

5. 看護栄養学部 健康栄養学科 履修要項

(1) 授業科目と卒業要件単位

基礎教育科目 32 単位以上 (分類：人間発達 4 単位上限)

専門教育科目 92 単位以上

合計 124 単位以上

* 本学看護栄養学部健康栄養学科に4年以上在学し、上記の卒業要件単位を修得した者には、教授会の議を経て学長が卒業の認定をします。卒業を認定された者には学士(栄養学)の称号が与えられ、栄養士の免許証ならびに管理栄養士国家試験受験資格を取得できます。[栄養士法第2条、管理栄養士学校指定規則(平成13年9月文部科学・厚生労働省令第3号)、栄養士法第5条の3第4号の規定に基づく]

系列	領域	分類	授 業 科 目 名	履修方法	履修単位数		履修時期 (週時間数)								資格必修				備 考		
					必修	選択	1 前	1 後	2 前	2 後	3 前	3 後	4 前	4 後	管理 栄養士	栄 養士	教職 家庭	教職 栄養			
専 門 教 育 科 目	専 門 基 礎 分 野	社 会 ・ 環 境 と 健 康	社会福祉概論	L	2		2									○	○		○		
			健康管理概論	L	2							2					○	○		○	
			公衆衛生学Ⅰ	L	2			2									○	○		○	
			公衆衛生学Ⅱ	L	2							2					○			○	
			健康統計学	L		2						2					○			○	
		人 体 の 構 造 と 機 能 ・ 疾 病 の 成 り 立 ち	解剖生理学Ⅰ	L	2		2										○	○		○	
			解剖生理学Ⅱ	L	2			2									○	○		○	
			解剖生理学実験	P	1				3								○	○		○	
			運動生理学	L	2								2				○			○	
			生化学Ⅰ	L	2			2									○	○		○	
			生化学Ⅱ	L	2				2								○	○		○	
			生化学実験Ⅰ	P	1				3								○	○		○	
			生化学実験Ⅱ	P	1						3						○			○	
			病理学	L	2				2								○			○	
			医療概論	L	2						2						○			○	
		食 べ 物 と 健 康	食品学総論	L	2		2										○	○	○	○	
			食品学各論	L	2			2									○	○	○	○	
			食品学実験	P	1							3					○	○	○	○	
			食品加工学	L	2						2						○	○		○	
			食品加工学実習	P	1							3					○	○		○	
			食品衛生学	L	2			2									○	○	○	○	
			食品衛生学実験	P	1				3								○			○	
			調理学	L	2		2										○	○	○	○	
			調理学実験	P	1			3									○		○	○	
			調理学実習Ⅰ	P	1		3										○	○	○	○	
			調理学実習Ⅱ	P	1			3									○	○	○	○	
			給食調理学実習	P		1					3						○			○	

系列	領域	分類	授業科目名	履修方法	履修単位数		履修時期 (週時間数)								資格必修				備考		
					必修	選択	1前	1後	2前	2後	3前	3後	4前	4後	管理栄養士	栄養士	教職家庭	教職栄養			
専 門 教 育 科 目	専 門 分 野	基礎 栄養学	栄養学総論	L	2		2									○	○	○	○		
			栄養学実験	P	1		3										○	○	○	○	
		応用 栄養学	応用栄養学Ⅰ	L	2			2									○	○	○	○	
			応用栄養学Ⅱ	L	2				2								○			○	
			応用栄養学Ⅲ	L	2							2					○			○	
			応用栄養学実習	P	1			3									○	○	○	○	
		栄養 教育論	栄養教育論Ⅰ	L	2			2									○	○	○	○	
			栄養教育論Ⅱ	L	2				2								○	○	○	○	
			栄養教育論実習Ⅰ	P	1			3									○	○		○	
			栄養教育論実習Ⅱ	P	1							3					○	○		○	
			栄養情報処理	S	1			2									○			○	
			栄養カウンセリング論	S	1									2			○	○	○	○	
		臨床 栄養学	栄養アセスメント	L	2			2									○	○		○	
			臨床栄養管理学Ⅰ	L	2				2								○	○	○	○	
			臨床栄養管理学Ⅱ	L	2					2							○		○	○	
			臨床栄養学実習Ⅰ	P	1			3									○	○		○	
			臨床栄養学実習Ⅱ	P	1					3							○			○	
			臨床栄養活動論	L	2			2									○			○	
		公衆 栄養学	公衆栄養学Ⅰ	L	2				2								○	○	○	○	
			公衆栄養学Ⅱ	L	2							2					○			○	
			公衆栄養学実習	P	1								3				○			○	
		給食 経営 管理論	給食経営管理論Ⅰ	S	1			2									○	○		○	
			給食経営管理論Ⅱ	L	2			2									○	○		○	
			給食経営管理実習	P	1			3									○	○		○	
			食料経済	L	2			2									○	○		○	
		総合 演習	総合演習Ⅰ	S	1					2							○			○	
			総合演習Ⅱ	S	1								2				○			○	
		臨地 実習	臨地実習Ⅰ(病院)	P	2							2W					○	○		○	学外
			臨地実習Ⅱ(学校、事業所等)	P	2							2W					○	○		○	学外
			臨地実習Ⅲ(保健所等)	P		1							1W								学外
		応用 科目	食品機能論	L		2								2							
			調理科学	L		2	2														
			給食経営管理応用実習	P		1				3											
			応用調理学実習	P		1							3								
			看護学概論	S		1								2							介護を含む
			疾患の成因・病態・治療	L		2								2							
			人体の構造と機能	L		2								2							
			公衆栄養関連法規各論	L		2								2							
			健康栄養研究Ⅰ	S		1								2							
			健康栄養研究Ⅱ	S		1								2							
		健康栄養研究Ⅲ	S		1									2							
		健康栄養研究Ⅳ	S		1									2							
卒業研究	P		3							4	5										

系列	授 業 科 目 名	履修方法	履修単位数		履修時期 (週時間数)								資格必修		備 考		
			必修	選択	1前	1後	2前	2後	3前	3後	4前	4後	教職家庭	教職栄養			
教 職 関 係 専 門 教 育 科 目	家庭に関する科目	生活経営学	L	2			2							○			
		被服材料学	L	2				2						○			
		被服整理	L	2					2					○			
		被服製作実習	P	1				3						○			
		住生活論	L	2						2				○			
		保育学	L	2			2							○			
		家庭電気・機械	L	2							2			○			
	栄養に係る教育に関する科目	栄養教諭職務Ⅰ	L	2			2							○			
		栄養教諭職務Ⅱ	L	2				2						○			
	教職に関する専門教育科目	教職に関する科目	教職論	L	2	2									○	○	
			教育原理	L	2						2				○	○	
			発達と教育	L	2					2					○	○	
			教育制度論	L	2						2				○	○	
			カリキュラム編成論	L	2				2						○	○	
			家庭科教育法Ⅰ	L	2					2					○		
			家庭科教育法Ⅱ	L	2						2				○		中 8 必修
			家庭科教育法Ⅲ	L	2						2				○		高 4 必修
			家庭科教育法Ⅳ	L	2							2			○		
			道徳の指導法	L	2						2				○	○	中一種免必修
			特別活動の指導法	L	2						2				○	○	
			教育の方法・技術	L	2				2						○	○	
生徒指導の研究			L	2			2							○			
生徒指導論			L	2							2				○		
教育相談の理論と方法			L	2						2					○	○	
教育実習Ⅰ			S	1								2			○		
教育実習Ⅱ（中学校）			P	4								8			○		学外実習
教育実習Ⅲ（高校）			P	2								4			○		学外実習
栄養教育実習Ⅰ			S	1						2					○		
栄養教育実習Ⅱ			P	1							2				○		学外実習
教職実践演習（中・高）	S	2									2		○				
教職実践演習（栄養教諭）	S	2									2		○				

(2) 免許等資格取得科目の履修について

- ・ 選択として、以下の資格・免許証・免許状が取得できます。

栄養士免許証

管理栄養士国家試験受験資格

中学校教諭一種免許状(家庭)

高等学校教諭一種免許状(家庭)

栄養教諭一種免許状

フードサイエンティスト

純心のこころと食生活エキスパート認定証

1) 栄養士免許証

① 取得の要件

- a. 本学の卒業要件を充足していること
- b. 栄養士法ならびに同法施行規則に定められた科目で本学所定の科目を履修し、単位を修得していること

* 栄養士養成施設の指定基準の教育内容は、別表1) に示す。

また、本学科は栄養士養成施設として厚生労働大臣の指定を受けている。そのため卒業と同時に栄養士免許取得の有資格者となり、都道府県知事の免許を受けて栄養士となることができます。

② 栄養士養成施設指定基準の教育内容

別表 1) 栄養士養成施設の指定基準の教育内容

栄養士法施行規則第9条 別表第1

系 列	授 業 科 目	履修方法	履修単位数		履修時期 (週時間数)								資格必修 栄養士	備 考	
			必修	選択	1 前	1 後	2 前	2 後	3 前	3 後	4 前	4 後			
専 門 分 野	社会 と 健 康 生 活	社会福祉概論	L	2		2								○	
		健康管理概論	L	2						2				○	
		公衆衛生学Ⅰ	L	2			2							○	
	人 体 の 構 造 と 機 能	解剖生理学Ⅰ	L	2		2								○	
		解剖生理学Ⅱ	L	2			2							○	
		解剖生理学実験	P	1				3						○	
		生化学Ⅰ	L	2			2							○	
		生化学Ⅱ	L	2				2						○	
		生化学実験Ⅰ	P	1			3							○	
	食 品 と 衛 生	食品学総論	L	2		2								○	
		食品学各論	L	2			2							○	
		食品学実験	P	1					3					○	
		食品加工学	L	2					2					○	
		食品加工学実習	P	1					3					○	
		食品衛生学	L	2			2							○	
	栄 養 と 健 康	栄養学総論	L	2		2								○	
		応用栄養学Ⅰ	L	2				2						○	
		栄養学実験	P	1		3								○	
		応用栄養学実習	P	1				3						○	
		栄養アセスメント	L	2				2						○	
		臨床栄養管理学Ⅰ	L	2					2					○	
		臨床栄養学実習Ⅰ	P	1					3					○	
		臨地実習Ⅰ(病院)	P	2							2W			○	学外
	栄 養 の 指 導	栄養教育論Ⅰ	L	2			2							○	
		栄養教育論Ⅱ	L	2				2						○	
		栄養教育論実習Ⅰ	P	1				3						○	
		栄養教育論実習Ⅱ	P	1						3				○	
		公衆栄養学Ⅰ	L	2					2					○	
		栄養カウンセリング論	S	1								2		○	
	給 食 の 運 営	給食経営管理論Ⅰ	S	1			2							○	
給食経営管理論Ⅱ		L	2				2						○		
給食経営管理実習		P	1				3						○		
食料経済		L	2			2							○		
臨地実習Ⅱ(学校、事業所等)		P	2							2W			○	学外	
調理学		L	2		2								○		
調理学実習Ⅰ		P	1		3								○		
調理学実習Ⅱ		P	1			3							○		

備考

- 1 単位の計算方法は、大学設置基準(昭和31年文部省令第28号)第21条第2項の規定による。
- 2 栄養と健康及び栄養の指導の実験又は実習は、それぞれ1単位以上行う。
- 3 給食の運営は、学内実習及び校外実習をそれぞれ1単位以上行う。

2) 管理栄養士国家試験受験資格

① 取得の要件

- a. 本学の卒業要件を充足していること
- b. 栄養士法ならびに同法施行規則、管理栄養士学校指定規則に定められた科目で本学所定の科目を履修し、その単位を修得していること

*管理栄養士養成施設の指定基準の教育内容は、別表2) に示す。

② 管理栄養士養成施設指定基準の教育内容

別表2) 管理栄養士養成施設の指定基準の教育内容

管理栄養士学校指定規則第2条 別表第1

教 育 内 容		単 位 数	
		講義又は 演習	実験又は 実習
専 門 基 礎 分 野	社会・環境と健康	6	10
	人体の構造と機能 及び疾病の成り立ち	14	
	食べ物と健康	8	
専 門 分 野	基礎栄養学	2	8
	応用栄養学	6	
	栄養教育論	6	
	臨床栄養学	8	
	公衆栄養学	4	
	給食経営管理論	4	
	総合演習	2	
	臨地実習		4

備考

- 1 単位の計算方法は、大学設置基準（昭和31年文部省令第28号）第21条第2項の規定による。
- 2 臨地実習以外の専門分野の教育内容の実験又は実習は、教育内容ごとに1単位以上行う。
- 3 臨地実習の単位数には、給食の運営に係る校外実習の1単位を含むものとする。

3) 教育職員免許状

本学において教育職員免許状を取得しようとする者は、教育職員免許法に基づき、本学に設置してある教職課程において所定の単位を修得しなければなりません。

(1) 免許状の種類と免許教科

	免許状の種類
健康栄養学科	中学校教諭一種免許状（家庭） 高等学校教諭一種免許状（家庭） 栄養教諭一種免許状

(2) 教育職員免許法に基づく基礎資格と最低単位数

免許状の種類	基礎資格	教科等に関する 専門教育科目	教職に関する 専門教育科目	教科（栄養に係る 教育）又は教職 に関する科目
中学校教諭 一種免許状	学士の学位を 有すること	20 単位	31 単位	8 単位
高等学校教諭 一種免許状	学士の学位を 有すること	20 単位	23 単位	16 単位
栄養教諭 一種免許状	学士の学位を有すること、かつ、栄養士法第二条第三項の規定により管理栄養士の免許を受けていること又は同法第五条の三第四号の規定により指定された管理栄養士養成施設の課程を修了し、同法第二条第一項の規定により栄養士の免許を受けていること	栄養に係る 教育に関する 科目 4 単位	18 単位	

中学校教諭一種免許状(家庭)、高等学校教諭一種免許状(家庭)

① 免許法による教科に関する専門教育科目及び本学の授業科目

免許法による教科に関する専門教育科目	単位	本学授業科目	履修単位		教免必修		備考	
			必修	選択	中学	高校		
家庭経営学 (家族関係学及び家庭経済学を含む)	20	生活経営学		2	○	○	(家庭経済学を含む)	
		家族論	2		○	○	(家族関係学を含む)	
被服学 (被服製作実習を含む)		被服材料学		2	○	○		
		被服整理		2	○	○		
		被服製作実習		1	○	○		
食物学 (栄養学、食品学及び調理実習を含む)		栄養学総論	2		○	○		
		応用栄養学Ⅰ	2		○	○		
		食品学総論	2		○	○		
		食品学各論	2		○	○		
		調理学	2		○	○		
調理学実習Ⅰ		1		○	○			
住居学(製図を含む)			住生活論		2	○	○	(製図を含む)
保育学(実習及び家庭看護を含む)			保育学		2	○	○	(実習及び家庭看護を含む)
家庭電気・機械及び情報処理			家庭電気・機械		2	○	○	
		基礎情報処理		1		○	高一種免のみ必修	

② 教育職員免許法施行規則第66条に定める科目

免許法施行規則に定める科目区分等	単位	健康栄養学科関連 開講授業科目					備考
		授業科目	履修単位		教免必修		
			必修	選択	中学	高校	
日本国憲法	2	日本国憲法	2		○	○	
体育	2	健康スポーツⅠ	1		○	○	
		健康スポーツⅡ	1		○	○	
外国語コミュニケーション	2	英語Ⅰ	2		○	○	
		英語Ⅱ	2		○	○	
		英会話	2		○	○	
情報機器の操作	2	情報処理Ⅰ	1		○	○	
		情報処理Ⅱ	1		○	○	
計	8		12				

③ 免許法による教職に関する専門教育科目及び本学の授業科目

免許法による教職に関する専門教育科目	単位	本学授業科目	履修単位		教免必修		備考
			必修	選択	中学	高校	
教職の意義等に関する科目	2	教職論		2	○	○	
教育の基礎理論に関する科目	6	教育原理		2	○	○	
		発達と教育		2	○	○	(障害児の発達を含む)
		教育制度論		2	○	○	
教育課程及び指導法に関する科目	中12 高6	カリキュラム編成論		2	○	○	中8必修 高4必修
		家庭科教育法Ⅰ		2	○	4	
		家庭科教育法Ⅱ		2	○		
		家庭科教育法Ⅲ		2	○		
		家庭科教育法Ⅳ		2	○		
		道徳の指導法		2	○		中一種免のみ
特別活動の指導法		2	○	○			
教育の方法及び技術(情報機器及び教材の活用を含む。)		2	○	○		(情報機器・教材の活用を含む)	
生徒指導、教育相談及び進路指導等に関する科目	4	生徒指導の研究		2	○	○	(進路指導を含む)
		教育相談の理論と方法		2	○	○	
教職実践演習	2	教職実践演習(中・高)		2	○	○	(人権・環境と学校教育)
教育実習	中5 高3	教育実習Ⅰ		1	○	○	中・高はⅠとⅡ 高のみはⅠとⅢ を必修
		教育実習Ⅱ(中学校)		4	○		
		教育実習Ⅲ(高校)		2		○	

但し、中学校教諭一種免許状と高等学校教諭一種免許状の取得を同時に希望する場合「教育実習Ⅱ(中学校)(4単位)」を修得すれば「教育実習Ⅲ(高校)(2単位)」を修得する必要はない。

④ 免許法による教科又は教職に関する専門教育科目及び本学の授業科目

免許法による教科又は教職に関する専門教育科目	単位	本学授業科目	履修単位		教免必修		備考
			必修	選択	中学	高校	
教科又は教職に関する科目	中 8 高 16	栄養学実験	1		○	○	
		応用栄養学実習	1		○	○	
		栄養カウンセリング論	2		○	○	
		栄養教育論Ⅰ	2		○	○	
		栄養教育論Ⅱ	2		○	○	
		臨床栄養管理学Ⅰ	2		○	○	
		臨床栄養管理学Ⅱ	2		○	○	
		公衆栄養学Ⅰ	2		○	○	
		食品学実験	1		○	○	
		食品衛生学	2		○	○	
		調理学実験	1		○	○	
		調理学実習Ⅱ	1		○	○	
		道徳の指導法			2	○	

⑤ 介護等体験

中学校教諭一種免許状(家庭)を取得しようとする者は、「介護等体験」(福祉施設5日間、特別支援学校2日間)が必須となります。

栄養教諭一種免許状

① 免許法による栄養に係る教育に関する科目及び本学の授業科目

免許法による専門教育科目	単位	本学授業科目	履修単位		教免必修	備考
			必修	選択		
栄養に係る教育に関する科目	4	栄養教諭職務Ⅰ		2	○	
		栄養教諭職務Ⅱ		2	○	

② 教育職員免許法施行規則第66条に定める科目

免許法施行規則に定める科目区分等	単位	健康栄養学科関連開講授業科目				
		授業科目	履修単位		教免必修	備考
必修	選択					
日本国憲法	2	日本国憲法	2		○	
体育	2	健康スポーツⅠ	1		○	
		健康スポーツⅡ	1		○	
外国語コミュニケーション	2	英語Ⅰ	2		○	
		英語Ⅱ	2		○	
		英会話	2		○	
情報機器の操作	2	情報処理Ⅰ	1		○	
		情報処理Ⅱ	1		○	
計	8		12			

③ 免許法による教職に関する専門教育科目及び本学の授業科目

免許法施行規則に定める 教職に関する専門教育科目		単 位	本学授業科目	履修単位		教免 必修	備 考
				必修	選択		
教職の意義等 に関する科目	<ul style="list-style-type: none"> ・教職の意義及び教員の役割 ・教員の職務内容（研修、サービス及び身分保障等を含む。） ・進路選択に資する各種の機会の提供等 	2	教職論		2	○	
教育の基礎理論 に関する科目	<ul style="list-style-type: none"> ・教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想 	4	教育原理		2	○	
	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程（障害のある幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程を含む。） 		発達と教育		2	○	（障害児の発達を含む）
	<ul style="list-style-type: none"> ・教育に関する社会的、制度的又は経営的事項 		教育制度論		2	○	
教育課程に関する 科目	<ul style="list-style-type: none"> ・教育課程の意義及び編成の方法 	4	カリキュラム編成論		2	○	
	<ul style="list-style-type: none"> ・道徳及び特別活動に関する内容 		道徳の指導法		2	○	
	<ul style="list-style-type: none"> ・教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。） 		特別活動の指導法		2	○	
生徒指導及び 教育相談に関する 科目	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒指導の理論及び方法 	4	生徒指導論		2	○	
	<ul style="list-style-type: none"> ・教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法 		教育相談の理論と方法		2	○	
教職実践演習		2	教職実践演習（栄養教諭）		2	○	
栄養教育実習		2	栄養教育実習Ⅰ		1	○	事前事後の指導
			栄養教育実習Ⅱ		1	○	

4) フードサイエンティスト

将来食品関係の研究等に従事することを希望する者のために、健康栄養学科において所定の要件を充たすことによって食品科学教育協議会の認定に基づきフードサイエンティストの資格を授与します。

① フードサイエンティスト取得の要件

- a. 本学の卒業要件を充足していること
- b. 下記の科目を履修し単位を修得していること

必修科目	単位数		必修科目	単位数	
	講義	実験		講義	実験
	演習	実習		演習	実習
食品学総論	2		食品衛生学	2	
食品学各論	2		食品衛生学実験		1
食品学実験		1	生化学Ⅰ	2	
栄養学実験		1	生化学実験Ⅰ		1
食品機能論	2		生化学実験Ⅱ		1
食品加工学	2		情報処理Ⅱ	1	
食品加工学実習		1	調理学実験		1
資格認定研修	食品科学教育協議会の行う講習会に参加し、レポートを提出する。				

5) 純心のこころと食生活エキスパート認定証

豊かな人間性と高い専門性を備えて社会で活躍するために、建学の精神であるキリスト教的人間愛の精神を深く学ぶことで、医療、福祉、教育などの現場で心と体の両面からケアのできる管理栄養士の養成を目指しています。そこで本学科では、管理栄養士資格必修である科目および単位の履修・修得に加え、以下に示す規定の科目および単位を履修・修得することで「純心のこころと食生活エキスパート認定証」を授与します。

科目	履修単位数	認定証必修
キリスト教概論Ⅱ	2	4科目以上を 選択必修
心理学	2	
臨床心理学	2	
看護学概論	1	
課題解決法演習	2	
就業力向上とキャリア形成	2	
インターンシップⅠ	1	
臨地実習Ⅲ（保健所等）	1	○
卒業研究	3	○
地域貢献活動Ⅰ	2	5科目以上を 選択必修
食品機能論	2	
調理科学	2	
応用調理学実習	1	
疾患の成因・病態・治療	2	
人体の構造と機能	2	
健康栄養研究Ⅰ	1	
健康栄養研究Ⅱ	1	
健康栄養研究Ⅲ	1	
健康栄養研究Ⅳ	1	