ⅱ①							
臨地実習				*校外実習① (給食の運営)		*臨地実習Ⅰ① (公衆栄養学) *臨地実習Ⅱ① (給食経営管理論) *臨地実習Ⅲ① (臨床栄養学)								
専門発展分野	健康栄養特講			〔前期科目〕 *栄養英語①	〔後期科目〕 HACCP管理演習① *栄養学基礎英語①	〔後期科目〕 栄養管理海外研修② 専門演習Ⅰ①	〔前期科目〕 生化学Ⅱ②	〔後期科目〕 健康栄養特講A① (人体の構造と機能・疾病の成り立ち) 健康栄養特講B① (生化学・食品学) 健康栄養特講C① (食品学各論・食品衛生学) 健康栄養特講D① (栄養学) 健康栄養特講E① (調理学・応用栄養学) 健康栄養特講F① (栄養教育論) 健康栄養特講G① (臨床栄養学) 健康栄養特講H① (公衆衛生学・公衆栄養学) 健康栄養特講I① (給食経営管理論)						
							〔前期科目〕 *地域の食と健康総合演習① *地域の食と栄養活動実習Ⅰ① (地域農畜産物活用)	〔前期科目〕 *地域の食と健康総合演習Ⅱ① (地域食育活動)						
		地域連携												
栄養教育課程	教職に関する科目	区分	〔1年次配当科目〕		〔2年次配当科目〕		〔3年次配当科目〕		〔4年次配当科目〕		〔教職課程履修者対象〕 教職課程の履修については 教職課程履修規程に従うこと			
		栄養に係る教育			〔前期科目〕	〔後期科目〕 食教育論②	〔前期科目〕 食育指導法②	〔後期科目〕	〔前期科目〕	〔後期科目〕				
		教職の意義			教職概論②									
		教育の基礎理論			学校と教育の歴史②		子どもの発達と社会Ⅰ②							
		教育課程				教育課程論② 道徳教育指導論① 教育方法論①	特別活動論②							
		生徒指導及び教育相談					教育相談② 生徒指導論②							
教育実習						栄養教育実習指導②		栄養教育実習②						
教職実践演習								教職実践演習(栄養教育論)②						

平成30年度入学生 健康栄養学部管理栄養学科の履修方法

1. 栄養教諭課程を除く履修単位標準モデル

区分	1年次		2年次		3年次		4年次		合計	
	〔前期科目〕	〔後期科目〕	〔前期科目〕	〔後期科目〕	〔前期科目〕	〔後期科目〕	〔前期科目〕	〔後期科目〕		
総科目数	14	12	13	13	13	13	9	10	97	
うち実験・実習科目数	2	1	2	4+(学外1)	4	4+(学外4)	3	1	21	
総合基礎教育科目	必修	2	4	0	0	0	0	0	6	
総合基礎教育科目	選必	6	4	0	0	2	2	0	14	
外国語	必修	2	2	0	0	0	0	0	4	
専門科目	必修	7	11	22	19	19	11	10	1	100
専門科目	選択	6	0	0	1	1	4	3	9	24
取得単位学期別計		23	21	22	20	22	17	13	10	卒業時総履修単位数
取得単位学年別合計		44		42		39		23		148(うち海外2)

注：通年科目の単位数は後期に算入

2. 卒業時修得単位数及び1年次標準履修単位数

		卒業時 標準修得単位数	1年次 標準履修単位数	既修得単位数	不足単位数 (卒業-既修)
総合基礎教育科目	必修	6	6		
総合基礎教育科目	選必	14	10		
外国語	必修	4	4		
専門科目	必修	100	18		
専門科目	選択	24	6		-
合計		148(内124必修)	44		

● 下年次までの未修得科目と単位数

科目名	単位数

3. 履修上限単位数

学年	履修上限単位数
1	44
2	44
3	44
4	48