

# 年次別開講科目表の見方 (栄養科学部)

必修の欄に数字がある科目は卒業のために必要です。

卒業するために4年間で必要な単位数です。

免許・資格を取得するために4年間で必要な単位数です。数字が書いてある科目は、必ず必要な科目です。

その他の注意事項が書いてあります。

系列	授業科目	単位数		開講年次								卒業の条件	免許・資格単位						備考					
		必修	選択	1年次		2年次		3年次		4年次			栄養士	管理栄養士	中一種	高一種	栄養教一種	食衛品生						
				前	後	前	後	前	後	前	後													
一般	自然科学教科																							
	食の科学	2		講	○	○				○	○													
	生物科学	2		講	○	○				○	○													
	地学	2		講	○	○				○	○													
	体の科学	2		講	○					○														
	色彩の科学	2		講	○					○														
	生物有機化学	2		講	○					○														
	基礎生物学	2		講	○					○														
	演習基礎化学	2		演	○																		2	
	情報処理演習Ⅰ	1		演	○																		1 1 1	
	情報処理演習Ⅱ	1		演		○																	1 1 1	
	総合基礎英語	1		演	○																			
	英語リスニング	1		演		○																		
	英語コミュニケーションA	1		演			○									1	1	1						
	英語コミュニケーションB	1		演				○								1	1	1						
	実用栄養英語A	1		演		○																		
	実用栄養英語B	1		演			○																	
	健康科学英語	1		演				○																
英語・文化海外研修	2		演	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○										
外国語教科	中国語Ⅰ																							
	中国語Ⅱ																							
	韓国語Ⅰ																							
	韓国語Ⅱ																							
	フランス語Ⅰ																							
	フランス語Ⅱ																							
	スペイン語Ⅰ																							
	スペイン語Ⅱ																							
	専門基礎教科	管理栄養士入門																						
		初年次教育演習																						
社会と健康・疫学		1		講											1	1							※1	
環境と健康		1		講		○									1	1							※2	
健康管理概論		2		講			○								2	2							※2	
保健福祉概論		2		講				○							2	2								
人体の構造と機能Ⅰ		2		講	○										2	2								
人体の構造と機能Ⅱ		2		講		○									2	2								
人体の生化学		2		講		○									2	2								
栄養生化学		1		講							○				1								※2	
疾病の成り立ち-基礎Ⅰ		2		講			○								2	2								
疾病の成り立ち-基礎Ⅱ		1		講				○							1								※2	
疾病の成り立ち-臨床Ⅰ		2		講			○								2									
疾病の成り立ち-臨床Ⅱ		2		講				○							2									
食品の化学と機能		2		講	○										2	2	2	2						
食品の加工と栄養		2		講			○								2	2	2	2						
食事設計と栄養		2		講			○								2	2	2	2						
食品の安全性		2		講				○							2	2	2	2						
実習・応用統計		2		講実					○							2								
実習・人体の構造と機能		1		実	○										1	1								
実験・人体の構造と機能		1		実			○								1	1								
実験・人体の生化学		1		実			○								1	1								
実習・疾病の成り立ち	1		実							○				1										
実験・食品の化学と機能	1		実	○										1	1									

「外国語教科」から5単位以上修得してください。5単位を超えて修得した場合は、「さらに16単位以上修得」の方にカウントできます。

「英語コミュニケーションA・B」は選択科目ですが、中高家庭科・栄養教諭の免許を取得するために必要!

「食品の安全性」は栄養士・管理栄養士・中高家庭科・食品衛生監視員(管理者)の免許・資格を取得するために必要!

授業科目及び単位数 (2022年度・2023年度入学生に適用)

23 N  
22 N

系列	授業科目	単位数		授業方法	開 講 年 次				卒業の件	免許・資格単位						備 考					
		必修	選択		1年次		2年次			3年次		4年次		栄養士	栄養士 管理士		中一種	高一種	一教一種	衛生 食品	
					前	後	前	後		前	後	前	後								
一般 教 育	中 村 学		2	講	○					― 必修科目及び一般教育から指定の単位数のほか一般教育及び専門教育の選択科目からさらに18単位以上取得(次頁へ続く) ― 6単位以上修得											
	哲 学		2	講	○	○			○												
	倫 理 学		2	講	○				○												
	文化一囲基入門一		1	演		○					○										
	日 本 文 学		2	講	○	○					○	○									
	外 国 文 学		2	講		○						○									
	神 話 の 世 界		2	講		○						○									
	心 理 学		2	講	○	○					○	○									
	メンタルヘルス論		2	講	○						○	○									
	現代社会と教育		2	講		○						○									
	リーダーシップ論		2	講		○						○									
	国際文化論		2	講	○	○					○	○									
	音楽の世界		2	講	○							○									
	アートワールド		2	講		○						○									
	宗 教 学		2	講	○						○										
	スポーツ文化		2	講	○							○									
	食の博多学		2	講	○							○									
	法 学		2	講	○							○									
	社 会 学		2	講	○	○					○	○									
	現代社会と政治		2	講		○						○									
	経 済 学		2	講	○	○						○	○								
	アジアの経済		2	講	○	○						○	○								
	九州経済事情		2	講		○							○								
	経 営 学		2	講	○	○						○	○								
	金融リテラシー		2	講	○							○									
	知的財産論		2	講	閉	講					閉	講									
	マスコミ論		2	講		○						○	○								
	歴 史 学		2	講	○	○						○	○								
	博 多 学		2	講		○							○								
	ジェンダー論		2	講	○							○									
	日本国憲法		2	講	○									2	2	2					
	社会福祉とボランティア		2	講	○	○						○	○								
	アジア食文化事情		2	講	○	○						○	○								
	国際食文化概論		2	講	○							○									
	コミュニケーション論		2	講	○	○						○	○								
	野外活動体験		2	演	○							○									
	生涯スポーツ論・実習Ⅰ		1	実	○									1	1	1					
	生涯スポーツ論・実習Ⅱ		1	実		○								1	1	1					
	自然科学教科	数学の考え方		2	講	○	○					○	○								
統計学入門			2	講	○						○										
情報科学			2	講	○	○					○	○									
データサイエンス入門			2	講	○	○					○	○									
環境論			2	講	○	○					閉	講									
化 学		2	講	○						○											

(注) 食品衛生：食品衛生監視員任用資格及び食品衛生管理者任用資格

栄養科学部 栄養科学科

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次				卒業の件	免許・資格単位						備考						
		必修	選択		1年次前	1年次後	2年次前	2年次後		3年次前	3年次後	4年次前	4年次後	栄養士	管理栄養士		中一種	高一種	栄養教職	食衛生		
一般教育	自然科学教科	食の科学	2	講	○	○																
		生物学	2	講	○				○													
		地学	2	講		○				○	○											
		体の科学	2	講	○					○												
		色彩の科学	2	講	○					○												
		生物有機化学	2	講	○																	
		基礎生物学	2	講	○																	
		演習基礎化学	2	演	○																2	
	情報処理演習Ⅰ	1	演	○																		
	情報処理演習Ⅱ	1	演		○																	
	外国語教科	総合基礎英語	1	演	○																	
		英語リスニング	1	演		○																
		英語コミュニケーションA	1	演			○															
		英語コミュニケーションB	1	演				○														
		実用栄養英語A	1	演		○																
		実用栄養英語B	1	演			○															
		健康科学英語	1	演				○													※1	
		英語・文化海外研修	2	演	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		中国語Ⅰ	1	演																		
		中国語Ⅱ	1	演																		
韓国語Ⅰ		1	演																			
韓国語Ⅱ		1	演																			
専門教育	基礎教科	管理栄養士入門	1	講	○				○												※3	
		初年次教育演習	1	演	○																	
		社会と健康・疫学	1	講			○									1	1				1	※2
		環境と健康	1	講		○										1	1				1	※2
		健康管理概論	2	講			○									2	2					
		保健福祉概論	2	講				○									2				2	
		人体の構造と機能Ⅰ	2	講	○											2	2				2	
		人体の構造と機能Ⅱ	2	講		○										2	2				2	
		人体の生化学	2	講		○										2	2				2	
		栄養生化学	1	講							○						1				1	※2
		疾病の成り立ち-基礎Ⅰ	2	講			○									2	2				2	
		疾病の成り立ち-基礎Ⅱ	1	講				○									1				1	※2
		疾病の成り立ち-臨床Ⅰ	2	講			○									2					2	
		疾病の成り立ち-臨床Ⅱ	2	講				○								2						
		食品の化学と機能	2	講	○											2	2	2	2		2	
		食品の加工と栄養	2	講			○									2	2	2	2		2	
		食事設計と栄養	2	講			○										2	2	2			
		食品の安全性	2	講				○								2	2	2	2		2	
実習・応用統計	2	講実				○									2							
実習・人体の構造と機能	1	実	○											1	1				1			
実験・人体の構造と機能	1	実			○										1				1			
実験・人体の生化学	1	実		○										1	1				1			
実習・疾病の成り立ち	1	実													1							
実験・食品の化学と機能	1	実		○										1	1				1			

講義：45分  
実習：135分

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次								卒業の件	免許・資格単位						備考
		必修	選択		1年次		2年次		3年次		4年次			栄養士	管理栄養士	中一種	高一種	栄養教職	食衛生	
					前	後	前	後	前	後	前	後								
基礎教科	実習・食品の加工と栄養	1		実		○							1							
	実験・食事設計と栄養	1		実			○						1	1	1					
	実験・食品の安全性	1		実					○				1				1			
専門教育科	基礎栄養学	2		講		○							2	2	2	2				
	食事摂取基準概論	1		講		○							1	1	1				※2	
	栄養マネジメント概論	1		講				○					1						※2	
	応用栄養学Ⅰ	2		講			○						2	2	2	2				
	応用栄養学Ⅱ(含む運動栄養)	2		講				○					2	2	2	2				
	栄養教育概論	2		講				○					2	2	2	2				
	栄養教育各論Ⅰ	2		講					○				2	2						
	栄養教育各論Ⅱ	2		講						○			2							
	臨床栄養学概論	2		講					○				2							
	疾病別栄養管理Ⅰ	2		講						○			2	2						
	疾病別栄養管理Ⅱ	2		講							○		2							
	疾病別栄養管理Ⅲ	1		講								○	1						※2	
	薬と栄養管理	1		講								○	1						※2	
	公衆栄養学Ⅰ	2		講						○			2	2				2		
	公衆栄養学Ⅱ	2		講							○		2					2		
	給食栄養管理	2		講			○						2	2						
	給食経営管理	2		講				○					2	2						
	総合演習Ⅰ(臨地実習事前・事後指導)	1		演					○	○			1							
	総合演習Ⅱ	1		演								○	1							
	基礎栄養学実験	1		実		○							1	1				1		
	ライフステージ別・在宅栄養管理実習	1		実				○					1	1						
	応用栄養管理実習	1		実			○						1	1						
	栄養教育論実習	1		実					○				1	1						
	臨床栄養管理実習Ⅰ	1		実						○			1	1						
	臨床栄養管理実習Ⅱ	1		実							○		1							
	公衆栄養学実習	1		実						○			1	1						
	給食経営管理実習	1		実				○					1	1						
	実習・食事設計と調理Ⅰ	1		実	○								1	1	1	1				
	実習・食事設計と調理Ⅱ	1		実		○							1	1						
	栄養クリニック演習		1	演					○											
臨地実習Ⅰ(給食管理)	1		実						○			1	1					学外実習		
臨地実習Ⅱ(公衆栄養・臨床栄養)	3		実							○		3						学外実習		
演習運動生理・栄養管理		1	演																	
管理栄養士特論Ⅰ	2		講																	
管理栄養士特論Ⅱ		2	講																	
管理栄養士特論Ⅲ		2	講																	
管理栄養士特論Ⅳ	2		講																	
食品機能・官能評価		2	演						○											
卒業論文		4	演																	
合計		91	131		-	-	-	-			124	50	84	27	27	8	40			
			222																	

※1 英語リスニングまたは実用栄養英語Bを修得した学生のみ受講可能  
 ※2 四半期科目  
 ※3 3年次開講分は編入学生のみ受講可能(四半期科目)

栄養科学部 栄養科学科

系列	授 業 科 目	単位数 自由	授業方法	開 講 年 次								卒 業 の 件	免 許 ・ 資 格 単 位						備 考	
				1年次		2年次		3年次		4年次			栄 養 士	管 栄 養 理 士	中 一 種	高 一 種	栄 教 種	食 衛 品 生		
				前	後	前	後	前	後	前	後									
教 育 科	教 育 原 理	2	講		○										2	2	2			
	教育の制度と経営	2	講		○										2	2	2			
	教 育 心 理 学	2	講						○						2	2	2			
	特 別 支 援 教 育	1	講			○									1	1	1			※ 2
	道 徳 教 育 論	2	講		○										2		2			
	教 職 入 門	2	講	○											2	2	2			
	人 権 教 育	2	講	○											2	2	2			
	教育方法論とICT活用	2	講				○								2	2	2			
	教職実践演習(中・高)	2	演									○			2	2				
	教職実践演習(栄養教諭)	2	演										○				2			
	特別任命(総合的な学習の時間の指導法を含む)	2	講			○									2	2	2			
	教 育 相 談	2	講									○			2	2	2			※ 2
	教 育 課 程 総 論	1	講									○			1	1	1			※ 2
	学校栄養教育論Ⅰ	2	演					○									2			
	学校栄養教育論Ⅱ	2	演						○								2			
	生 徒 指 導 論	2	講					○									2			
	栄 養 教 育 実 習	1	実									○					1			学外実習
	栄養教育実習事前・事後指導	1	演									○					1			
	保育学(実習及び家庭看護を含む)	2	講実					○							2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅰ	2	講			○									2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅱ	2	講				○								2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅲ	2	講					○							2	2				
	家 庭 科 教 育 法 Ⅳ	2	講									○			2	2				
	被 服 学	2	講		○										2	2				
	被 服 製 作 実 習	1	実			○									1	1				
	住居学(製図を含む)	2	講									○			2	2				
	家 庭 経 営 学	2	講					○							2	2				
	生徒指導(進路指導を含む)	2	講									○			2	2				
教 育 実 習	4	実									○			4	4				学外実習	
教育実習事前・事後指導	1	演									○			1	1				※ 2	
養 護 ・ 介 護 実 習	1	実					○							1					学外実習	
家 庭 電 気 ・ 機 械	2	講										○				2				
情 報 教 育 実 習	1	実									○					1				
合 計		60			-	-	-	-			0	0	0	47	47	30	0			

★ 教職に関する授業科目の単位数は、進級や卒業に必要な単位数の対象にはなりません。また、当該免許の教職課程申請を行っていない者は、教職に関する授業科目を履修することはできません。