

# 健康栄養学群 健康栄養学類

## 1. 学群・学類の特徴

健康栄養学群・健康栄養学類は「食と健康」に関する専門知識や技術を習得するとともに、人を思いやる心やコミュニケーション能力、他者と協働する力を養い、人間性豊かな栄養士・管理栄養士として人々の Quality of Life の向上に貢献する高い実践力を身につけた人材を育成します。

## 2. ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

健康栄養学群・健康栄養学類では、全学共通の学修目標に加え、以下のような目標に到達し学則に定める所定の単位を修得した者に、学士（栄養学）を授与します。

- (1) 基礎学力を養い、自分を取り巻くさまざまな事柄に対する理解を深められること
- (2) 栄養士・管理栄養士に必要な基本的な技術を身につけ、さらに積極的に活用し、技術の向上に努める態度を身につけること
- (3) 食と健康にかかわる課題に対して問題意識を持ち、解決する能力を身につけること
- (4) 日々発展する食および健康に関する新しい情報や技術を積極的に受容できること
- (5) これらをもとに、栄養と健康の観点から個々の生活者の生活環境や特性に合わせた望ましい生活のあり方を提案し、その実現を支援・評価する能力を身につけること

## 3. カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成・実施の方針）

学群の専門教育科目を以下の区分に分け、学生の興味・関心に応じて、段階的・体系的な履修ができるよう授業科目を配置しています。

幅広い視野と人を思いやる心、高いコミュニケーション能力、共働する素養を養うためにキリスト教に立脚した建学の精神、およびリベラルアーツ、キャリアデザイン、言語などに関する科目を教養教育科目に配置します。そして、1年次には、専門的な学びへの導入として「情報リテラシー」並びに「基盤演習（ライティング含む）」を配置します。

専門基礎科目および専門科目では、実験や実習、演習科目を多く配置して、自ら体験を通して講義で得た知識に対する理解の深化とその活用力を養います。

1、2年次：自然科学を中心とした社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康に関する専門基礎科目を配置します。

2、3年次：給食経営管理、臨床栄養学、栄養教育論、公衆栄養学などの専門科目を配置し、学外実習に向けて栄養に関する専門知識を学び、3年次の学外実習によって実践力を身に付けます。

4年次：卒業研究および管理栄養士活動論を配置し、学生自らの興味や問題意識をもとに主体的、総合的に学び、疑問や問題を解決するための姿勢・能力を養います。

さらに、3、4年次には、食に関するより幅広い視野と実践力を身に付け、新しい職務形態に対応できる能力を育てるため、食品開発論など食品の生産・製造・流通・サービスに関する科目、および自発的に挑戦する意欲と実践力を養うための挑戦プログラムを配置します。

# 健康栄養学類「カリキュラム体系図」

共通能力	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
メンタリティ	芸術と表現の科学 基礎化 キリスト教概論Ⅰ 英語コミュニケーション ドイツ語Ⅰ 韓国語Ⅰ 中国語Ⅰ	芸術と表現の科学 キリスト教概論Ⅱ 市民教育 英語コミュニケーション ドイツ語Ⅱ 韓国語Ⅱ 中国語Ⅱ	臨床栄養学概論Ⅰ キリスト教と現代社会 人権論 食品衛生学 栄養教育論実習Ⅰ 栄養教育論実習Ⅱ	臨床栄養学概論Ⅰ 日本近代史とキリスト教 情報学 食品衛生学 栄養教育論実習Ⅰ 栄養教育論実習Ⅱ	臨床栄養学概論Ⅱ 生活環境論 社会福祉概論 生涯学習論	臨床栄養学概論Ⅱ 生活環境論 社会福祉概論 生涯学習論	臨床栄養学概論Ⅱ 生活環境論 社会福祉概論 生涯学習論	臨床栄養学概論Ⅱ 生活環境論 社会福祉概論 生涯学習論
知識・技能と教養	法学概論(日本国憲法) 健康と栄養 情報リテラシー 基礎演習(ライティングを含む) 英語ライティング フランス語Ⅰ 調理学実習Ⅰ 食生活	経済学入門 生命科学 情報処理演習 基礎演習(ライティングを含む) 英語ライティング フランス語Ⅱ 栄養管理論 調理学実習Ⅱ 食生活	日本の言語文化 生活と化学 健康・スポーツ(講義・実技) 日本語表現法 日本語表現法 発展リーディング 解剖生理学Ⅰ 基礎栄養学 ライフステージ栄養学Ⅰ 栄養教育論Ⅰ 給食経営管理論Ⅰ	植物の科学 解剖生理学Ⅱ ライフステージ栄養学Ⅱ 心用栄養学実習Ⅱ 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養管理論 給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ	植物の科学 解剖生理学Ⅱ ライフステージ栄養学Ⅱ 心用栄養学実習Ⅱ 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養管理論 給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ	植物の科学 解剖生理学Ⅱ ライフステージ栄養学Ⅱ 心用栄養学実習Ⅱ 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養管理論 給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ	植物の科学 解剖生理学Ⅱ ライフステージ栄養学Ⅱ 心用栄養学実習Ⅱ 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養管理論 給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ	植物の科学 解剖生理学Ⅱ ライフステージ栄養学Ⅱ 心用栄養学実習Ⅱ 栄養教育論Ⅱ 臨床栄養管理論 給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ
批判的・創造的思考力 グローバルな視野・地域志向	哲学 尚網学 グローバル化と社会の歴史	倫理学 AI社会とテラダサイエンス 社会学入門 日本とアジアの歴史 調理学実習Ⅱ	異文化理解 世界の宗教と文化 東北の歴史と文化 東北の自然環境	異文化理解 世界の宗教と文化 東北の歴史と文化 東北の自然環境	異文化理解 世界の宗教と文化 東北の歴史と文化 東北の自然環境	異文化理解 世界の宗教と文化 東北の歴史と文化 東北の自然環境	異文化理解 世界の宗教と文化 東北の歴史と文化 東北の自然環境	
自己管理能力	健康・スポーツA(講義・実技) キリスト教と音楽	健康・スポーツB(講義・実技) キリスト教と音楽	キャリアデザインⅡ 食品学実習Ⅲ(実習を含む) 基礎栄養学実習	キャリアデザインⅡ 食品学実習Ⅲ(実習を含む) 基礎栄養学実習	キャリアデザインⅡ 食品学実習Ⅲ(実習を含む) 基礎栄養学実習	キャリアデザインⅡ 食品学実習Ⅲ(実習を含む) 基礎栄養学実習	キャリアデザインⅡ 食品学実習Ⅲ(実習を含む) 基礎栄養学実習	
協働	キャリアデザインⅠ	キャリアデザインⅠ	キャリアデザインⅠ 形成実習 チャレンジポートフォリオⅡ	キャリアデザインⅠ 形成実習 チャレンジポートフォリオⅡ	キャリアデザインⅠ 形成実習 チャレンジポートフォリオⅡ	キャリアデザインⅠ 形成実習 チャレンジポートフォリオⅡ	キャリアデザインⅠ 形成実習 チャレンジポートフォリオⅡ	
挑戦する力	食品学Ⅰ 食品学実習Ⅰ 調理学 栄養有機化学	健康栄養情報論 食品学実習Ⅱ 食品学実習Ⅲ 調理学実習 食品学実習Ⅳ	食品学実習Ⅰ 食品学実習Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品学実習Ⅳ	食品学実習Ⅰ 食品学実習Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品学実習Ⅳ	食品学実習Ⅰ 食品学実習Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品学実習Ⅳ	食品学実習Ⅰ 食品学実習Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品学実習Ⅳ	食品学実習Ⅰ 食品学実習Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品学実習Ⅳ	
専門的技術の獲得・展開・発展させる能力	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	
課題発見と解決能力	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	
最新情報・技術を受容できる能力	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	
望ましい食生活を提案・支援・評価できる能力	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	健康栄養学類 健康栄養学類 健康栄養学類	

※科目はカリキュラム表の学習目標が◎のものです。白抜き色の科目は専門科目のものです。

# 健康栄養学類「カリキュラム系統図」

	1年次		2年次		3年次		4年次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
社会環境と健康	健康栄養情報論 健康栄養情報実習		公衆衛生学Ⅰ		社会学Ⅱ 社会学実習Ⅰ 臨床医学Ⅰ 病原微生物学	社会学Ⅱ 社会学実習Ⅰ 臨床医学Ⅰ 病原微生物学	公衆衛生学Ⅱ	
人体の構造と機能、 疾病の成り立ち			解剖生理学Ⅰ 解剖生理学実習 生化学Ⅰ	解剖生理学Ⅱ 生化学Ⅱ	生化学Ⅱ 生化学実習Ⅰ 臨床医学Ⅰ 病原微生物学	生化学Ⅱ 生化学実習Ⅰ 臨床医学Ⅰ 病原微生物学		
食べ物と健康	食品学Ⅰ 食品学実習Ⅰ 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ	食品学Ⅱ 食品学実習Ⅱ 食品衛生学 食品学実習Ⅲ	食品学Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品衛生学	食品衛生学 食品学実習Ⅲ	食品学Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品衛生学	食品学Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品衛生学	食品学Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品衛生学	食品学Ⅱ 食品学実習Ⅲ 食品衛生学
基礎栄養学	栄養有機化学		基礎栄養学 基礎栄養学実習				分子栄養学	
応用栄養学	栄養管理論		ライフステージ栄養学Ⅰ 応用栄養学実習	ライフステージ栄養学Ⅱ 応用栄養学実習				スポーツと栄養
栄養教育論	食生活論		栄養教育論Ⅰ 栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育論Ⅱ 栄養教育論実習Ⅱ				
臨床栄養学			臨床栄養学概論Ⅰ 臨床栄養学管理論	臨床栄養学概論Ⅱ 臨床栄養学管理論	臨床栄養学概論Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学概論Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学概論Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養学概論Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ
公衆栄養学			公衆栄養学概論		公衆栄養学実習 地域栄養学実習	公衆栄養学実習 地域栄養学実習		
給食経営管理論			給食経営管理論Ⅰ 給食経営管理実習Ⅰ		給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理実習Ⅱ	給食経営管理実習Ⅱ
総合演習					総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ	総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ	総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ	総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ
臨地実習					(通) 臨地実習Ⅰ (通) 臨地実習Ⅱ (通) 臨地実習Ⅲ (通) 臨地実習Ⅳ	(通) 臨地実習Ⅰ (通) 臨地実習Ⅱ (通) 臨地実習Ⅲ (通) 臨地実習Ⅳ		
卒業研究等					卒業研究基礎演習	卒業研究基礎演習	(通) 卒業研究 (通) 挑戦プログラム	(通) 卒業研究 (通) 挑戦プログラム

# 健康栄養学類「教養教育科目」カリキュラム表

卒業要件：33単位以上

科目区分	ナンバリング	授業科目名	開講年次	単位数	修得要件	授業形態	学修目標													
							共感性	倫理観・社会的責任	コミュニケーション能力	知識・技能	批判的思考力・創造的思考力	グローバルな視野・地域的志向	自己管理能力	協働能力	挑戦する力					
尚綱コア	10FYE101	キリスト教概論Ⅰ	1	①	3単位	講	○	◎		○	○									
	10FYE102	キリスト教概論Ⅱ	1	①		講	○	◎		○	○									
	10FYE103	尚綱学	1	①		講	○	○		○		◎								
尚綱STEM	人文科学	10LIT201	日本の言語文化	2	2	2単位以上	講	○		○	◎	○								
		10PHI101	哲学	1	2		講		○		○	◎	○							
		10HHS203	日本近代史とキリスト教	2	2		講	○	◎			○	○							
		10WTE102	倫理学	1	2		講		○		○	◎	○							
		社会科学	10OSO101	市民教育	1		2	2単位以上	講		◎		○		○			○		
			10LAW101	法学概論（日本国憲法）	1		2		講		○		◎	○	○					
	10ECO101		経済学入門	1	2	講	○		○		◎	○								
	10SOC101		社会学入門	1	2	講	○				○		◎							
	10WTE201		キリスト教と現代社会	2	2	講	○		◎			○					○			
	10OSO201		人権論	2	2	講	○		◎		○	○								
	自然科学	10OSO301	福祉社会論	3	2	2単位以上	講	○	○		◎	○								
		10PSY101	心の科学	1	2		講	◎		○	○						○			
		10LNA101	生命の科学	1	2		講		○		◎	○	○							
		10LNA201	植物の科学	2	2		講		○		◎		○							
		10OCH102	基礎化学	1	2		講	○	◎			○	○							
		10HUS302	生活環境論	3	2		講	○	◎			○	○							
	芸術・スポーツ	10HUS101	健康と栄養	1	2	2単位以上	講		○		◎	○			○					
		10HES101	健康・スポーツA（講義・実技）	1	1		実				○	○				○	◎			
10HES201		健康・スポーツB（講義・実技）	2	1	実					○	◎				○			○		
10ART101		芸術論	1	2	講		◎			○	○	○								
10ART102		音楽と表現	1	1	講		◎				○					○	○			
学際・地域・国際	10ART103	キリスト教と音楽	1	1	2単位以上	講	○		○						◎	○				
	10PCU201	異文化理解	2	2		講	○		○	○		◎								
	10HHS101	日本とアジアの歴史	1	2		講		○		○		◎						○		
	10RES201	世界の宗教と文化	2	2		講		○		○		◎								
	10PCU101	グローバル化と異文化社会の理解	1	2		講		○	○			◎				○				
	10HHS201	東北の歴史と文化	2	2		講						◎				○				
	10OSO301	東北の産業と地域社会	3	2		講						◎				○				
	10LNA202	東北の自然環境	2	2		講		○				◎				○				
	10PCU301	異分野コラボレーション演習	3	<1>		演			○		○					◎	○			
情報科学	10LTE103	A I 社会とデータサイエンス	1	②	4単位以上	講			○		◎	○								
	10LTE101	情報リテラシー	1	①		講		○		◎	○		○							
	10LTE102	情報処理演習	1	1		演				◎	○		○				○			
	10LTE202	情報倫理	2	2		講		◎		○	○		○							
	コモンベーシックス	10FYE101	基盤演習（ライティングを含む）	1		②	10単位以上	演			○	◎	○			○				
10LTE203		日本語表現法	2	2	演	○			○	◎						○				
10ENG101		英語リーディング	1	②	演	○			○	◎		○								
10ENG102		英語コミュニケーション	1	②	演	○			◎	○		○								
10ENG103		英会話（リスニング・スピーキング）	1	2	演	○			◎	○		○								
10ENG104		英語ライティング	1	2	演	○			○	◎		○								
10ENG201		発展リーディング	2	2	演	○			○	◎		○								
10ENG202		資格英語	2	2	演					○		○	○				◎			
10ENG203		英語で学ぶ文化	2	2	演				○	○		○	○					◎		
10GER101		ドイツ語Ⅰ	1	2	演				◎	○		○						○		
10GER102		ドイツ語Ⅱ	1	2	演				◎	○		○						○		
10FRE101		フランス語Ⅰ	1	2	演				○	◎		○						○		
10FRE102		フランス語Ⅱ	1	2	演				○	◎		○						○		
10KOR101		韓国語Ⅰ	1	2	演				◎	○		○						○		
10KOR102		韓国語Ⅱ	1	2	演				◎	○		○						○		
10CHN101		中国語Ⅰ	1	2	演				◎	○		○						○		
10CHN102		中国語Ⅱ	1	2	演				◎	○		○						○		
10JPN101		日本語と日本事情Ⅰ ※外国人留学生のみ	1	2	演	○			○	◎		○								
10JPN102		日本語と日本事情Ⅱ ※外国人留学生のみ	1	2	演	○			○	◎		○								
キャリアライフデザイン		10CLD101	キャリアデザインⅠ	1	②	4単位以上		演			○	○				○			◎	
	10CLD201	キャリアデザインⅡ	2	1	演			○	○	○					◎					
	10CLD202	キャリア形成実習	2	2	実			○	○	○					○			◎		
	10CLD301	キャリアアップセミナー	3	2	講				○	○	◎									
	10CLD305	生涯学習論	3	2	講		○	○	◎											
	10CHP101	チャレンジポートフォリオⅠ	1	1	実				○	○					○			◎		
	10CHP201	チャレンジポートフォリオⅡ	2	1	実				○	○					○			◎		
10CHP301	チャレンジポートフォリオⅢ	3	1	実			○	○					○			◎				

【コモンベーシックス】区分の第2外国語は、ローマ数字順に履修すること。  
○：卒業必修単位、< >は履修推奨科目。

科目区分	ナンバリング	授業科目名	開講年次	単位数	修得要件	授業形態	学修目標																
							共感力	倫理観・社会的責任感	コミュニケーション能力	知識・技能	批判的思考力・創造的思考力	グローバルな視野・地域的志向	自己管理能力	協働能力	挑戦する力	発展させる能力	専門的技術の獲得・展開・課題発見と解決能力	最新情報・技術を受容できる能力	望ましい食生活を提案・支援・評価できる能力				
専門基礎科目	社会環境と健康	60HLNa201	公衆衛生学Ⅰ	2	②	講		○		○					◎								
		60HLNa401	公衆衛生学Ⅱ	4	2	講		○		○						◎							
		60HLNa301	社会福祉概論	3	①	講	○	◎		○							○						
		60HLNa101	健康栄養情報論	1	①	講			○	○						◎		○					
		60HLNa102	健康栄養情報実習	1	①	実			○	○						○		◎					
		60HLNb201	解剖生理学Ⅰ	2	②	講				◎	○						○	○					
	人体の構造と機能、 疾病の成り立ち	60HLNb202	解剖生理学Ⅱ	2	②	講				◎	○						○	○					
		60HLNb203	解剖生理学実験	2	①	実					○				○		◎	○					
		60HLNb204	生化学Ⅰ	2	②	講				○	○					◎							
		60HLNb301	生化学Ⅱ	3	2	講				○	○					◎							
		60HLNb302	生化学実験Ⅰ	3	①	実				○			○			○	◎						
		60HLNb303	生化学実験Ⅱ	3	1	実				◎	○					○	○						
		60HLNb304	臨床医学Ⅰ	3	②	講				○	○					◎		○					
		60HLNb305	臨床医学Ⅱ	3	2	講				○	○					◎		○					
		60HLNb306	病原微生物学	3	2	講				◎		○				○		○					
		食へ物と健康	60HLNc101	食品学Ⅰ	1	②	講				○	○					◎	○					
	60HLNc201		食品学Ⅱ	2	②	講				○					○	◎	○						
	60HLNc102		食品学実験Ⅰ	1	①	実			○	○						◎	○						
	60HLNc103		食品学実験Ⅱ	1	①	実				○				○		◎		○					
	60HLNc202		食品学実験Ⅲ(実習を含む)	2	1	実				○				◎		○	○						
	60HLNc301		食品機能論	3	2	講				○	○					◎		○					
	60HLNc203		食品衛生学	2	②	講		◎		○	○					○							
	60HLNc204		食品衛生学実験	2	①	実		◎		○	○						○						
	60HLNc104		調理学	1	②	講				○	○					◎		○					
	60HLNc105		調理学実習Ⅰ	1	①	実		○		◎			○			○							
	60HLNc106		調理学実習Ⅱ	1	①	実				○		◎	○			○							
	60HLNc401		調理学実習Ⅲ	4	1	実				○		◎	○			○		○					
	60HLNc107		調理学実験	1	①	実			○	○						○	◎						
	60HLNc302		食品官能評価・鑑別論	3	2	演					○		○				○				◎		
	60HLNc402		フードスペシャリスト論	4	2	講			○	◎							○		○				
	60HLNc403		フードコーディネーター論	4	2	講			○	◎							○		○				
	60HLNc303	食品開発論	3	2	講					○		○					◎	○					
	専門科目	基礎栄養学	60HLNd201	基礎栄養学	2	②	講				◎				○	○						○	
			60HLNd101	栄養有機化学	1	②	講				○				○		◎		○				
			60HLNd202	基礎栄養学実験	2	①	実				○				◎		○	○					
			60HLNd401	分子栄養学	4	2	講					◎	○					○	○				
応用栄養学		60HLNe201	ライフステージ栄養学Ⅰ	2	②	講				◎					○	○	○						
		60HLNe202	ライフステージ栄養学Ⅱ	2	②	講				◎					○	○	○						
		60HLNe203	応用栄養学実習	2	①	実	○			◎						○	○						
		60HLNe101	栄養管理論	1	2	講				◎	○					○		○					
		60HLNe401	スポーツと栄養	4	1	講				◎	○					○	○						
栄養教育論		60HLNf201	栄養教育論Ⅰ	2	②	講	○			◎					○		○						
		60HLNf202	栄養教育論Ⅱ	2	②	講	○			◎						○		○					
		60HLNf203	栄養教育論実習Ⅰ	2	①	実	○		◎	○							○						
		60HLNf204	栄養教育論実習Ⅱ	2	①	実	○		◎								○		○				
		60HLNf101	食生活論	1	②	講		○		◎						○		○					

○：卒業必修単位

75単位以上

科目区分	ナンバリング	授業科目名	開講年次	単位数	修得要件	授業形態	学修目標												
							共感力	倫理観・社会的責任感	コミュニケーション能力	知識・技能	批判的思考力・創造的思考力	グローバルな視野・地域的志向	自己管理能力	協働力	挑戦する力	発展させる能力	専門的技術の獲得・展開	課題発見と解決能力	最新情報・技術を受容できる能力
専門科目	臨床栄養学	60HLNg201	臨床栄養学概論Ⅰ	2	②	講	○			○							○		
		60HLNg301	臨床栄養学概論Ⅱ	3	2	講	○		○								○	○	
		60HLNg302	臨床栄養学実習Ⅰ	3	①	実			○				○				◎		○
		60HLNg303	臨床栄養学実習Ⅱ	3	1	実		○					○					○	◎
		60HLNg202	臨床栄養管理論	2	2	講	○			◎					○				
		60HLNg401	臨床栄養活動論	4	2	講		○					○				○		◎
	公衆栄養学	60HLNh201	公衆栄養学概論	2	②	講		○		◎					○	○			
		60HLNh301	公衆栄養学実習	3	1	実			○				○			◎	○		
		60HLNh302	地域栄養活動論	3	2	講			○				○			◎			○
	給食経営管理論	60HLNi201	給食経営管理論Ⅰ	2	②	講			○	◎			○		○				
		60HLNi301	給食経営管理論Ⅱ	3	2	講				◎	○					○	○		
		60HLNi202	給食経営管理実習Ⅰ	2	①	実				◎	○				○	○			
		60HLNi302	給食経営管理実習Ⅱ	3	1	実				◎			○		○				○
		60HLNi401	フードシステム論	4	2	講		○		◎		○						○	
60HLNi402		フードサービス論	4	2	講		○		◎		○						○		
総合演習	60HLNj301	総合演習Ⅰ	3	①	演			○					○		◎	○			
	60HLNj302	総合演習Ⅱ	3	1	演			○			○					○	◎		
	60HLNj401	管理栄養士活動論	4	4	講				○		◎		○		○		○		
臨地実習	60HLNk301	臨地実習Ⅰ	3	①	実						○	○		○		◎			
	60HLNk302	臨地実習Ⅱ	3	1	実						○		○	○				◎	
	60HLNk303	臨地実習Ⅲ	3	1	実					○			◎	○				○	
	60HLNk304	臨地実習Ⅳ	3	1	実						○	○	○					◎	
総合科目	卒業研究等	60HLNI301	卒業研究基礎演習	3	2	演				◎	○					○	○		
		60HLNI401	卒業研究	4	4	演					○	○			◎			○	
		60HLNI402	挑戦プログラム	4	2	実					○			◎	○	○			

○：卒業必修単位