

○ 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

令和6年4月1日規程第34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項から第5項までの規定に基づき、各学科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	栄養教諭1 種免許状
食環境科学科	理科	理科	—
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6年4月1日規程第34号)
- 1 この規程は、2024年4月1日から施行する。
 - 2 前項の規定にかかわらず、2023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から別表第9まで省略 (2024年4月1日施行)

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
あらゆるライフステージで健康で活力に満ちた質の高い暮らしを実現するため、食と健康の分野における教育・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、食品の安定供給や新たな食料資源の創出、第一次産業の振興など、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、食品の生産や流通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、情報科学を深く学習して、食の機能科学や食品の生産や流通、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、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

1. 人材の養成に関する目的
食を通じて健やかな命を育み、質の高い暮らしを高次元で実現するためには、食の環境から自然や命を考え、世界の様々な生命と、持続可能な共生構造を創ることで実現する、持続的・永続的な社会を生み出す能力が求められている。食環境科学科では、自然と協調する広い世界観と高度な倫理観、食の信頼に対する責任をもち、次世代を担う低環境負荷で持続可能な自然共生型の統合的高次食産業に関する先駆的な提案力・開発力・実践力・推進力を修得し、健康寿命の延伸に寄与する次世代の食を創造する能力を有する食の技術者・専門家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
高い倫理観と広い視野を備え、食環境科学に関する体系的な知識を修得させることを目標とし、食を取り巻く分野でリーダーシップを発揮できる能力や海外の人々とコミュニケーションを通じて文化の多様性を理解する能力に加え、フードレギュラトリーを理解し食の安心・安全に関わる領域で活躍する能力や知識、フードテクノロジーによる低環境負荷食材を開発する能力や知識、少子高齢化社会に食の環境から貢献する能力や知識に精通する、社会が求める新たな「食の形」を創造するための実践力、思考力、想像力を涵養する。

食環境科学部フードデータサイエンス学科

1. 人材の養成に関する目的
「食」と社会経済の複雑な構造の解明を通じて問題解決策を見出すための高度なデータサイエンス力、および「食」の歴史・制度・法律・文化といった専門知識（ドメイン知識）の双方を有し、「食」の未来を創造するフードデータサイエンティストを養成することを目的とする。
2. 学生に修得させるべき能力等の教育目標
データサイエンス領域、および食品・食文化・フードシステムについての専門的知識を修得させることを目標とし、「食」を取り巻く諸問題に対して健康寿命延伸の観点から思考し高度な倫理観をもって問題解決策の選択を行う判断力、「食」のデータを適切に扱えるデータサイエンスの実装技能とそれを社会に還元する実践・応用力、「食」のよりよい未来創造に強い関心を寄せ多様な食文化、価値観を尊重しつつ自ら問題の本質を掘り下げ現実的な解決策を探索する意欲、および「食」による予防医学的健康寿命延伸の実現をもって地域・世界の公平なフードシステムの創造に寄与するフードデータサイエンティストとして社会貢献を果たす姿勢を涵養する。

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、東洋大学の建学の精神である哲学する姿勢を持つ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）

食環境科学部食環境科学科

1. 卒業の認定及び学位授与に関する方針

食環境科学科では、食を通じて健やかな命を育み、質の高い暮らしを高次元で実現するために、食の環境から自然や命を考え、世界の様々な生命と、持続可能な共生構造を創ることで実現する、持続的・永続的な社会を生み出す能力が重要であると考えます。食環境科学科では、自然と協調する広い世界観と高度な倫理観、食の信頼に対する責任をもち、次世代を担う低環境負荷で持続可能な自然共生型の統合的高次食産業に関する先駆的な提案力・開発力・実践力・推進力を修得し、健康寿命の延伸に寄与する次世代の食を創造する能力を有する食の技術者・専門家として、次の基準を満たす学生に学位を授与します。

【学生が身につけるべき資質・能力】

・DP1（知識・理解）

食環境科学に関する基礎知識を体系的に習得していること。

・DP2（思考・判断）

食を取り巻く分野でリーダーシップを発揮できること。

高い倫理観と広い視野を備えていること。

海外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っていること。

・DP3（技能・表現）

フードレギュラトリーを理解し食の安心・安全に関わる領域で活躍する能力や知識を身につけていること。

フードテクノロジーによる低環境負荷食材を開発する能力・知識を身につけていること。

・DP4（関心・意欲）、DP5（態度）

少子高齢化社会に食の環境から貢献する能力や知識を身につけていること。

世界が変革していく中で、社会が求める新たな「食の形」を創造するための実践力、思考力、想像力をもっていること。

2. 教育課程の編成及び実施に関する方針

食環境科学科では、「食環境科学領域の初期導入教育段階」、「食環境科学領域の基盤構造の系統的理解段階」、「主体的な探求活動学修段階」の3つの段階でカリキュラムを構成しており、学年進行に合わせ、より効果的な学修を行う事が可能なカリキュラム構成となっています。

(1) 食環境科学領域を学ぶために必要な知識を補完する初期導入教育として、入学前のオンデマンド型基礎導入を行います。本学科に入学後は、1年次において、生物学、化学、基礎微生物学などの食環境科学領域を学ぶための基礎的科目、「哲学・思想」「学問の基礎」などの基盤教育科目を学びます。また、フードリーディングランナーから見た、世界の食環境の現状や将来に向けた取り組みなどの知識を深める事で、食環境科学領域に対する興味や、視野を拡大する教育を行います。さらに、食環境科学領域で活躍するための基礎となる、人間成長のための礎を獲得します。

(2) 2年次では、食環境科学領域を、食資源生産、スマート農業、食の分析・機能、食の産業構造、食の国際的見識、食と命・健康寿命延伸の6つのカテゴリーに大きく分類して教授します。食の各産業基盤を理解するとともに、食の基礎・生産から流通まで、食環境科学領域の各カテゴリーを理解することで食の世界の全体像を系統的に学びます。一次産業から続く食環境科学の領域連続性を知り、食の高次食産業の創造に必要な“食環境科学領域における深い教養と基盤専門知識の高度化”を図ります。

(3) 3年次以降では、これまでに学修した食環境科学領域の総合的な理解を基に、自ら希望する各専門性の理解をより深めて行く学修形態としています。食環境科学領域における様々な産業形態から、フードサプライコース、フードテクノロジーコース、フードレギュラトリーコースの3コースに分類し、学生は自ら希望する進路に関する、より専門性を深めた高度専門知識を修得することで、将来の目標の実現可能性を高める学修を行います。自身の志向を自ら解析し、自分の将来像に合わせたモデルを構築し、自身の将来像を意識した主体的な気づき・活動を実践する教育を行います。

(4) 1年次から3年次にかけて「化学実験」、「生物学実験」、「食品衛生微生物学実験」、「食品衛生化学実験」を必修科目として配置することにより、食環境科学領域における研究の実施に必要なとなる基本的な実験手法と自主的・主体的に問題解決する能力及び自らの考えを表現する能力を養います。

(5) 4年次では、3年次までで身につけた食環境科学領域の専門的知識と技術をもとに、「卒業研究」に取り組み、「卒業論文」の執筆を行うことで、課題発見力、論理的思考力、問題解決力などの総合的な能力を醸成します。

3. 入学者の受入れに関する方針

食環境科学科では、食の環境から自然や命を考え、最先端の食品分析や最新の科学的根拠に基づくフードテクノロジーを用いた低環境負荷で持続可能な自然共生型の統合的高次食産業に関する提案・開発・推進を可能にする知識と技術を教授しています。この観点から食環境科学科では、様々な環境・地域が持つ歴史的な背景や文化、食の生産、機能、安全など様々な事象に興味を持ち、食を取り巻く諸問題に対して積極的・意欲的にチャレンジしたいと考えている人を求めています。

<学科が求める人物像>

食環境科学科では、学士課程教育を行うにあたり、次のような能力を備えていると判断される者を受け入れることとします。

- (1) 常に自ら積極的に学ぼうとする強い意志がある人。
- (2) 食に関する諸問題に関心を持っている人。
- (3) 食の生産や加工、流通、販売に係る分野で活躍したい人。
- (4) 深い倫理観を持ち、責任を持って食を創造し、提供したい人。
- (5) 海外の食を取り巻く分野で活躍したい人。
- (6) 最先端の科学的根拠に基づく食品や食材の機能性の探索、評価、応用をしたい人。

<入学までに修得すべき学習等への取り組み>

食環境科学科に入学する者として、次のように学習等に取り組んでもらうことを求めます。

- (1) 高等学校で履修する科目、特に理科、外国語（英語）について、教科書レベルの知識を修得しておくこと。
- (2) 食に関する諸問題について関心をもち、その内容について積極的に調査すること。
- (3) 課外活動などの取り組みに、目的意識を持って臨むこと。

食環境科学部フードデータサイエンス学科

1. 卒業の認定及び学位授与に関する方針

フードデータサイエンス学科では、食に関する専門的知識を幅広く身につけ、実践的データ分析をもって、食を取り巻く多様な問題を紐解き、人々が健康に共生できる新たな「食の未来」を創造する能力を身につけた人材・フードデータサイエンティストを育成するために、次の基準を満たす学生に学位を授与します。

【学生が身につけるべき資質・能力】

・DP1（知識・理解）

データサイエンス科目全般を理解し、食品・食文化・フードシステムについて専門的知識を習得していること。

・DP2（思考・判断）

「食」を取り巻く諸問題に対して、健康寿命延伸の観点から思考し、高度な倫理観をもって問題解決策の選択を行う判断力を有していること。

・DP3（技能・表現）

「食」のデータを適切に扱えるデータサイエンスの実装技能を備え、それを実社会に還元する実践力・応用力を身につけていること。

・DP4（関心・意欲）

「食」のよりよい未来創造に強い関心を寄せ、多様な食文化・価値観を尊重しつつ、自ら問題の本質を掘り下げ、現実的な解決策を探求することに意欲的であること。

・DP5（態度）

「食」による予防医学的健康寿命延伸の実現をもって、地域・世界の公平なフードシステムの創造に寄与するフードデータサイエンティストとして社会貢献を果たす姿勢を持っていること。

2. 教育課程の編成及び実施に関する方針

フードデータサイエンス学科では、食を取り巻く多様な課題の解決をリード・サポートできる人材を育成するため、主として、情報化社会が生み出す多様なデータを活用し、論理的かつ実践的な分析をもって、社会還元力に優れたエビデンスを導出できる能力の涵養を重んじ、食の専門的知識と実践的データサイエンス技術を育む豊かなカリキュラムを編成しています。

(1) 基盤教育科目は社会科学系科目を中心としつつ、食と健康に関する理科系科目を通じて食を学際的に学び、食の歴史・文化に関する人文科学科目を通じて食の温故知新の精神をもって知識を深め、食に関する俯瞰的な視座を習得し食の問題を多面的に理解した上で解決できる能力を養います。

(2) 人々の食消費行動の実際を捉える実験設備として、食料経済実験室・官能評価実験室・フォーカスグループ調査室を備え、これらを活用した教育の展開により、専門的知識の応用力を養成し、データサイエンティストとして実践力の修得を図ります。

(3) フードシステムの抱える今日的課題を踏まえ、食の専門科目は「フードシステムの高付加価値化」、及び「フードシステムの公平化」の実現をターゲットとした科目群を形成し、体系的に学べるカリキュラム編成としています。

(4) 実践的なフードデータサイエンティストを養成するため、「データ分析の基礎」、「データ分析の技術」、「高度データ分析・AI技術と応用理論」、及び「データサイエンス・知識・社会問題洞察力の融合」と基礎から最先端技術に至るデータサイエンス分野科目を4年間一貫教育できるよう配置し、かつ、教育効果を最大限発揮するためにオンラインコミュニケーションとアクティブラーニングを積極的に導入します。

(5) 1年次から4年次まで実習・実験科目を配置し、1年次「食と人間行動の基礎」、2年次「食の現場を知る」、3年次「高度データ分析技術」、4年次「食の未来創造」と、学習目標の明確な4年間積上げ教育をもって、食・健康に関連する問題に対する洞察力・ディスカッション力・データ分析力を養うことを必須としつつ、さらには、今後、世界的な課題となる「心身の健康寿命延伸」に向けて有用な新たなデータを発掘・創出する能力の涵養を目指します。

3. 入学者の受入れに関する方針

フードデータサイエンス学科では、多様な食文化・ライフスタイルのもと日々生活を送る人々すべてが、人生をより豊かに過ごす時間を増やすための「健康寿命延伸を実現するフードシステム（生産-流通-消費）」の未来を追求します。この観点からフードデータサイエンス学科では、食と健康をとりまく諸問題を解決するための知識や技術の習得に積極的・意欲的にチャレンジしたいと考えている人材を求めています。

<学科が求める人物像>

- (1) 興味あることには失敗を恐れず挑戦し続ける人。
- (2) 自らの頭と手を使い、他の人と協力して新しい発見をすることに意欲的な人。
- (3) 自らの目標に到達するために必要な知識の習得に貪欲な人。
- (4) 「心身の健康寿命延伸」という高度で難解な課題にデータサイエンスを駆使し立ち向かうことに意欲的な人。
- (5) 食による健康寿命延伸を通じて、地方創生、世界の国々の発展に貢献することに意欲的な人。
- (6) 理系数学（代数・幾何、微分・積分、統計学）を意欲的に学習できる人。
- (7) 問題の解が一つではないことを許容できる柔軟性を持って社会問題の処方箋を探求する人。

<入学までに修得すべき学習等への取り組み>

フードデータサイエンス学科に入学する者として、次のように学習等に取り組んでもらうことを求めます。

- (1) 高等学校で履修する科目、特に数学（微分・積分、ベクトル、行列、データの分析、統計的な推測）を学習し、教科書レベルの知識を十分に修得しておくこと。
- (2) 現代社会が直面している食を中心とした諸問題について関心を持ち、それらに対する自身の考えを論理的に表現できること。

1. 卒業の認定及び学位授与に関する方針

健康栄養学科では、東洋大学の建学の精神である哲学する姿勢を持つことを重視します。その上で、幅広い生命科学の知識と栄養科学を熟知した管理栄養士として各分野で活躍できる人材を社会に輩出するという使命の下、次の基準を満たす学生に学位を授与いたします。

【学生が身につけるべき資質・能力】

・DP1 (知識・理解)

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を有していること。

・DP2 (思考・判断)

EBN(Evidence-based Nutrition)に基づいて、国民の健康づくり、子供の食育、高齢者の介護、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動的に取り組み、社会に貢献できる能力を有していること。

・DP3 (技能・表現)

多様な栄養問題を基礎領域・応用領域から解決するため、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。

・DP4 (関心・意欲)

国外の食にまつわる諸問題の解決にも意欲的に取り組めるグローバルな視野を持っていること。

・DP5 (態度)

東洋大学の建学の理念である「諸学の基礎は哲学にあり」、「知徳兼全」、「他者のために自己を磨く」に基づいて考えて行動できること。

2. 教育課程の編成及び実施に関する方針

健康栄養学科では、哲学する姿勢とグローバルな視野を持ち、EBNに基づいて多様な食環境や栄養問題に対応できる実践力を身につけることで、各領域で活躍できる管理栄養士のリーダー育成を目指します。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カリキュラム構成となっています。

(1) 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。

(2) 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) 総合大学の強みを生かし、高度な専門性を身につけた管理栄養士教育を目指します。そのため、それぞれの進路希望に合わせて、4年生からは実践型管理栄養士育成コース、研究者・教員育成コース（大学院進学コース）へ進みます。

(4) 多様化する社会のニーズに対し、データサイエンスを駆使しつつ、個性や心理といった人間としての本質を理解できる管理栄養士を目指す教育を行います。

(5) 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など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

健康栄養学科では、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、栄養教諭、栄養行政、食品、スポーツ・運動栄養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を求めています。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。社会への貢献方法として各業種への就職のみならず、大学等の研究機関で専門的な研究を継続したい人も歓迎します。

<学科が求める人物像>

健康栄養学科では、学士課程教育を行うにあたり、次のような能力を備えていると判断される者を受け入れることとします。

- (1) 食と栄養に関心を持っている人。
- (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) 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。
- (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。

<入学までに修得すべき学習等への取り組み>

健康栄養学科に入学する者として、次のように学習等に取り組んでもらうことを求めます。

- (1) 高等学校で履修する科目、特に理系科目（生物、化学、数学）を履修し、自然科学の基礎知識を習得していることが望ましい。
- (2) 部活動（運動系、文科系問わず）等において、継続して努力できること。

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	
哲学・思想	選択必修	倫理学	1~4	2	
哲学・思想	選択必修	宗教学	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（人文科学）	選択必修	歴史学	1~4	2	
学問の基礎（人文科学）	選択必修	美術史	1~4	2	
学問の基礎（人文科学）	選択必修	文学	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	現代物理学	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	基礎統計学	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	食と健康	1~4	2	
学問の基礎（自然科学）	選択必修	天文学	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	2	1	食環境科学科・フードデータサイエンス学科のみ履修可
国際人の形成（語学）	必修	English for Liberal Arts II	2	1	
国際人の形成（語学）	選択	English for Liberal Arts I	1	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	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	ハンブルⅠ	1~4	1	
国際人の形成（語学）	選択	ハンブル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 Ⅱ 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 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	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Ⅱ	2	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	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 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	
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	
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	
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	未来共創概論	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	
キャリア・市民形成	選択	知的財産法	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	社会貢献活動入門	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	ダイバーシティ論	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	グローバル市民論	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	情報倫理	1~4	2	
キャリア・市民形成	選択	アントレプレナーシップ	1~4	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)-1 食環境科学部食環境科学科 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
必修科目	—	生物学	1	2	
必修科目	—	化学	1	2	
必修科目	—	フードリーディングランナー特別講義	1	2	
必修科目	—	基礎文章作成技術論	1	1	
必修科目	—	基礎微生物学	1	2	
必修科目	—	基礎生化学	1	2	
必修科目	—	有機化学	1	2	
必修科目	—	分子生物学	2	2	
必修科目	—	食品化学	2	2	
必修科目	—	機器分析学	2	2	
必修科目	—	植物バイオテクノロジー	2	2	
必修科目	—	栄養学	2	2	
必修科目	—	食環境科学英語	2	2	
必修科目	—	食品衛生学	3	2	
必修科目	—	食環境科学特別講義	3	2	
必修科目	—	食環境科学論文輪読	3	2	
必修科目	—	食のリーダーシップ演習	3	2	
必修科目	—	応用文章作成技術論	3	1	
必修科目	—	食品技術者と倫理	3	2	
必修科目	—	研究室演習	3	2	
必修科目	—	食環境科学輪講Ⅰ	4	2	
必修科目	—	食環境科学輪講Ⅱ	4	2	
必修科目	—	卒業研究	4	3	
必修科目	—	卒業論文	4	3	
必修科目	実験・実習科目	化学実験	1	2	
必修科目	実験・実習科目	生物学実験	2	2	
必修科目	実験・実習科目	食品衛生微生物学実験	2	2	
必修科目	実験・実習科目	食品衛生化学実験	3	2	
必修科目	実験・実習科目	食品先端加工技術実習	3	1	
選択必修科目	—	物理Ⅰ	1	2	
選択必修科目	—	人体の構造と機能	1	2	
選択必修科目	—	データサイエンス概論	1	2	
選択必修科目	—	物理Ⅱ	1	2	
選択必修科目	—	物理実験	1	2	
選択必修科目	—	無機化学	1	2	
選択必修科目	—	フードコーディネータ論	1	2	
選択必修科目	—	食環境科学総合演習 (f-STEAM)	1	2	
選択必修科目	—	食の統計学	2	2	
選択必修科目	—	調理科学	2	2	
選択必修科目	—	調理科学実験	2	2	
選択必修科目	—	公衆衛生学	2	2	
選択必修科目	—	育種学と栽培	2	2	
選択必修科目	—	食品物性論	2	2	
選択必修科目	—	食育論	2	2	
選択必修科目	—	世界の食文化	2	2	
選択必修科目	—	フードロジスティクス	2	2	
選択必修科目	—	地学	2	2	
選択必修科目	—	食品検査論	2	2	
選択必修科目	—	おいしさの科学	2	2	
選択必修科目	—	食品加工学	2	2	
選択必修科目	—	食品科学特別講義	2	2	
選択必修科目	—	病害虫管理学	2	2	
選択必修科目	—	生体高分子化学	2	2	
選択必修科目	—	食品貯蔵学	2	2	
選択必修科目	—	食品分析学	2	2	
選択必修科目	—	食品有機化学	2	2	
選択必修科目	—	地学概論 (実験を含む)	2	2	
選択必修科目	—	フードエンジニアリング	3	2	
選択必修科目	—	微生物代謝工学	3	2	
選択必修科目	—	機能食品科学	3	2	
選択必修科目	—	食品バイオテクノロジー	3	2	
選択必修科目	—	生物資源利用学	3	2	
選択必修科目	—	食品安全学	3	2	
選択必修科目	—	食品官能評価概論	3	2	
選択必修科目	—	植物生理学	3	2	
選択必修科目	—	ファイトセラピー論	3	2	
選択必修科目	—	マイクロバイーム	3	2	

選択必修科目	—	食品微生物制御学	3	2	
選択必修科目	—	食品添加物	3	2	
選択必修科目	—	HACCP論	3	2	
選択必修科目	—	食品包装論	3	2	
選択必修科目	—	食環境科学演習	4	2	
選択科目	—	微分積分学	1	2	
選択科目	—	解析学	1	2	
選択科目	—	基礎生態学	1	2	
選択科目	—	味とニオイの科学	2	2	
選択科目	—	地域産業論	2	2	
選択科目	—	食のマーケティングとデジタルスキル	2	2	
選択科目	—	微生物生理学	2	2	
選択科目	—	実務研修Ⅰ	2	1	
選択科目	—	実務研修Ⅱ	2	2	
選択科目	—	バイオエコノミー	3	2	
選択科目	—	ソムリエ講座	3	2	

(2)ー2 食環境科学部フードデータサイエンス学科 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
必修科目	—	フードデータ分析基礎演習Ⅰ	1	2	
必修科目	—	統計学Ⅰ	1	2	
必修科目	—	データサイエンス基礎Ⅰ	1	2	
必修科目	—	プログラミング演習Ⅰ	1	2	
必修科目	—	データサイエンス概論	1	2	
必修科目	—	社会調査法Ⅰ	1	2	
必修科目	—	フードデータ分析基礎演習Ⅱ	1	2	
必修科目	—	統計学Ⅱ	1	2	
必修科目	—	データサイエンス基礎Ⅱ	1	2	
必修科目	—	プログラミング演習Ⅱ	1	2	
必修科目	—	社会調査法Ⅱ	1	2	
必修科目	—	フードデータ分析実習Ⅰ	2	2	
必修科目	—	多変量解析	2	2	
必修科目	—	フードデータ分析実習Ⅱ	2	2	
必修科目	—	質的データ分析	2	2	
必修科目	—	アルゴリズムとプログラミング	2	2	
必修科目	—	フードデータ分析演習Ⅰ	3	2	
必修科目	—	フードデータ分析演習Ⅱ	3	2	
必修科目	—	フードデータサイエンス輪講Ⅰ	4	4	
必修科目	—	フードデータサイエンス輪講Ⅱ	4	4	
必修科目	—	卒業研究	4	2	
必修科目	—	卒業論文	4	2	
選択必修科目	—	マイクロ経済学	1	2	
選択必修科目	—	日本の食と農	1	2	
選択必修科目	—	世界の食と農	1	2	
選択必修科目	—	ビジネスの経済学	1	2	
選択必修科目	—	行動経済学	1	2	
選択必修科目	—	IT基礎	2	2	
選択必修科目	—	因果推論	2	2	
選択必修科目	—	農業・食料経済学	2	2	
選択必修科目	—	環境と農業	2	2	
選択必修科目	—	食と健康の科学	2	2	
選択必修科目	—	ITと農林水産業	2	2	
選択必修科目	—	計量経済学	2	2	
選択必修科目	—	データ前処理	2	2	
選択必修科目	—	食農の倫理	2	2	
選択必修科目	—	食料経済実験	2	1	
選択必修科目	—	官能評価実験	2	1	
選択必修科目	—	ビッグデータ解析Ⅰ	3	2	
選択必修科目	—	ベイズ統計モデリング	3	2	
選択必修科目	—	データマイニング	3	2	
選択必修科目	—	機械学習	3	2	
選択必修科目	—	ビッグデータ解析Ⅱ	3	2	
選択必修科目	—	空間データ分析	3	2	
選択必修科目	—	フードシステム論	3	2	
選択科目	—	簿記会計Ⅰ	1	2	
選択科目	—	食品産業史	1	2	
選択科目	—	生物学	1	2	
選択科目	—	化学	1	2	
選択科目	—	簿記会計Ⅱ	1	2	
選択科目	—	生化学	1	2	

選択科目	—	食品工学	1	2	
選択科目	—	食環境科学総合演習 (f-STEAM)	1	2	
選択科目	—	マーケティング・マネジメント	2	2	
選択科目	—	食のマーケティングとデジタルスキル	2	2	
選択科目	—	食の安心と安全	2	2	
選択科目	—	健康と社会経済	2	2	
選択科目	—	意思決定理論	2	2	
選択科目	—	フードロジスティクス	2	2	
選択科目	—	フードコーディネート論	2	2	
選択科目	—	食品のe-コマース	2	2	
選択科目	—	幸福と社会経済	2	2	
選択科目	—	実務研修Ⅰ	2	1	
選択科目	—	実務研修Ⅱ	2	2	
選択科目	—	応用計量経済学	3	2	
選択科目	—	食育論	3	2	
選択科目	—	リスクと保険	3	2	
選択科目	—	公共経済学	3	2	
選択科目	—	食料・農業政策論	3	2	
選択科目	—	貧困と開発	3	2	
選択科目	—	食の消費行動論	3	2	
選択科目	—	食品関係法	3	2	
選択科目	—	フードデータサイエンス特別講義	3	2	

(2)ー3 食環境科学部健康栄養学科 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
必修科目	—	生化学	1	2	
必修科目	—	解剖生理学	1	2	
必修科目	—	食品学Ⅰ	1	2	
必修科目	—	基礎栄養学Ⅰ	1	2	
必修科目	—	社会・環境と健康Ⅰ	1	2	
必修科目	—	調理科学	1	2	
必修科目	—	調理学実習Ⅰ	1	1	
必修科目	—	基礎栄養学実験	1	1	
必修科目	—	社会・環境と健康Ⅱ	2	2	
必修科目	—	解剖生理学実験	2	1	
必修科目	—	生化学実験	2	1	
必修科目	—	食品学Ⅱ	2	2	
必修科目	—	食品衛生学	2	2	
必修科目	—	調理科学実験	2	1	
必修科目	—	食品学実験Ⅰ	2	1	
必修科目	—	食品衛生学実験Ⅰ	2	1	
必修科目	—	応用栄養学Ⅰ	2	2	
必修科目	—	基礎医学	2	2	
必修科目	—	応用栄養学実習Ⅰ	2	1	
必修科目	—	栄養教育論Ⅰ	2	2	
必修科目	—	栄養カウンセリング論	2	2	
必修科目	—	臨床栄養学Ⅰ	2	2	
必修科目	—	公衆栄養学Ⅰ	2	2	
必修科目	—	給食経営管理論Ⅰ	2	2	
必修科目	—	臨床医学Ⅰ	3	2	
必修科目	—	応用栄養学実習Ⅱ	3	1	
必修科目	—	栄養教育論Ⅱ	3	2	
必修科目	—	臨床栄養学Ⅱ	3	2	
必修科目	—	臨床栄養学実習Ⅰ	3	1	
必修科目	—	公衆栄養学実習	3	1	
必修科目	—	給食経営管理論Ⅱ	3	2	
必修科目	—	給食経営管理実習	3	1	
必修科目	—	臨床医学Ⅱ	3	2	
必修科目	—	調理学実習Ⅱ	3	1	
必修科目	—	栄養教育論実習	3	1	
必修科目	—	臨床栄養学実習Ⅱ	3	1	
必修科目	—	卒業研究	4	2	
必修科目	—	卒業論文	4	2	
選択必修科目	—	基礎化学	1	2	
選択必修科目	—	微生物学	1	2	
選択必修科目	—	基礎栄養学Ⅱ	1	2	
選択必修科目	—	食品衛生学実験Ⅱ	2	1	
選択必修科目	—	公衆衛生学実験	2	1	
選択必修科目	—	食品学実験Ⅱ	2	1	
選択必修科目	—	応用栄養学Ⅱ	2	2	

選択必修科目	—	社会・環境と健康Ⅲ	3	2	
選択必修科目	—	公衆栄養学Ⅱ	3	2	
選択必修科目	—	臨床栄養学Ⅲ	3	2	
選択必修科目	—	臨床栄養学Ⅳ	3	2	
選択必修科目	—	事前演習	3	2	
選択必修科目	—	臨地実習Ⅰ(給食の運営)	3	1	
選択必修科目	—	臨地実習Ⅱ(給食経営管理論)	3	1	
選択必修科目	—	臨地実習Ⅲ(臨床栄養学Ⅰ)	4	1	
選択必修科目	—	臨地実習Ⅳ(臨床栄養学Ⅱ)	4	1	
選択必修科目	—	総合演習	4	2	
選択科目	—	食品機能性分析学	1	2	
選択科目	—	基礎生態学	1	2	
選択科目	—	食生活論	1	2	
選択科目	—	食品分析学	1	2	
選択科目	—	統計の基礎	1	2	
選択科目	—	食生活実習	1	2	
選択科目	—	データサイエンス概論	1	2	
選択科目	—	食環境科学総合演習 (f-STEAM)	1	2	
選択科目	—	食文化概論	1	2	
選択科目	—	フードエンジニアリング	2	2	
選択科目	—	フードサービス概論	2	2	
選択科目	—	食品機能学	3	2	
選択科目	—	学校栄養教育の基礎	3	2	
選択科目	—	食品検査論	3	2	
選択科目	—	生体高分子化学	3	2	
選択科目	—	応用栄養学Ⅲ	3	2	
選択科目	—	学校栄養教育の実践	3	2	
選択科目	—	食品安全学	3	2	
選択科目	—	食品官能評価概論	3	2	
選択科目	—	食品バイオテクノロジー	3	2	
選択科目	—	実践人体の構造及び疾病の成り立ち	4	2	
選択科目	—	実践栄養教育論	4	2	
選択科目	—	健康栄養学輪講Ⅰ	4	2	
選択科目	—	健康栄養学輪講Ⅱ	4	2	
選択科目	—	実践公衆栄養学	4	2	
選択科目	—	実践給食経営管理論	4	2	
選択科目	—	実践基礎栄養学	4	2	
選択科目	—	臨地実習Ⅴ(公衆栄養学)	4	1	
選択科目	—	実践応用栄養学	4	2	
選択科目	—	実践臨床栄養学	4	2	
選択科目	—	実践食べ物と健康	4	2	
選択科目	—	実践社会・環境と健康	4	2	

(3)ー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	公害防止総論	2	2	
生命科学部	生命科学科	水圏環境科学	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	生物資源学科	地球環境学	1	2	
生命科学部	生物資源学科	バイオインフォマティクス	3	2	
生命科学部	生物資源学科	環境微生物学	2	2	
生命科学部	生物資源学科	微生物酵素学	3	2	
生命科学部	生物資源学科	極限環境微生物学	3	2	

(3)ー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	フードコーディネート論	1	2	
食環境科学部	食環境科学科	食育論	2	2	
食環境科学部	食環境科学科	HACCP論	3	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	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57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 フードデータサイエンス学科	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48単位、選択必修20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	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・実習科目」9単位を含む45単位以上、選択必修で22単位以上を修得すること。 6) 専門教育科目の3年次必修「研究室演習」を修得すること。
食環境科学部 フードデータサイエンス 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「フードデータ分析基礎演習Ⅰ」、「フードデータ分析基礎演習Ⅱ」、「フードデータ分析実習Ⅰ」、「フードデータ分析実習Ⅱ」、「フードデータ分析演習Ⅰ」、「フードデータ分析演習Ⅱ」の12単位を修得すること。
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

(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
化学	4単位	化学	1	2	必修
		基礎生化学	1	2	必修
		有機化学	1	2	選択
		無機化学	1	2	選択
		生体高分子化学	2	2	選択
生物学	4単位	生物学	1	2	必修
		基礎微生物学	1	2	選択
		分子生物学	2	2	必修
		植物生理学	3	2	選択
地学	2単位	地学	2	2	必修
物理学実験・化学実験・生物学実験・地学実験	8単位	物理実験	1	2	必修
		化学実験	1	2	必修
		生物学実験	2	2	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。）	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	30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
教育実践に関する科目	7単位	教育相談	2	2	必修
		教育実習Ⅰ（事前・事後指導を含む）	4	5	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	61単位	①、②、③の合計で61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	化学	1	2	必修
		基礎生化学	1	2	必修
		有機化学	1	2	選択
		無機化学	1	2	選択
		生体高分子化学	2	2	選択
生物学	4単位	生物学	1	2	必修
		基礎微生物学	1	2	選択
		分子生物学	2	2	必修
		植物生理学	3	2	選択
地学	2単位	地学	2	2	必修
〔物理学実験、化学実験、生物学実験、地学実験〕	8単位	物理実験	1	2	必修
		化学実験	1	2	必修
		生物学実験	2	2	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

E.)		理科指導法 II A	3	2	必修
		理科指導法 II B	3	2	選択
小計	26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	2単位	学校栄養教育の基礎	3	2	必修
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					
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指導法及び生徒指導、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
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

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

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	機器分析学	2	2	必修
		化学	1	2	必修
	有機化学	化学実験	1	2	必修
		有機化学	1	2	必修
		生体高分子化学	2	2	選択
無機化学	無機化学	1	2	必修	
B群 生物化学関係	生物化学	基礎生化学	1	2	必修
		食品化学	2	2	選択
	食品化学	食品分析学	2	2	選択
		マイクロバイオーーム	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
		食品衛生微生物学実験	2	2	必修
	食品微生物学	食品微生物制御学	3	2	必修
	食品保存学	食品貯蔵学	2	2	選択
	食品製造学	食品加工学	2	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	酵素化学	微生物代謝工学	3	2	必修
	食品理化学	食品衛生化学実験	3	2	必修
	植物生理学	生物学実験	2	2	必修
		植物バイオテクノロジー	2	2	必修
	環境生物学	生物資源利用学	3	2	選択
	応用微生物学	食品バイオテクノロジー	3	2	選択
	栄養学	栄養学	2	2	必修
	衛生管理学	食品検査論	2	2	選択
	食品工学	フードエンジニアリング	3	2	選択
	食品保存学	食品添加物	3	2	選択
	その他これらに類する	生物学	1	2	必修
	食品衛生に関する科目	食品官能評価概論	3	2	選択

※必修科目はすべて修得すること。

※A～D群の単位数の合計が22単位以上であること。

※A～E群の単位数の合計が40単位以上であること。

※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
	有機化学	基礎化学	1	2	必修
		生体高分子化学	3	2	選択
B群 生物化学関係	生物化学	生化学	1	2	必修
		生化学実験	2	1	選択
	食品化学	食品学Ⅰ	1	2	必修
		食品学Ⅱ	2	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	選択
C群 微生物学関係	微生物学	微生物学	1	2	必修
		食品衛生学実験Ⅰ	2	1	選択
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	社会・環境と健康Ⅰ	1	2	必修
		食品衛生学	2	2	必修
		食品衛生学実験Ⅱ	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	応用微生物学	食品バイオテクノロジー	3	2	選択
	解剖学	解剖生理学	1	2	必修
		解剖生理学実験	2	1	選択
		栄養学	基礎栄養学Ⅰ	1	2
	基礎栄養学実験	1	1	選択	
	応用栄養学Ⅰ	2	2	必修	
	公衆栄養学Ⅰ	2	2	必修	
	臨床栄養学Ⅰ	2	2	必修	
	臨床栄養学Ⅱ	3	2	選択	
	公衆栄養学実習	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	
	応用栄養学Ⅱ	2	2	選択	
	公衆栄養学Ⅱ	3	2	選択	
	食品学実験Ⅱ	2	1	選択	
	臨床栄養学Ⅲ	3	2	選択	
	基礎栄養学Ⅱ	1	2	必修	
	応用栄養学Ⅲ	3	2	選択	
	食品工学	フードエンジニアリング	2	2	選択

※必修科目はすべて修得すること。

※A～D群の単位数の合計が22単位以上であること。

※A～E群の単位数の合計が40単位以上であること。

※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。

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
	公衆衛生学実験	2		1	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
	臨床医学Ⅰ	3	2		必修
	臨床医学Ⅱ	3	2		必修
	解剖生理学実験	2		1	必修
生化学実験	2		1	必修	
食べ物と健康	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
	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
	食品衛生学実験Ⅰ	2		1	必修
	食品衛生学実験Ⅱ	2		1	必修
	調理学実習Ⅰ	1		1	必修
	調理学実習Ⅱ	3		1	必修
	調理科学実験	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	2		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
	応用栄養学Ⅲ	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	栄養カウンセリング論	2	2		必修
	栄養教育論Ⅰ	2	2		必修
	栄養教育論Ⅱ	3	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	3	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)	3		1	必修
	臨地実習Ⅱ(給食経営管理論)	3		1	必修
	臨地実習Ⅲ(臨床栄養学Ⅰ)	4		1	必修
	臨地実習Ⅳ(臨床栄養学Ⅱ)	4		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	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Ⅱ	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