

管理栄養学科

2026年度(令和8年度)カリキュラム表

【ディプロマ・ポリシー】

1. 専門職として十分な知識と技能を有し、管理栄養士国家試験に合格できる能力を持つ。
2. 個人または集団のよりよい健康状態の実現を目的として、医療、福祉、保健、教育、研究及び行政並びに食の分野において栄養の専門職としての役割を果たすことができる。
3. 社会に関する問題意識を持ち、自らが発見し、認識する。問題解決のための立案、目標設定、実施、評価、改善に多角的に取り組むことができる。
4. 専門職として適切な態度、道徳やコミュニケーション能力を備え、真摯な姿勢を有し、チームの一員として多様な人々と協働することができる。

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	区分	科目名称	履修年開始	開講期	単位	分類	主 科 目 授 業	ナンバ リング	履修可能 範囲等	備 考	カリキュラムマップ			
											DP 1	DP 2	DP 3	DP 4
2331000650	基礎科目 (専門関連科目)	管理栄養士概論	1	前	2	必修	○	FUSC111J			○			
2331000660		化学A	1	前	2	必修	○	CHEM111J		◆	○			
2331000661		化学B	1	前	2	必修	○	CHEM111J		◆	○			
2331000670		生物学	1	前	2	選択		BIOL111J		(健康:同時開設)一般教養科目として履修	○			
2331011230		化学・生物基礎実験	1	前	2	選択		CHEM113J		[6]一般教養科目として履修	○			
2331011216		科学英語(食品と栄養学を学ぶために)	2	前	2	選択		ENGL211J		(2×2)学科専用外国語科目	○	○		
2331011224		給食基礎実習 I	1	前	2	選択		COOK114J		[6]一般教養科目として履修	○			
2332000460		給食基礎実習 II	1	後	2	選択		COOK124J		[6]一般教養科目として履修	○			
2332000451		統計・情報処理演習	1	後	2	選択		STAT122J		▲	○			
2331010862		社会・健康・環境	人間と社会生活	3	前	2	必修	○	SOWE311J		☆◆	○	◎	
2322000360	社会環境と福祉		1	後	2	必修	○	SOWE121J		☆	○	◎		
2321000430	健康管理概論		1	前	2	必修	○	HESC111J		☆	○			
2331010891	人体の構造と機能 疾病の成り立ち	人体の構造と機能A(総論)	1	前	2	選択	○	MEDC111J		☆	○			
2332000691		人体の構造と機能B(解剖学)	1	後	2	必修	○	MEDC121J		☆◆	○			
2332000701		人体の構造と機能C(生理学)	1	後	2	必修	○	MEDC121J		☆◆	○			
2332011220		生化学	1	後	2	必修	○	PHBI121J		☆◆	○			
2321010090		栄養生化学	2	前	2	必修	○	PHBI211J		☆◆	○			
2321010720		臨床医学総論(病理も含む)	2	前	2	必修	○	MEDC211J		☆◆	○			
2332000470		臨床医学各論(病理と遺伝子、遺伝子治療含む)	2	後	2	選択	○	MEDC221J		☆	○			
2322000530		生化学実験	2	後	2	必修	○	PHBI223J		☆◆[6]	○		○	
2331000710		解剖生理学実験A(人体の構造と生理)	2	前	2	必修	○	PHBI213J		☆◆[6]	○		○	
2322010990		解剖生理学実験B(人体の生理と分子医学)	2	後	2	必修	○	PHBI223J		☆◆[6]	○		○	
2322010610	食べ物と健康	食べ物と健康(総論)	1	後	2	必修	○	FOSC121J		☆◆	○			
2321000600		食品素材の科学	2	前	2	選択	○	FOSC211J		☆	○			
2322000960		食品と加工	2	後	2	必修	○	FOSC221J		☆◆	○			
2321010520		食品衛生学	2	前	2	必修	○	HYGS211J		☆◆	○			
2342000250		調理科学	1	後	2	選択	○	COOK121J		☆	○			
2322000710		微生物学	1	後	2	必修	○	BIOL121J		◆	○			
2331000615		微生物学実験	2	前	2	必修	○	BIOL213J		◆[6]	○		○	
2332011221		食品学実験	1	後	2	必修	○	FOSC123J		☆◆[6]	○		○	
2322010480		食品衛生学・食品加工学実験	2	後	2	必修	○	FOSC223J		☆◆[6]	○		○	
2321011090		調理学実習	2	前	2	選択	○	COOK214J		☆[6]	○		○	
2332011218		調理学実験	3	後	1	選択		COOK323J		[4]	○		○	
2331011231		栄養基礎	基礎栄養学	1	前	2	必修	○	NUTR111J		☆◆	○		
2322010170	基礎栄養学実習		2	後	1	必修	○	NUTR224J		☆◆[3]	○		○	
2321011100	応用栄養学	応用栄養学A(母性・乳幼児)	2	前	2	必修	○	NUTR211J		☆◆	○			
2332000730		応用栄養学B(学童期～高齢期)	2	後	2	必修	○	NUTR221J		☆◆	○			
2321010981		応用栄養学C(特殊環境・スポーツ栄養)	4	前	2	必修	○	NUTR411J		☆◆	○			
2322010090		応用栄養学実習	2	後	1	必修	○	NUTR224J		☆◆[3]	○		○	

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
 十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	区分	科目名称	履学修年開始	開講期	単位	分類	主 科 要 授 業	ナンバ リング	履修可能 範囲等	備 考	カリキュラムマップ			
											DP 1	DP 2	DP 3	DP 4
2321010060	栄養教育論	栄養教育論総論	2	前	2	選択	○	NUED211J		☆	○			
2322000050		栄養教育論各論	2	後	2	選択	○	NUED221J		☆	○			
2321010120		カウンセリング論	3	前	2	選択	○	NUED311J		☆	○			
2331000730		栄養教育論実習	3	前	1	選択	○	NUED314J		☆[4]	○		◎	
2322010730	臨床栄養学	臨床栄養学総論	2	後	2	選択	○	NUTR221J		☆◇	○			
2321010740		臨床栄養学各論A	3	前	2	選択	○	NUTR311J		☆◇	○			
2321010750		臨床栄養学各論B	3	前	2	選択	○	NUTR311J		☆◇	○			
2331011227		臨床栄養学各論C	4	前	2	選択	○	NUTR411J		☆	○			
2321010760		臨床栄養学実習	3	前	2	選択	○	NUTR314J		☆[6]	○		◎	
2332011219		臨床療法調理学実習	3	後	1	選択		COOK324J		[4]	○		○	
2322010270	公衆栄養学	公衆栄養学総論	2	後	2	選択	○	NUTR221J		☆◇	○	◎		
2321010300		公衆栄養学各論	3	前	2	選択	○	NUTR311J		☆◇	○	◎		
2321010310		公衆栄養学実習	3	前	1	選択	○	NUTR314J		☆◇[4]	○		◎	
2322000240	給食経営 管理論	給食管理論	2	後	2	選択	○	FOSE221J		☆	○			
2321010260		給食経営管理論	3	前	2	選択	○	FOSE311J		☆	○	○		
2321010250		給食経営管理実習	3	前	2	選択	○	FOSE314J		☆[6]	○		◎	○
2333010003	総合演習	栄養アセスメントとマネジメント演習	3	前～翌後	1	選択	○	SEMI372J					◎	○
2332000530		栄養情報処理論(演習)	3	後	1	選択		SEMI322J					○	
2333010011		臨地実習事前事後集中講義(総合演習A)	2	後～翌前	1	選択	○	OFTR242J		☆			◎	○
2333010010		臨地実習事前事後集中講義(総合演習B)	3	後～翌前	1	選択	○	OFTR342J		☆			◎	○
2332000750	臨地実習	臨地実習A-a(給食の運営)	3	前・後	1	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000550		臨地実習A-b(給食の運営)	3	前・後	2	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000760		臨地実習B-a(公衆栄養学)	3	前・後	1	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000560		臨地実習B-b(公衆栄養学)	3	前・後	2	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000770		臨地実習C-a(臨床栄養学)	3	前・後	1	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000570		臨地実習C-b(臨床栄養学)	3	前・後	2	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000780		臨地実習C-c(臨床栄養学)	3	前・後	3	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2332000790		臨地実習D(給食経営管理論)	3	前・後	1	選択	○	OFTR314J		☆		○	○	◎
2331001160	栄養教諭	学校栄養教育論Ⅰ	2	前	2	選択	○	TTNU211J	他学科履修可	▲ 他学科学生は卒業要件外単位になる	○	○	◎	
2322000821		学校栄養教育論Ⅱ	2	後	2	選択	○	TTNU221J	他学科履修可	▲ 他学科学生は卒業要件外単位になる	○	○	◎	
2331000870		栄養教育実習事前事後の指導	4	前	1	選択	○	TTNU411J	他学科履修可	▲[1] 他学科学生は卒業要件外単位になる			◎	○
2331011217	応用演習	応用演習Ⅰ	4	前	1	必修	○	SEMI412J			○		○	
2332011210		応用演習Ⅱ	4	後	1	必修	○	SEMI422J			○		○	
2332011208		応用演習A	3	後	2	選択		SEMI322J	学部内履修可	健康のみ一般教養として履修可	○		○	
2331011218		応用演習B	4	前	2	選択		SEMI412J	学部内履修可	健康のみ一般教養として履修可	○		○	
2332011211		応用演習C	4	後	2	選択		SEMI422J	学部内履修可	健康のみ一般教養として履修可	○		○	
2332011206	輝け健康美プロジェクト	輝け健康美プロジェクトA	2	後	1	選択		PBLE222J		(健康・安全:同時開設)	○	○	○	
2331011213		輝け健康美プロジェクトB	3	前	1	選択	○	PBLE312J		(健康・安全:同時開設)	○	○	○	◎
2332011207		輝け健康美プロジェクトC	3	後	1	選択	○	PBLE322J		(健康・安全:同時開設)	○	○	○	◎
2331011215		輝け健康美プロジェクトD	4	前	1	選択	○	PBLE412J		(健康・安全:同時開設)	○	○	○	◎
2323B00015		アメリカ栄養士研修プログラム	1	前～後	2	選択		OVTR231J		(健康:同時開設)	○	○	○	
2330000001		ヨーロッパガストロノミー研修	1	後	2	選択		OVTR121J	他学科履修可	(健康・安全:同時開設)	○	○	○	
2332011216		特別演習A(外書講読)	3	後	1	選択		SEMI322J			○	○	○	
2331011228		特別演習B(輪講)	4	前	1	選択		SEMI412J			○	○	○	
2333S00020		卒業研究	4	前～後	4	必修	○	GRRE435J					◎	

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	区分	科目名称	履修 年 開始	開 講 期	単 位	分 類	主 要 授 業	ナンバ リング	履修可能 範囲等	備 考	カリキュラムマップ			
											DP 1	DP 2	DP 3	DP 4

学修レーダーチャートにおけるDP計算割合(%)	DP1	DP2	DP3	DP4
◎	100	100	100	100
○	80	80	80	80

備考欄の☆印は管理栄養士必修科目、◆印は食品衛生管理者・食品衛生監視員必修科目、◇印は食品衛生管理者・食品衛生監視員選択科目、▲印は栄養教諭必修科目。

備考欄の[1]は45分授業を、[3]は135分授業を、[4]は180分授業を、[6]は270分授業を示す。

科学英語(食品と栄養学を学ぶために)は、週2回のダブル科目。

[更新履歴]

更新日	科目名等	変更内容