

○ 東洋大学食環境科学部規程

平成28年規程第29号・平成28年4月1日施行

改正

平成29年4月1日

平成30年4月1日

平成31年4月1日規程第101号

令和3年4月1日規程第125号

令和4年4月1日規程第73号

令和5年4月1日規程第108号

(趣旨)

第1条 この規程は、東洋大学学則(昭和24年4月1日施行。以下「学則」という。)に基づき、食環境科学部の教育研究に関し必要な事項を定める。

(教育研究上の目的)

第2条 食環境科学部は、学則第4条の2に基づき、学部及び各学科又は専攻の人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的を、別表第1のとおり定める。

(卒業の認定及び学位授与、教育課程の編成及び実施並びに入学者の受入れに関する方針)

第3条 食環境科学部は、学則第4条の3に基づき、学部及び各学科又は専攻の卒業の認定及び学位授与に関する方針、教育課程の編成及び実施に関する方針並びに入学者の受入れに関する方針を、別表第2のとおり定める。

(教育課程)

第4条 食環境科学部は、学則第39条第1項第1号から第5項までの規定に基づき、各学科又は専攻の教育課程における科目区分、授業科目の名称、単位数、配当及び履修方法を、別表第3のとおり定める。

(卒業に必要な単位等)

第5条 食環境科学部は、学則第52条に基づき、各学科又は専攻の卒業に必要な単位等を、別表第4のとおり定める。

2 食環境科学部は、4年次の必修科目等を履修するための条件を、別表第5のとおり定める。

(履修上限単位数)

第6条 食環境科学部は、学則第42条第3項に基づき、各学科又は専攻の卒業の要件として学生が修得すべき単位数について、1学期に履修科目として登録することができる単位数の上限を24単位とする。

(教育職員その他資格)

第7条 学則第45条に基づき、食環境科学部で取得できる資格は、次の各号に掲げるとおりとする。

- (1) 教育職員となる資格
- (2) 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格
- (3) 管理栄養士の受験資格
- (4) 栄養士となる資格

2 前項第1号の資格において、食環境科学部で取得することができる教育職員免許状の種類及び教科は、次表のとおりとする。

学科及び専攻等	免許状の種類及び教科		
		中学校教諭1種免許状	高等学校教諭1種免許状
食環境科学	理科	理科	—

科 フードサイエンス専攻			
健康栄養学科	—	—	栄養教諭

(資格取得のための授業科目及び単位数)

第8条 学則第45条第2項に基づき、食環境科学部で資格を取得しようとする者は、次の各号に定める所定の授業科目の単位を修得しなければならない。

- (1) 教育職員の資格 別表第6に掲げる授業科目の単位を修得
- (2) 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格 別表第7に掲げる授業科目の単位を取得
- (3) 管理栄養士の受験資格 別表第8に掲げる授業科目の単位を取得
- (4) 栄養士となる資格 別表第9に掲げる授業科目の単位を取得

(改正)

第9条 この規程の改正は、学長が食環境科学部教授会の意見を聴き、学部長会議での連絡調整を経て行う。

附則

- 1 この規程は、平成28年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成27年度以前の入学生については、なお従前の例による。

附則(平成29年規程第137号)

- 1 この規程は、平成29年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成28年度以前の入学生については、なお従前の例による。

附則(平成30年規程第77号)

- 1 この規程は、平成30年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成29年度以前の入学生については、別表第3及び別表第6は、なお従前の例による。

附則(平成31年4月1日規程第101号)

- 1 この規程は、平成31年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、平成30年度以前の入学生については、なお従前の例による。

附則(令和3年4月1日規程第125号)

- 1 この規程は、2021年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、2020年度以前の入学生については、なお従前の例による。

附則(令和4年4月1日規程第73号)

- 1 この規程は、2022年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、2021年度以前の入学生については、第4条別表第3及び第8条第1号別表第6は、なお従前の例による。

附則(令和5年4月1日規程第108号)

- 1 この規程は、2023年4月1日から施行する。
- 2 前項の規定にかかわらず、2022年年度以前の入学生については、なお従前の例による。

別表第1 教育研究上の目的（第2条関係）

食環境科学部

1. 人材の養成に関する目的
少子高齢社会において、あらゆるライフステージにおける健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するため、食と健康分野における教育・研究を通じて食品の機能を総合的に探究し、これを高度な栄養指導に発展させるとともに、21世紀における食と健康を中心とした生命科学の創成、現在の社会が直面している食糧問題、健康問題などを解決する、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバル人材の育成を目的とする。
2. 学生に修得させるべき能力等の教育目標
「食」、「栄養」、「健康」に関して、最新の生命科学、バイオテクノロジーを深く学習して、食品機能科学や食と健康をつなぐ高度な専門的知識・技術を修得する。さらに、高度な倫理観を身に付け、実社会で自ら判断し、自主的、主体的に問題を解決していく認知的能力（独立自活）、総合的かつ持続的な学修経験に基づく創造力と構想力を育成し、食環境科学の新しい分野を切り拓いていく能力、グローバル化に的確に対応できる能力を身につけることを教育目標とする。

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻

1. 人材の養成に関する目的
食を通じて健やかな生命を育み、質の高い暮らしを実現するため、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要がある。本専攻では、生命科学的視点に立って、食品素材が持つ機能とこれが人の健康維持に果たす役割を考究し、高度な倫理観によって、生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍できるグローバルな食品技術者の育成を目的とする。
2. 学生に修得させるべき能力等の教育目標
食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識の系統的な修得、健康の視点から食をコーディネートする総合力の育成、先端的バイオテクノロジーを基礎とした食品機能と食品の安全を高度に追及できる専門能力、および、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命倫理、生命論、生命哲学あるいは技術者倫理に関する科目を配し、生命の維持に必要な「食」という視点から「生命・人間」を総合的に理解する能力の育成を目指す。

食環境科学部健康栄養学科

1. 人材の養成に関する目的
生命科学分野の幅広い知識を有し、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政の分野の専門職を目指して、社会に貢献できる高度な知識と技術力をもった管理栄養士として、地域社会に参画し、人々の生活の質（QOL）の向上に貢献できる人材の育成を目的とする。
2. 学生に修得させるべき能力等の教育目標
最新の生命科学、バイオテクノロジーをもとに、生物学的な観点から社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康を専門基礎科目として学び、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の講義および実験実習を通して、専門知識を修得し、学外実習の臨地実習で専門的知識及び技能の統合を図り、管理栄養士としての能力を身に付けて社会で活躍できる実践力を養う。

別表第2 卒業の認定及び学位授与、教育課程の編成及び実施並びに入学者の受入れに関する方針（第3条関係）

食環境科学部

1. 卒業の認定及び学位授与に関する方針
食環境科学部では2学科の定める教育上の目的に基づく教育課程にしたがって学修し、基準となる単位数を修得することが学位授与の要件である。生命科学的視点に立って、食品機能科学の基礎的知識・技術を修得するとともに、「食」、「栄養」、「健康」の関わりを深く理解し、国民が全体として生涯にわたり健康的で明るく、活力ある生活が送れるよう、地球社会の発展に貢献するという強い意志を有すること。

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻

1. 卒業の認定及び学位授与に関する方針
<p>フードサイエンス専攻は、食を通じて健やかな生命をはぐくみ、豊かな暮らしを実現するため、生命の維持に必要な「食」の視点から生命科学を学び、生命科学の視点から「食」について考える必要があります。本専攻では、高度な倫理観と広い視野をもち、食の安全に関わる専門知識と技術、技能を学び、生命と健康、食の安全・安心に関わる専門技術や実践力、総合力を修得し、食品関連分野で社会に貢献できるグローバルな食品技術者として、次の基準を満たす学生に学位を授与します。</p> <p>(1) 生命科学に関する基礎知識を体系的に習得している</p> <p>(2) 高い倫理観と広い視野を備えている</p> <p>(3) 外国の人々とコミュニケーションを通じて文化の違いを理解する能力をもつ</p> <p>(4) 食の安全に関する専門知識を修得している</p> <p>(5) 食の安全を守るための実践力、思考力、想像力をもっている</p>

2. 教育課程の編成及び実施に関する方針
<p>(1) フードサイエンス専攻では、化学や生物を初めて学ぶ人にも十分学習できるカリキュラムを編成し、食品の機能科学、栄養・健康科学、食品の安全、あるいは食育を通じた食文化の維持・向上などの専門知識を系統的に教授しています。また、基盤教育科目に社会人基礎力の育成のための科目や短期海外研修科目を配して、キャリア形成支援とグローバル人材の育成を行うとともに、正しい倫理観をもった技術者を育成するための科目を配して、物の見方、考え方をしっかりと身に付ける教育を行います。</p> <p>(2) 2年次からは、将来の目標に添って専門性を高める教育を行なっています。</p> <p>食品を健康と関連づけて探求したい学生は、「食」を通して「いのち」を考え、食品の機能科学・栄養、健康科学を中心に学習することで、健康の視点から食をコーディネートする総合力の修得を目指します。</p> <p>食品の機能性を化学的に探求したい学生は、先端バイオテクノロジーを基礎に、食品機能と安全、未利用食資源の有効活用、最新の分析技術を学習し、食品の安全を高度に追及できる食品技術の修得を目指します。</p> <p>(3) 「食」の視点から「生命・人間」を総合的に理解し、高い倫理観を持って社会活動に参画できる人材を育成するため、生命哲学、技術者倫理に関する科目を教授しています。</p>

3. 入学者の受入れに関する方針
<p>フードサイエンス専攻は、生命科学の視点から食を考え、最先端のバイオテクノロジーを基礎に食育から食の安全・安心に至るまでの総合的な知識と技術を教授しています。</p> <p>以上の観点から本専攻は、食育・食文化、食品の機能科学、栄養・健康科学、食の安全、あるいは食品に関わる社会問題に興味を持ち、食を取り巻く諸問題に対して積極的・意欲的に解決したいと考えている人を求めています。</p> <p>求める学生像</p> <p>(1) 食と健康あるいは食の安全など食に関する諸問題に関心を持っている人</p> <p>(2) バイオテクノロジーの先端技術を活用して、食品の機能性・安全性を探究するため、「生物」、「化学」といった基礎科目を意欲的に勉学する人</p> <p>(3) 常に自ら積極的に学ぼうとする強い意欲がある人</p> <p>(4) 本学科で学んだことを活かして社会に貢献したいという目的意識と向上心のある人</p> <p>(5) 勉学だけでなくサークル活動等を通してリーダーシップを発揮できる人</p> <p>(6) 海外で生命と健康、食の安全・安心に係る分野で活躍したい人</p>

1. 卒業の認定及び学位授与に関する方針
(1) 生命科学の幅広い知識を基盤とし、管理栄養士に必要な人体・食品・代謝・衛生等の基礎的知識と、行政・学校・病院・給食施設等の職場で働くにあたっての実践的知識・技能を有していること。 (2) 国民の健康づくり、子供の食育、高齢者の介護、アスリートの栄養管理、傷病者の疾病治療、機能性食品の開発等に携わり、人々の健康維持・増進のために主体的かつ協調的に取り組み、社会に貢献できる能力を有していること。
2. 教育課程の編成及び実施に関する方針
(1) 健康栄養学科では、基盤教育科目に社会人基礎力育成のための科目や短期海外研修科目を配して、キャリア形成支援とグローバル人材の育成を行うとともに、倫理観をもった管理栄養士を育成するための科目を配して、物の見方、考え方をしっかりと身につける教育を行います。 (2) 専門基礎科目分野では、生命科学を基礎として社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康を学び、講義および実験実習を通して、専門知識の基礎を養います。専門科目分野では、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の講義および実験実習を通して、専門知識を修得し、学外で実施する臨地実習にて専門的知識及び技能の統合を図ります。 (3) 最新バイオテクノロジーの実践的知識を学ぶ科目、スポーツと栄養の関連について学ぶ科目を選択科目に導入し、管理栄養士としての幅広い知識とより専門的な能力を養います。
3. 入学者の受入れに関する方針
生命科学の基礎知識に立って、健康と食との間をつなぐ専門的知識と技術を修得し、医療・福祉・栄養行政・食品・スポーツ等の分野の専門職を目指す管理栄養士として、社会に貢献したいと考えている人、また、国内だけでなく海外での社会貢献を積極的に考えている意欲のある人を求めています。 求める学生像 (1) 高等学校までの基礎的学力を有し、社会性を身につけている人 (2) 本学科が管理栄養士としての専門的知識・技術を修得する場であると理解し、努力できる人 (3) 食と栄養に関心を持っている人 (4) 社会における食料、資源、環境、健康に関する問題に関心を持つと同時に、様々な事象について考察し、自分の考えをまとめることができる人 (5) 本学科で学んだことを活かして社会に貢献したいという目的意識と向上心のある人 (6) 国内外を問わず、管理栄養士として活躍し、将来的にはその指導的な役割を担う意欲がある人

別表第3 教育課程（第4条関係）

(1) 食環境科学部 基盤教育科目

区分	必修・選択の別	科目名	配当学年	単位数	履修方法
哲学・思想	選択必修	井上円了と東洋大学	1~4	2	
哲学・思想	選択必修	生命倫理	1~4	2	
哲学・思想	選択必修	哲学入門	1~4	2	
哲学・思想	選択必修	生命哲学	1~4	2	
哲学・思想	選択必修	生命論	1~4	2	
学問の基礎（人文科学）	選択必修	心理学	1~4	2	
学問の基礎（人文科学）	選択必修	文化人類学入門	1~4	2	
学問の基礎（人文科学）	選択必修	人文地理学入門	1~4	2	
学問の基礎（社会科学）	選択必修	経済学入門	1~4	2	
学問の基礎（社会科学）	選択必修	スポーツ社会学	1~4	2	
学問の基礎（社会科学）	選択必修	ソーシャルサーベイ概論	1~4	2	
学問の基礎（社会科学）	選択必修	政治学入門	1~4	2	
学問の基礎（社会科学）	選択必修	法学入門	1~4	2	
学問の基礎（社会科学）	選択必修	社会学入門	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	現代化学	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	科学技術論	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	現代物理	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	生命科学史	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	現代生物学	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	数学の世界	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	食と健康	1~4	2	
国際人の形成（世界の伝統と文化）	選択	欧米の文学と文化	1~4	2	
国際人の形成（世界の伝統と文化）	選択	異文化と社会事情	1~4	2	
国際人の形成（世界の伝統と文化）	選択	日本の食文化	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	文化間コミュニケーション	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外フィールドワーク	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	英語ビジネス実務	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	海外文化研修	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	留学のすすめ	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	異文化理解概論	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	海外研修Ⅰ	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	海外研修Ⅱ	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	海外実習Ⅰ	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	海外実習Ⅱ	1~4	2	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外研修Ⅰ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外研修Ⅱ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外研修Ⅲ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外研修Ⅳ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外実習Ⅰ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外実習Ⅱ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外実習Ⅲ	1~4	1	
国際人の形成（グローバル社会の実際）	選択	短期海外実習Ⅳ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	必修	Integral English I	1	1	
国際人の形成（語学）	必修	Integral English II	1	1	
国際人の形成（語学）	必修	English Communication I	1	1	
国際人の形成（語学）	必修	English Communication II	1	1	
国際人の形成（語学）	必修	Integral English III	2	1	
国際人の形成（語学）	必修	Integral English IV	2	1	
国際人の形成（語学）	必修	English for Liberal Arts I	3	1	食環境科学科のみ履修可
国際人の形成（語学）	必修	English for Liberal Arts II	3	1	
国際人の形成（語学）	選択	English for Liberal Arts I	1~4	1	健康栄養学科のみ履修可
国際人の形成（語学）	選択	English for Liberal Arts II	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	中国語Ⅰ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	中国語Ⅱ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	ハングルⅠ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	ハングルⅡ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	フランス語Ⅰ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	フランス語Ⅱ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	スペイン語Ⅰ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	スペイン語Ⅱ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	テクニカルライティング	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	アカデミックライティング	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	Business English Communication	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	IELTS for Study Abroad I Listening/Speaking	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	IELTS for Study Abroad I Reading/Writing	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	IELTS for Study Abroad II Listening/Speaking	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	IELTS for Study Abroad II Reading/Writing	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	Pre-Study Abroad: Listening/Speaking	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	Pre-Study Abroad: Writing	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	日本語Ⅰ	1	1	
国際人の形成（語学）	選択	日本語Ⅱ	2	1	外国人留学生のみ履修可
国際人の形成（語学）	選択	日本語と日本社会	1	1	
国際人の形成（語学）	選択	日本語と日本文化	2	1	
国際人の形成（語学）	選択	Japanese for Beginners: Theory	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	Japanese for Beginners: Practice	1~4	2	
国際人の形成（語学）	選択	Integrated Japanese I Theory	1~4	2	

国際人の形成 (語学)	選択	Integrated Japanese I Practice	1~4	2	交換留学生のための初修日本語・日本文化科目
国際人の形成 (語学)	選択	Integrated Japanese II Theory	1~4	2	
国際人の形成 (語学)	選択	Integrated Japanese II Practice	1~4	2	
国際人の形成 (語学)	選択	Integrated Japanese III Theory	1~4	2	
国際人の形成 (語学)	選択	Integrated Japanese III Practice	1~4	2	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Reading I	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Reading II	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Reading III	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Listening I	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Listening II	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Listening III	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Writing I	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Writing II	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Writing III	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Project Work I	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Project Work II	1~4	1	交換留学生のための初修日本語・日本文化科目
国際人の形成 (語学)	選択	Project Work III	1~4	1	
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Culture and Society A	1~4	2	交換留学生のための初修日本語・日本文化科目
国際人の形成 (語学)	選択	Japanese Culture and Society B	1~4	2	
国際人の形成 (語学)	選択	Introduction to Japanology A	1~4	2	
国際人の形成 (語学)	選択	Introduction to Japanology B	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	日本国憲法	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	産官学連携概論	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	情報処理基礎	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	情報処理演習	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	キャリアデザインⅠ	1	2	
キャリア・市民形成	選択	キャリアデザインⅡ	2	2	
健康・スポーツ科学	選択	スポーツ健康科学実技Ⅰ	1~4	1	
健康・スポーツ科学	選択	スポーツ健康科学実技Ⅱ	1~4	1	
健康・スポーツ科学	選択	スポーツ健康科学実技Ⅲ	1~4	1	
健康・スポーツ科学	選択	スポーツ健康科学実技Ⅳ	1~4	1	
健康・スポーツ科学	選択	スポーツと健康Ⅰ	1~4	2	
健康・スポーツ科学	選択	スポーツと健康Ⅱ	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合A	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合B	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合C	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合D	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合E	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合F	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合G	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合H	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合I	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合J	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合K	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合L	1~4	2	
総合・学際	選択	全学総合M	1~4	2	

(2)ー1 食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻 専門教育科目

必修・選択の別	区分	科目名	配当学年	単位数	履修方法
必修	—	基礎化学	1	2	
必修	—	化学実験	1	2	
必修	—	基礎微生物学	1	2	
必修	—	生物学	1	2	
必修	—	フードサイエンスの化学	1	2	
必修	—	生物学実験	2	3	
必修	—	基礎生化学	2	2	
必修	—	有機化学Ⅱ	2	2	
必修	—	細胞生物学	2	2	
必修	—	フードサイエンス実験Ⅰ	2	3	
必修	—	基礎栄養学	2	2	
必修	—	植物バイオテクノロジー概論	2	2	
必修	—	分子生物学概論	2	2	
必修	—	食環境科学英語Ⅰ	2	2	
必修	—	フードサイエンス実験Ⅱ	3	3	
必修	—	食品衛生学	3	2	
必修	—	機能食品科学	3	2	
必修	—	食環境科学英語Ⅱ	3	2	
必修	—	生体高分子化学	3	2	
必修	—	食品微生物利用学	3	2	
必修	—	応用酵素学	3	2	
必修	—	食品技術者と倫理	3	2	
必修	—	食環境科学輪講Ⅰ	4	2	
必修	—	卒業研究	4	2	
必修	—	卒業論文	4	2	
選択必修	—	基礎生物学	1	2	
選択必修	—	物理Ⅰ	1	2	
選択必修	—	人体の構造と機能	1	2	
選択必修	—	物理Ⅱ	1	2	
選択必修	—	物理実験	1	2	
選択必修	—	無機化学	1	2	

選択必修	—	有機化学I	1	2	
選択必修	—	フードコーディネート論	1	2	
選択必修	—	生物統計学	1	2	
選択必修	—	フードスペシャリスト特別講義	1	2	
選択必修	—	植物生理学	2	2	
選択必修	—	食品流通学	2	2	
選択必修	—	公衆衛生学	2	2	
選択必修	—	機器分析	2	2	
選択必修	—	食品分析学概論	2	2	
選択必修	—	食品学概論	2	2	
選択必修	—	調理科学実習	2	2	
選択必修	—	フードエンジニアリング	2	2	
選択必修	—	食品物性論	2	2	
選択必修	—	食育論	2	2	
選択必修	—	地学	2	2	
選択必修	—	物理化学	2	2	
選択必修	—	微生物生理学	2	2	
選択必修	—	地学概論（実験を含む）	2	2	
選択必修	—	生物有機化学	2	2	
選択必修	—	食品科学特別講義	2	2	
選択必修	—	美味しさの科学	2	2	
選択必修	—	食品化学	2	2	
選択必修	—	ビッグデータ入門	2	2	
選択必修	—	実務研修Ⅰ	2	1	
選択必修	—	実務研修Ⅱ	2	2	
選択必修	—	生物資源利用学	3	2	
選択必修	—	植物遺伝育種学	3	2	
選択必修	—	遺伝子工学	3	2	
選択必修	—	食品バイオテクノロジー	3	2	
選択必修	—	食品官能評価概論	3	2	
選択必修	—	応用栄養学	3	2	
選択必修	—	食品安全学	3	2	
選択必修	—	プロバイオティクス	3	2	
選択必修	—	食品検査概論	3	2	
選択必修	—	ファイトセラピー論	3	2	
選択必修	—	環境修復学	3	2	
選択必修	—	フードパッケージング論	3	2	
選択必修	—	ビッグデータ解析演習	3	2	
選択必修	—	食品微生物制御学	3	2	
選択必修	—	食品添加物概論	3	2	
選択必修	—	知的財産法	3	2	
選択必修	—	食品加工貯蔵学	3	2	
選択必修	—	HACCP論	3	2	
選択必修	—	予防・臨床栄養学	3	2	
選択必修	—	バイオエネルギー	3	2	
選択必修	—	動物バイオテクノロジー	3	2	
選択必修	—	食環境科学輪講Ⅱ	4	2	
選択	—	生態学	1	2	
選択	—	微分積分学	1	2	
選択	—	スポーツと栄養学	1	2	
選択	—	解析学	1	2	
選択	—	味とニオイの科学	2	2	
選択	—	微生物利用学	2	2	
選択	—	地域産業論	2	2	
選択	—	スパイスの科学	3	2	
選択	—	マーケティング入門	3	2	
選択	—	ソムリエ講座	3	2	

(2)ー2 食環境科学部食環境科学科健康栄養学科 専門教育科目

必修・選択の別	区分	科目名	配当学年	単位数	履修方法
必修	—	生化学	1	2	
必修	—	基礎栄養学Ⅰ	1	2	
必修	—	食品学Ⅰ	1	2	
必修	—	解剖生理学	1	2	
必修	—	社会・環境と健康Ⅰ	1	2	
必修	—	調理科学	1	2	
必修	—	基礎栄養学実験	1	1	
必修	—	調理学実習Ⅰ	1	1	
必修	—	食品学Ⅱ	2	2	
必修	—	食品衛生学	2	2	
必修	—	応用栄養学Ⅰ	2	2	
必修	—	公衆栄養学Ⅰ	2	2	
必修	—	調理科学実験	2	1	
必修	—	解剖生理学実験	2	1	
必修	—	食品学実験Ⅰ	2	1	
必修	—	生化学実験Ⅰ	2	1	
必修	—	給食経営管理論Ⅰ	2	2	
必修	—	臨床栄養学Ⅰ	2	2	
必修	—	栄養教育論Ⅰ	2	2	



必修	—	社会・環境と健康Ⅱ	2	2	
必修	—	基礎医学	2	2	
必修	—	食品衛生学実験	2	1	
必修	—	応用栄養学実習Ⅰ	2	1	
必修	—	栄養カウンセリング論	2	2	
必修	—	臨床栄養学Ⅱ	3	2	
必修	—	栄養教育論Ⅱ	3	2	
必修	—	給食経営管理論Ⅱ	3	2	
必修	—	臨床医学Ⅰ	3	2	
必修	—	公衆栄養学実習	3	1	
必修	—	臨床栄養学実習Ⅰ	3	1	
必修	—	応用栄養学実習Ⅱ	3	1	
必修	—	給食経営管理実習	3	1	
必修	—	調理学実習Ⅱ	3	1	
必修	—	臨床医学Ⅱ	3	2	
必修	—	栄養教育論実習	3	1	
必修	—	臨床栄養学実習Ⅱ	3	1	
必修	—	健康栄養学科輪講Ⅰ	4	2	
必修	—	健康栄養学科輪講Ⅱ	4	2	
選択必修	—	基礎化学	1	2	
選択必修	—	微生物学	1	2	
選択必修	—	基礎栄養学Ⅱ	1	2	
選択必修	—	微生物学実験	2	1	
選択必修	—	応用栄養学Ⅱ	2	2	
選択必修	—	公衆栄養学Ⅱ	2	2	
選択必修	—	生化学実験Ⅱ	2	1	
選択必修	—	食品学実験Ⅱ	2	1	
選択必修	—	臨床栄養学Ⅲ	3	2	
選択必修	—	臨床栄養学Ⅳ	3	2	
選択必修	—	社会・環境と健康Ⅲ	3	2	
選択必修	—	事前演習	3	2	臨地実習Ⅰ～Ⅵの履修に必須の科目
選択必修	—	総合演習	4	2	臨地実習Ⅰ～Ⅵの履修に必須の科目
選択必修	—	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	4	1	6科目のうち、4科目を履修※
選択必修	—	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）	4	1	
選択必修	—	臨地実習Ⅲ（給食経営管理論）	4	1	
選択必修	—	臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）	4	1	
選択必修	—	臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ）	4	1	
選択必修	—	臨地実習Ⅵ（公衆栄養学）	4	1	
選択	—	食品機能性分析学	1	2	
選択	—	生態学	1	2	
選択	—	食生活論	1	2	
選択	—	統計の基礎	1	2	
選択	—	食品分析学	1	2	
選択	—	スポーツ栄養科学	1	2	
選択	—	フードコーディネート論	1	2	
選択	—	食生活実習	1	2	
選択	—	食品流通学	2	2	
選択	—	運動生理学	2	2	
選択	—	分子生物学概論	2	2	
選択	—	フードエンジニアリング	2	2	
選択	—	食品機能学	3	2	
選択	—	学校栄養教育の基礎	3	2	
選択	—	食品検査概論	3	2	
選択	—	食品安全学	3	2	
選択	—	食品官能評価概論	3	2	
選択	—	遺伝子工学	3	2	
選択	—	食品バイオテクノロジー	3	2	
選択	—	生体高分子化学	3	2	
選択	—	スポーツ栄養学	3	2	
選択	—	学校栄養教育の実践	3	2	
選択	—	スポーツ心理学	3	2	
選択	—	卒業研究	4	2	
選択	—	卒業論文	4	2	
選択	—	実践人体の構造及び疾病の成り立ち	4	2	
選択	—	実践食べ物と健康	4	2	
選択	—	実践基礎栄養学	4	2	
選択	—	実践公衆栄養学	4	2	
選択	—	実践給食経営管理論	4	2	
選択	—	実践応用栄養学	4	2	
選択	—	実践臨床栄養学	4	2	
選択	—	実践栄養教育論	4	2	
選択	—	実践社会・環境と健康	4	2	

※6科目のうち、臨地実習Ⅰ（給食の運営）、臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）の2科目は必須とし、臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）を履修している場合のみ、臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）の履修可とし、臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）を履修している場合のみ、臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ）の履修可とする。

## (3)-1 食環境科学部食環境科学科 他学部他学科開放科目

学部	学科等	科目名	配当学年	単位数	履修方法
生命科学部	生命科学科	発生・再生生物学	1	2	
生命科学部	生命科学科	分析化学	2	2	
生命科学部	生命科学科	地球環境学	2	2	
生命科学部	生命科学科	植物分子栄養学	2	2	
生命科学部	生命科学科	ゲノムインフォマティクス	3	2	
生命科学部	生命科学科	メディカルバイオテクノロジー	3	2	
生命科学部	生命科学科	糖鎖科学	3	2	
生命科学部	生命科学科	脳科学	3	2	
生命科学部	生命科学科	植物生化学	3	2	
生命科学部	生命科学科	植物環境生理学	3	2	
生命科学部	応用生物科学科	生物統計学	1	2	
生命科学部	応用生物科学科	技術倫理	1	2	
生命科学部	応用生物科学科	微生物学	1	2	
生命科学部	応用生物科学科	薬物生体作用学	2	2	
生命科学部	応用生物科学科	植物代謝化学	2	2	
生命科学部	応用生物科学科	環境微生物学	2	2	
生命科学部	応用生物科学科	古生物学	2	2	
生命科学部	応用生物科学科	公害防止総論	2	2	
生命科学部	応用生物科学科	極限環境微生物学	3	2	
生命科学部	応用生物科学科	酵素工学	3	2	
生命科学部	応用生物科学科	水圏環境科学	3	2	

## (3)-2 食環境科学部健康栄養学科 他学部他学科開放科目

学部	学科等	科目名	配当学年	単位数	履修方法
食環境科学部	食環境科学科	フードスペシャリスト特別講義	1	2	
食環境科学部	食環境科学科	スポーツと栄養学	1	2	

## (4)-1 食環境科学部食環境科学科 教職科目 (卒業要件外)

区分	科目名	配当学年	単位数	履修方法
教科及び教科の指導法に関する科目	理科指導法ⅠA	3	2	
教科及び教科の指導法に関する科目	理科指導法ⅠB	3	2	
教科及び教科の指導法に関する科目	理科指導法ⅡA	3	2	
教科及び教科の指導法に関する科目	理科指導法ⅡB	3	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育学概論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教職概論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育の制度と経営	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育心理学	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	特別支援教育基礎論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育課程論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	道徳教育論	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	総合的な学習の時間の指導法	3	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	特別活動の理論と方法	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育方法の理論と実践 (情報通信技術を含む)	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	生徒指導論 (進路指導論を含む)	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育相談	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育実習Ⅰ (事前・事後指導を含む)	4	5	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育実習Ⅱ (事前・事後指導を含む)	4	3	
教育の基礎的理解に関する科目等	教職実践演習 (中・高)	4	2	

## (4)-2 食環境科学部健康栄養科学科 教職科目 (卒業要件外)

区分	科目名	配当学年	単位数	履修方法
教育の基礎的理解に関する科目等	教育学概論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教職概論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育の制度と経営	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育心理学	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	特別支援教育基礎論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育課程論	1	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	道徳教育論	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	特別活動の理論と方法 (総合的な学習の時間の指導法を含む)	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育方法の理論と実践 (情報通信技術を含む)	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	生徒指導論 (進路指導論を含む)	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教育相談	2	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	栄養教育実習 (事前・事後指導を含む)	4	2	
教育の基礎的理解に関する科目等	教職実践演習 (栄養教諭)	4	2	

別表第4 卒業に必要な単位等（第5条第1項関係）

学科	単位数
食環境科学部食環境科学科 フードサイエンス専攻	1) 卒業要件となる科目で124単位以上を修得すること。 2) 基盤教育科目、哲学・思想区分より4単位以上、学問の基礎区分より4単位以上を修得すること。 3) 基盤教育科目、国際人の形成（語学）区分の必修科目8単位以上を修得すること。 4) 上記2）、3）を含む基盤教育科目で24単位以上を修得すること。 5) 専門教育科目で必修53単位、選択必修22単位を含み90単位以上を修得すること。
食環境科学部健康栄養学科	1) 卒業要件となる科目で124単位以上を修得すること。 2) 基盤教育科目、哲学・思想区分より4単位以上、学問の基礎区分より4単位以上を修得すること。 3) 基盤教育科目、国際人の形成（語学）区分の必修科目6単位以上を修得すること。 4) 上記2）、3）を含む基盤教育科目で24単位以上を修得すること。 5) 専門教育科目で必修61単位、選択必修10単位を含み90単位以上を修得すること。

別表第5 4年次の必修科目等を履修するための条件（第5条第2項関係）

4年次配当の必修科目を履修するためには、下記を満たさなければならない。

学科	単位数
食環境科学部食環境科学科 フードサイエンス専攻	1) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。 2) 基盤教育科目、哲学・思想区分より4単位以上、学問の基礎区分より4単位以上を修得すること。 3) 基盤教育科目、国際人の形成（語学）区分の必修科目8単位以上を修得すること。 4) 上記2）、3）を含む基盤教育科目で24単位以上を修得すること。 5) 専門教育科目の必修で実験科目11単位を含む43単位以上、選択必修で22単位以上を修得すること。
食環境科学部健康栄養学科	1) 卒業要件となる科目で105単位以上を修得すること。 2) 基盤教育科目、哲学・思想区分より4単位以上、学問の基礎区分より4単位以上を修得すること。 3) 基盤教育科目、国際人の形成（語学）区分の必修科目6単位以上を修得すること。 4) 上記2）、3）を含む基盤教育科目で24単位以上を修得すること。 5) 専門教育科目の必修で50単位以上を修得すること。

別表第6 教育職員免許状取得のための授業科目及び単位数（第8条第1号関係）

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻

(1) 中学校教諭1種免許状(理科)

① 教科及び教科の指導法に関する科目

教育職員免許法施行規則 に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
物理学	4単位	物理Ⅰ	1	2	必修
		物理Ⅱ	1	2	必修
物理学実験(コンピュータ活用を含む。)	2単位	物理実験	1	2	必修
化学	4単位	基礎化学	1	2	必修
		有機化学Ⅱ	2	2	選択
		基礎生化学	2	2	必修
		無機化学	1	2	選択
		生体高分子化学	3	2	選択
化学実験(コンピュータ活用を含む。)	2単位	化学実験	1	2	必修
生物学	4単位	生物学	1	2	必修
		分子生物学概論	2	2	必修
		基礎微生物学	1	2	選択
		細胞生物学	2	2	選択
		植物生理学	2	2	選択
生物学実験(コンピュータ活用を含む。)	3単位	生物学実験	2	3	必修
地学	2単位	地学	2	2	必修
地学実験(コンピュータ活用を含む。)	2単位	地学概論(実験を含む)	2	2	必修
各教科の指導法(情報通信技術の活を含む。)	8単位	理科指導法ⅠA	3	2	必修
		理科指導法ⅠB	3	2	必修
		理科指導法ⅡA	3	2	必修
		理科指導法ⅡB	3	2	必修
小計	31単位	—	—	—	—

② 教育の基礎的理解に関する科目等

教育職員免許法施行規則 に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
教育の基礎的理解に関する科目	12単位	教育学概論	1	2	必修
		教職概論	1	2	必修
		教育の制度と経営	1	2	必修
		教育心理学	2	2	必修
		特別支援教育基礎論	1	2	必修
		教育課程論	1	2	必修
道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目	12単位	道徳教育論	2	2	必修
		総合的な学習の時間の指導法	3	2	必修
		特別活動の理論と方法	2	2	必修
		教育方法の理論と実践(情報通信技術を含む)	2	2	必修
		生徒指導論(進路指導論を含む)	2	2	必修
		教育相談	2	2	必修
教育実践に関する科目	7単位	教育実習Ⅰ(事前・事後指導を含む)	4	5	必修
		教職実践演習(中・高)	4	2	必修
小計	31単位	—	—	—	—

③ 大学が独自に設定する科目

教育職員免許法施行規則 に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
大学が独自に設定する科目	—	—	—	—	—
小計	—	—	—	—	—

合計	62単位	①、②、③の合計で62単位以上を修得すること。			
----	------	-------------------------	--	--	--

(2) 高等学校教諭1種免許状(理科)

① 教科及び教科の指導法に関する科目

教育職員免許法施行規則 に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
物理学	4単位	物理Ⅰ	1	2	必修
		物理Ⅱ	1	2	必修
化学	4単位	基礎化学	1	2	必修
		有機化学Ⅱ	2	2	選択
		基礎生化学	2	2	必修
		無機化学	1	2	選択
		生体高分子化学	3	2	選択
生物学	4単位	生物学	1	2	必修
		分子生物学概論	2	2	必修
		基礎微生物学	1	2	選択
		細胞生物学	2	2	選択
		植物生理学	2	2	選択
地学	2単位	地学	2	2	必修

「物理学実験（コンピュータ活用を含む。）、化学実験（コンピュータ活用を含む。）、生物学実験（コンピュータ活用を含む。）、地学実験（コンピュータ活用を含む。）」	9単位	物理実験	1	2	必修
		化学実験	1	2	必修
		生物学実験	2	3	必修
		地学概論（実験を含む）	2	2	必修
各教科の指導法（情報通信技術の活用を含む。）	4単位	理科指導法ⅠA	3	2	必修
		理科指導法ⅠB	3	2	選択
		理科指導法ⅡA	3	2	必修
		理科指導法ⅡB	3	2	選択
小計	27単位	—	—	—	—

② 教育の基礎的理解に関する科目等

教育職員免許法施行規則に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
教育の基礎的理解に関する科目	12単位	教育学概論	1	2	必修
		教職概論	1	2	必修
		教育の制度と経営	1	2	必修
		教育心理学	2	2	必修
		特別支援教育基礎論	1	2	必修
		教育課程論	1	2	必修
道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目	10単位	総合的な学習の時間の指導法	3	2	必修
		特別活動の理論と方法	2	2	必修
		教育方法の理論と実践（情報通信技術を含む）	2	2	必修
		生徒指導論（進路指導論を含む）	2	2	必修
		教育相談	2	2	必修
教育実践に関する科目	5単位	教育実習Ⅰ（事前・事後指導を含む）※	4	5※	いずれか1科目
		教育実習Ⅱ（事前・事後指導を含む）	4	3	選択必修
		教職実践演習（中・高）	4	2	必修
小計	27単位	—	—	—	—

※高等学校教諭の免許状申請の際には3単位として申請

③ 大学が独自に設定する科目

教育職員免許法施行規則に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
大学が独自に設定する科目	—	道徳教育論	2	2	選択
小計	—	—	—	—	—

合計	59単位	①、②、③の合計で59単位以上を修得すること。			
----	------	-------------------------	--	--	--

免許法施行規則第66条の6に定める科目

教育職員免許法施行規則に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
日本国憲法	2単位	日本国憲法	1～4	2	必修
体育	2単位	スポーツ健康科学実技Ⅰ	1～4	1	選択必修
		スポーツ健康科学実技Ⅱ	1～4	1	選択必修
		スポーツ健康科学実技Ⅲ	1～4	1	選択必修
		スポーツ健康科学実技Ⅳ	1～4	1	選択必修
外国語コミュニケーション	2単位	Integral English I	1	1	必修
		Integral English II	1	1	必修
数理、データ活用及び人工知能に関する科目又は情報機器の操作	2単位	情報処理基礎	1～4	2	選択必修
		情報処理演習	1～4	2	選択必修

食環境科学部健康栄養学科

(1) 栄養教諭1種免許状

① 栄養に係る教育に関する科目

教育職員免許法施行規則に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項 幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項 食生活に関する歴史的及び文化的事項	2単位	学校栄養教育の基礎	3	2	必修
食に関する指導の方法に関する事項	2単位	学校栄養教育の実践	3	2	必修
小計	4単位	—	—	—	—

② 教育の基礎的理解に関する科目等

教育職員免許法施行規則に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
教育の基礎的理解に関する科目	12単位	教育学概論	1	2	必修
		教職概論	1	2	必修
		教育の制度と経営	1	2	必修
		教育心理学	2	2	必修
		特別支援教育基礎論	1	2	必修
		教育課程論	1	2	必修
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	10単位	道徳教育論	2	2	必修
		特別活動の理論と方法（総合的な学習の時間の指導法を含む）	2	2	必修
		教育方法の理論と実践（情報通信技術を含む）	2	2	必修
		生徒指導論（進路指導論を含む）	2	2	必修
		教育相談	2	2	必修
教育実践に関する科目	4単位	栄養教育実習（事前・事後指導を含む）	4	2	必修
		教職実践演習（栄養教諭）	4	2	必修

小計	26単位	—	—	—	
----	------	---	---	---	--

合計	30単位	①、②の合計で30単位を修得すること。			
----	------	---------------------	--	--	--

免許法施行規則第66条の6に定める科目

教育職員免許法施行規則 に定める科目区分	最低修得単位数	本学開講科目	配当学年	単位数	履修方法
日本国憲法	2単位	日本国憲法	1～4	2	必修
体育	2単位	スポーツ健康科学実技Ⅰ	1～4	1	選択必修
		スポーツ健康科学実技Ⅱ	1～4	1	選択必修
		スポーツ健康科学実技Ⅲ	1～4	1	選択必修
		スポーツ健康科学実技Ⅳ	1～4	1	選択必修
外国語コミュニケーション	2単位	Integral English I	1	1	必修
		Integral English II	1	1	必修
教理、データ活用及び人工知能に関する科目又は情報機器の操作	2単位	情報処理基礎	1～4	2	選択必修
		情報処理演習	1～4	2	選択必修

別表第7 食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格取得のための授業科目及び単位数（第8条第2号関係）

食環境科学部食環境科学科フードサイエンス専攻

食品衛生法施行規則による科目等		授業科目名	配当学年	単位数	履修方法
区分	基本科目名				
A群 化学関係	分析化学	機器分析	2	2	必修
		基礎化学	1	2	選択
	有機化学	化学実験	1	2	必修
		フードサイエンスの化学	1	2	選択
		有機化学Ⅱ	2	2	必修
		生体高分子化学	3	2	選択
		無機化学	1	2	必修
	現代化学	1～4	2	選択	
B群 生物化学関係	生物化学	基礎生化学	2	2	必修
		食品化学	2	2	選択
	食品化学	食品分析学概論	2	2	選択
		食品学概論	2	2	選択
		プロバイオティクス	3	2	選択
	食品分析学	機能食品科学	3	2	必修
C群 微生物学関係	微生物学	基礎微生物学	1	2	必修
		フードサイエンス実験Ⅰ	2	3	必修
		食品微生物利用学	3	2	選択
	食品微生物学	食品微生物制御学	3	2	必修
	食品保存学	食品加工貯蔵学	3	2	選択
D群 公衆衛生学関係	公衆衛生学	公衆衛生学	2	2	必修
	食品衛生学	食品衛生学	3	2	必修
		食品安全学	3	2	選択
	衛生行政学	HACCP論	3	2	必修
E群 その他の関連科目	水産化学、畜産化学、放射線科学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目等	生物学	1	2	必修
		細胞生物学	2	2	必修
		生物学実験	2	3	必修
		基礎栄養学	2	2	必修
		植物バイオテクノロジー概論	2	2	必修
		フードサイエンス実験Ⅱ	3	3	必修
		応用酵素学	3	2	必修
		フードエンジニアリング	2	2	選択
		食品検査概論	3	2	選択
		食品バイオテクノロジー	3	2	選択
		食品官能評価概論	3	2	選択
		生物資源利用学	3	2	選択
		応用栄養学	3	2	選択
		食品添加物概論	3	2	選択
		予防・臨床栄養学	3	2	選択

※A群～D群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から6単位以上を修得すること。

※E群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から8単位以上を修得すること。

※編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を取得することはできない。

※転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内容と一致しなければ、資格取得に必要な単位数と認めない。



食環境科学部健康栄養学科

食品衛生法施行規則による科目等		授業科目名	配当学年	単位数	履修方法
区分	基本科目名				
A群 化学関係	分析化学	食品分析学	1	2	必修
		基礎化学	1	2	必修
	有機化学	生体高分子化学	3	2	選択
		無機化学	現代化学	1～4	2
B群 生物化学関係	生物化学	生化学	1	2	必修
		生化学実験Ⅰ	2	1	選択
		生化学実験Ⅱ	2	1	選択
	食品化学	食品学Ⅰ	1	2	必修
		食品学実験Ⅰ	2	1	必修
		食品機能学	3	2	選択
	食品分析学	食品機能性分析学	1	2	必修
C群 微生物学関係	微生物学	微生物学	1	2	必修
		微生物学実験	2	1	選択
	食品微生物学	食品学Ⅱ	2	2	必修
D群 公衆衛生学関係	公衆衛生学	社会・環境と健康Ⅱ	2	2	必修
	食品衛生学	食品衛生学	2	2	必修
		食品衛生学実験	2	1	必修
	衛生行政学	食品安全学	3	2	選択
E群 その他の関連科目	水産化学、畜産化学、放射線科学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目等	解剖生理学	1	2	必修
		基礎栄養学Ⅰ	1	2	必修
		公衆栄養学Ⅰ	2	2	必修
		応用栄養学Ⅰ	2	2	必修
		臨床栄養学Ⅰ	2	2	必修
		臨床栄養学実習Ⅰ	3	1	必修
		公衆栄養学実習	3	1	必修
		臨床栄養学実習Ⅱ	3	1	必修
		基礎栄養学Ⅱ	1	2	選択
		基礎栄養学実験	1	1	選択
		フードエンジニアリング	2	2	選択
		分子生物学概論	2	2	選択
		解剖生理学実験	2	1	選択
		応用栄養学Ⅱ	2	2	選択
		公衆栄養学Ⅱ	2	2	選択
		食品学実験Ⅱ	2	1	選択
		臨床栄養学Ⅱ	3	2	選択
		臨床栄養学Ⅲ	3	2	選択
		食品バイオテクノロジー	3	2	選択
		スポーツ栄養学	3	2	選択

※A群～D群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から6単位以上を修得すること。

※E群については、必修科目をすべて修得し、選択科目から8単位以上を修得すること。

※編入学により入学した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を取得することはできない。  
 ※転入学により入学した学生が資格を取得する場合は、「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の登録養成施設」として登録された学校の養成課程からでないと認めない。また、登録養成施設であっても既に取得した単位が当学校の科目内

別表第8 管理栄養士国家試験受験資格取得のための授業科目及び単位数（第8条第3号関係）

食環境科学部健康栄養学科

管理栄養士国家試験受験資格に関する指定科目	科目名	配当学年	単位数		履修方法
			講義又は演習	実験又は実習	
社会・環境と健康	社会・環境と健康Ⅰ	1	2		必修
	社会・環境と健康Ⅱ	2	2		必修
	社会・環境と健康Ⅲ	3	2		必修
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	基礎化学	1	2		必修
	生化学	1	2		必修
	微生物学	1	2		必修
	解剖生理学	1	2		必修
	基礎医学	2	2		必修
	解剖生理学実験	2		1	必修
	微生物学実験	2		1	必修
	生化学実験Ⅰ	2		1	必修
	生化学実験Ⅱ	2		1	必修
	臨床医学Ⅰ	3	2		必修
	臨床医学Ⅱ	3	2		必修
	食べ物と健康	食品学Ⅰ	1	2	
食品学Ⅱ		2	2		必修
食品衛生学		2	2		必修
調理科学		1	2		必修
食品学実験Ⅰ		2		1	必修
食品学実験Ⅱ		2		1	必修
調理科学実験		2		1	必修
調理学実習Ⅰ		1		1	必修
調理学実習Ⅱ		3		1	必修
食品衛生学実験		2		1	必修
基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	1	2		必修
	基礎栄養学実験	1		1	必修
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2	2		必修
	応用栄養学Ⅱ	2	2		必修
	スポーツ栄養学	3	2		必修
	応用栄養学実習Ⅰ	2		1	必修
	応用栄養学実習Ⅱ	3		1	必修
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2	2		必修
	栄養教育論Ⅱ	3	2		必修
	栄養カウンセリング論	2	2		必修
	栄養教育論実習	3		1	必修
臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2	2		必修
	臨床栄養学Ⅱ	3	2		必修
	臨床栄養学Ⅲ	3	2		必修
	臨床栄養学Ⅳ	3	2		必修
	臨床栄養学実習Ⅰ	3		1	必修
	臨床栄養学実習Ⅱ	3		1	必修

公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2	2		必修
	公衆栄養学Ⅱ	2	2		必修
	公衆栄養学実習	3		1	必修
給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2	2		必修
	給食経営管理論Ⅱ	3	2		必修
	給食経営管理実習	3		1	必修
総合演習	総合演習	4	2		必修
臨地実習	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	4		1	必修
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）	4		1	必修
	臨地実習Ⅲ（給食経営管理論）	4		1	選択必修 （各科目 1単位） （4科目 のうち 2単位を 選択※）
	臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）	4		1	
	臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ）	4		1	
	臨地実習Ⅵ（公衆栄養学）	4		1	

※選択必修については、臨地実習Ⅱ（臨床栄養学Ⅰ）を履修している場合のみ、臨地実習Ⅳ（臨床栄養学Ⅱ）を履修可とし、臨地実習Ⅴ（臨床栄養学Ⅲ）を履修可とする。

別表第9 栄養士資格取得のための授業科目及び単位数（第8条第4号関係）

食環境科学部健康栄養学科

栄養士資格に関する指定科目	科目名	配当学年	単位数		履修方法
			講義又は演習	実験又は実習	
社会生活と健康	社会・環境と健康Ⅰ	1	2		必修
	社会・環境と健康Ⅱ	2	2		必修
人体の構造と機能	基礎化学	1	2		必修
	生化学	1	2		必修
	解剖生理学	1	2		必修
	基礎医学	2	2		必修
	解剖生理学実験	2		1	必修
	生化学実験Ⅰ	2		1	必修
食品と衛生	食品学Ⅰ	1	2		必修
	食品学Ⅱ	2	2		必修
	食品衛生学	2	2		必修
	食品学実験Ⅰ	2		1	必修
	食品衛生学実験	2		1	必修
栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	1	2		必修
	応用栄養学Ⅰ	2	2		必修
	臨床栄養学Ⅰ	2	2		必修
	臨床栄養学Ⅱ	3	2		必修
	基礎栄養学実験	1		1	必修
	応用栄養学実習Ⅰ	2		1	必修
	応用栄養学実習Ⅱ	3		1	必修
	臨床栄養学実習Ⅰ	3		1	必修
	臨床栄養学実習Ⅱ	3		1	必修

栄養の指導	栄養教育論 I	2	2		必修
	栄養教育論 II	3	2		必修
	公衆栄養学 I	2	2		必修
	栄養教育論実習	3		1	必修
	公衆栄養学実習	3		1	必修
給食の運営	給食経営管理論 I	2	2		必修
	給食経営管理論 II	3	2		必修
	給食経営管理実習	3		1	必修
	臨地実習 I (給食の運営)	4		1	必修
	調理学実習 I	1		1	必修

別表第9 栄養士資格取得のための授業科目及び単位数（第8条第4号関係）

食環境科学部健康栄養学科

栄養士資格に関する指定科目	科目名	配当学年	単位数		履修方法
			講義又は演習	実験又は実習	
社会生活と健康	社会・環境と健康Ⅰ	1	2		必修
	社会・環境と健康Ⅱ	2	2		必修
人体の構造と機能	基礎化学	1	2		必修
	生化学	1	2		必修
	解剖生理学	1	2		必修
	基礎医学	2	2		必修
	解剖生理学実験	2		1	必修
	生化学実験Ⅰ	2		1	必修
食品と衛生	食品学Ⅰ	1	2		必修
	食品学Ⅱ	2	2		必修
	食品衛生学	2	2		必修
	食品学実験Ⅰ	2		1	必修
	食品衛生学実験	2		1	必修
栄養と健康	基礎栄養学Ⅰ	1	2		必修
	応用栄養学Ⅰ	2	2		必修
	臨床栄養学Ⅰ	2	2		必修
	臨床栄養学Ⅱ	3	2		必修
	基礎栄養学実験	1		1	必修
	応用栄養学実習Ⅰ	2		1	必修
	応用栄養学実習Ⅱ	3		1	必修
	臨床栄養学実習Ⅰ	3		1	必修
	臨床栄養学実習Ⅱ	3		1	必修
栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	2	2		必修
	栄養教育論Ⅱ	3	2		必修
	公衆栄養学Ⅰ	2	2		必修
	栄養教育論実習	3		1	必修
	公衆栄養学実習	3		1	必修
給食の運営	給食経営管理論Ⅰ	2	2		必修
	給食経営管理論Ⅱ	3	2		必修
	給食経営管理実習	3		1	必修
	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	4		1	必修
	調理学実習Ⅰ	1		1	必修