

◇管理栄養士・栄養士とは

長寿国として世界に誇るわが国は、人生100年時代の健康寿命、生活の質（QOL）が問われています。また、がん、心臓病、脳卒中、糖尿病等の生活習慣病の増加が、国民の健康面における大きな課題となっており、これらの疾病の発症と進行を防ぐには、子どものころからの食育、日ごろの健康づくりと食生活の改善が重要となります。2008年4月からメタリックシンドロームへの適切な対応を目指した特定健診・特定保健指導が実施され、医師・保健師と並んで管理栄養士がその指導に当たっています。

栄養士・管理栄養士は、積極的な健康作りに貢献するための社会的に認められた専門職種です。高度な専門知識及び技術を持つ専門家として、社会での活躍が期待されています。

◇栄養士法における栄養士・管理栄養士

栄養士法では、栄養士・管理栄養士は、次のように定義されています。

栄養士とは

『都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて、栄養の指導に従事することを業とする者』をいう。

管理栄養士とは

『厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、並びに特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者』をいう。

病院では、食事の提供を入院時食事療養という制度で行っていますが、管理栄養士がいないと栄養管理実施加算がとれません。病院の療養に対する収入は、社会保険報酬によって定められています。その中で、管理栄養士が指導した場合のみ、外来栄養食事指導料、入院栄養食事指導料、在宅患者訪問栄養食事指導料及び集団栄養食事指導料を算定できるようになっています。

介護保健施設における栄養ケアマネジメント加算は管理栄養士の配置により加算され、居宅療養栄養指導料は、病院と同様に、管理栄養士が指導した場合のみ、算定できるようになっています。

◇本学における管理栄養士の教育

本学健康栄養学類は、栄養士法により管理栄養士養成施設としての指定を受けています。本学健康栄養学類の学生で管理栄養士免許を取得しようとする学生は、本学学則第47条に定める卒業単位にあわせて、第34条に定める授業科目を履修しなければなりません。その単位をすべて取得し、免許申請の手続きをとることにより、卒業と同時に栄養士の免許を取得することができ、管理栄養士国家試験の受験資格を得ることができます。

◎管理栄養士課程の履修について

- (1) 管理栄養士課程に関する授業科目は、別表1の通りです。
- (2) 管理栄養士免許取得に関する専門科目のすべての単位を修得した者は、管理栄養士国家試験を受験することができます。

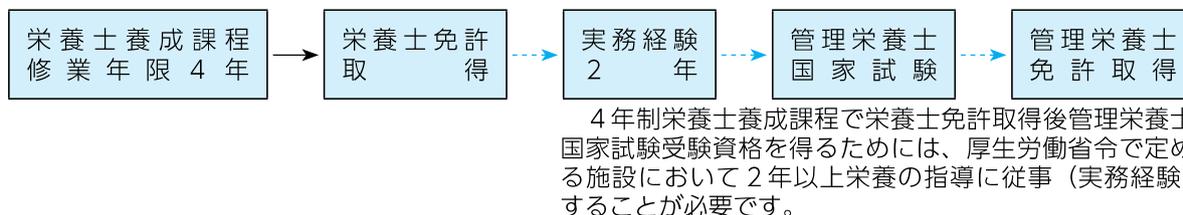


◇本学における栄養士の教育

本学健康栄養学類は、栄養士法により栄養士養成施設としての指定を受けています。健康栄養学類の学生で栄養士免許を取得しようとする学生は、本学学則第48条に定める卒業単位にあわせて、第34条に定める授業科目を履修しなければなりません。その単位をすべて取得し、免許申請の手続きをとることにより、卒業と同時に栄養士の免許を取得することができます。

◎栄養士課程の履修について

栄養士課程に関する授業科目は、別表2の通りです。



◇臨地実習について

栄養士課程では、臨地実習Ⅰ及び総合演習Ⅰを、管理栄養士課程では、臨地実習Ⅰ～Ⅳ及び総合演習Ⅰ・Ⅱを3年次に履修します。

◎3年次に臨地実習Ⅰ及び総合演習Ⅰを履修するためには、次の要件①及び②を満たす必要があります。

- ①給食経営管理実習Ⅰの単位を修得していること
- ②1年次、2年次開講の栄養士課程の専門科目のうち、未修得の科目が2科目以下であること

◎3年次に臨地実習Ⅰ～Ⅳ及び総合演習Ⅰ・Ⅱをすべて履修するためには、次の要件③及び④を満たす必要があります。

- ③給食経営管理実習Ⅰ、臨床栄養学概論Ⅰ、公衆栄養学概論の単位をすべて修得していること
 - ④1年次、2年次開講の管理栄養士課程の専門科目のうち、未修得の科目が2科目以下であること
- ※なお、③の科目いずれかの単位が未修得の場合、以下の臨地実習及び総合演習Ⅱの履修はできません。

単位未修得科目（2年次）	履修できない科目（3年次）
給食経営管理実習Ⅰ	臨地実習Ⅰ 総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ
臨床栄養学概論Ⅰ	臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ 総合演習Ⅱ
公衆栄養学概論	臨地実習Ⅳ 総合演習Ⅱ

3年次に臨地実習Ⅰ～Ⅳすべての履修ができず、次年度に臨地実習を履修する場合には、総合演習Ⅰの単位を修得しても再度総合演習Ⅰには出席すること

◎1年次専門科目再履修の優先順位について

2年次の時間割で③の科目と1年次再履修科目が重複した場合、原則は1年次再履修科目を優先しますが、栄養士・管理栄養士課程の履修に当たって当該学生の不利益にならないよう個別に優先順位を検討します。

(別表1) 管理栄養士課程

栄養士法施行規則			授業科目名	単位数		履修時間数	開講学年		
教育内容	単位数			講義または演習	実験または実習				
	講義または演習	実験または実習							
専門基礎分野	社会・環境と健康	6	10	公衆衛生学Ⅰ	②		30	2	
				公衆衛生学Ⅱ	2		30	4	
				社会福祉概論	①		15	3	
				健康栄養情報論	①		15	1	
				健康栄養情報実習		①	45	1	
				小計	6	1	135		
	人体の構造と機能、 疾病の成り立ち	14	10	解剖生理学Ⅰ	②		30	2	
				解剖生理学Ⅱ	②		30	2	
				解剖生理学実験		①	45	2	
				生化学Ⅰ	②		30	2	
				生化学Ⅱ	2		30	3	
				生化学実験Ⅰ		①	45	3	
				生化学実験Ⅱ		1	45	3	
				臨床医学Ⅰ	②		30	3	
				臨床医学Ⅱ	2		30	3	
				病原微生物学	2		30	3	
	小計	14	3	345					
	食べ物と健康	8	10	食品学Ⅰ	②		30	1	
				食品学Ⅱ	②		30	2	
				食品学実験Ⅰ		①	45	1	
				食品学実験Ⅱ		①	45	1	
				食品学実験Ⅲ (実習を含む)		1	45	2	
				食品機能論	2		30	3	
				食品衛生学	②		30	2	
				食品衛生学実験		①	45	2	
				調理学	②		30	1	
				調理学実習Ⅰ		①	45	1	
				調理学実習Ⅱ		①	45	1	
				調理学実験		①	45	1	
	小計	10	7	465					
	専門基礎分野合計	28	10	専門基礎分野合計	30	11	945		
	専門分野	基礎栄養学	2	8	基礎栄養学	②		30	2
					栄養有機化学	②		30	1
					基礎栄養学実験		①	45	2
		小計	4	1	105				
		応用栄養学	6	8	ライフステージ栄養学Ⅰ	②		30	2
ライフステージ栄養学Ⅱ					②		30	2	
応用栄養学実習						①	45	2	
栄養管理論					2		30	1	
小計					6	1	135		
栄養教育論		6	8	栄養教育論Ⅰ	②		30	2	
				栄養教育論Ⅱ	②		30	2	
				栄養教育論実習Ⅰ		①	45	2	
				栄養教育論実習Ⅱ		①	45	2	
				食生活論	②		30	1	
小計		6	2	180					
臨床栄養学		8	8	臨床栄養学概論Ⅰ	②		30	2	
				臨床栄養学概論Ⅱ	2		30	3	
				臨床栄養学実習Ⅰ		①	45	3	
				臨床栄養学実習Ⅱ		1	45	3	
				臨床栄養管理論	2		30	2	
				臨床栄養活動論	2		30	4	
小計		8	2	210					
公衆栄養学		4	8	公衆栄養学概論	②		30	2	
				公衆栄養学実習		1	45	3	
	地域栄養活動論			2		30	3		
小計	4	1	105						
給食経営管理論	4	8	給食経営管理論Ⅰ	②		30	2		
			給食経営管理論Ⅱ	2		30	3		
			給食経営管理実習Ⅰ		①	45	2		
			給食経営管理実習Ⅱ		1	45	3		
小計	4	2	150						
総合演習	2	8	総合演習Ⅰ	①		30	3		
			総合演習Ⅱ	1		30	3		
			管理栄養士活動論	4		120	4		
小計	6	0	180						
臨地実習		4	※ 臨地実習Ⅰ		①	45	3		
			臨地実習Ⅱ		1	45	3		
			臨地実習Ⅲ		1	45	3		
			臨地実習Ⅳ		1	45	3		
小計	0	4	180						
専門分野合計	32	12	専門分野合計	38	13	1,245			
合計	60	22	合計	68	24	2,220			
		82			92				

※給食の運営に係る校外実習を含む

(別表2) 栄養士養成課程

栄養士法施行規則			教科目	授業科目名	単位数		履修時間数	開講学年
教育内容	単位数				講義または演習	実験または実習		
	社会生活と健康	4	}	公衆衛生学			公衆衛生学Ⅰ	②
社会福祉概論				社会福祉概論	①		15	3
				健康栄養情報論	①		15	1
				健康栄養情報実習		①	45	1
				小計	4	1	105	
人体の構造と機能	8	}	解剖学	解剖生理学Ⅰ	②		30	2
			生理学	解剖生理学Ⅱ	②		30	2
				解剖生理学実験		①	45	2
			生化学	生化学Ⅰ	②		30	2
				生化学実験Ⅰ		①	45	3
				臨床医学Ⅰ	②		30	3
	小計	8	2	210				
食品と衛生	6	}	食品学	食品学Ⅰ	②		30	1
				食品学実験Ⅰ		①	45	1
				食品学実験Ⅱ		①	45	1
			食品加工学	食品学Ⅱ	②		30	2
			食品衛生学	食品衛生学	②		30	2
				食品衛生学実験		①	45	2
	小計	6	3	225				
栄養と健康	8	}	栄養学	基礎栄養学	②		30	2
				栄養有機化学	②		30	1
				基礎栄養学実験		①	45	2
				ライフステージ栄養学Ⅰ	②		30	2
				ライフステージ栄養学Ⅱ	②		30	2
				応用栄養学実習		①	45	2
			臨床栄養学概論	臨床栄養学概論Ⅰ	②		30	2
				臨床栄養学実習Ⅰ		①	45	3
				小計	10	3	285	
栄養の指導	6	}	栄養指導論	栄養教育論Ⅰ	②		30	2
				栄養教育論Ⅱ	②		30	2
				栄養教育論実習Ⅰ		①	45	2
				栄養教育論実習Ⅱ		①	45	2
				食生活論	②		30	1
			公衆栄養学概論	公衆栄養学概論	②		30	2
				小計	8	2	210	
給食の運営	4	}	調理学	調理学	②		30	1
				調理学実習Ⅰ		①	45	1
				調理学実習Ⅱ		①	45	1
				調理学実験		①	45	1
			給食計画論	給食経営管理論Ⅰ	②		30	2
			給食実務論	給食経営管理実習Ⅰ		①	45	2
				総合演習Ⅰ	①		30	3
				校外実習	臨地実習Ⅰ		①	45
	小計	5	5	315				
合計	36	14	合計		41	16	1,350	
	50				57			

健康栄養学類で食品衛生課程所定の科目を履修し、別表にある科目の単位を修得した学生は、食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を取得できます。この資格は、厚生労働省により認定される国家資格です。

食品衛生管理者：乳畜肉製品、食品添加物及び特に衛生上の考慮を必要とする食品の製造・加工を行う会社や施設において、食品衛生法上の違反がないよう管理・監督・指導します。

食品衛生監視員：国、都道府県などの保健所、検疫所に配置され、公務員として食品衛生行政を担当します。輸入食品の検査・監視及び食品の販売・製造・加工を行う施設、病院、寄宿舍などの給食施設などに対し、営業の監視・指導・検査を行います。

◇食品衛生課程の履修について

1. 本学は、食品衛生法に基づき厚生労働大臣から指定された食品衛生管理者及び食品衛生監視員の養成施設です。職場において、食品衛生管理者及び食品衛生監視員となるためには、食品衛生課程の修了証明書が必要です。
2. (別表) のA群からD群までそれぞれ1科目以上、その単位の合計として22単位以上修得し、かつE群の科目を含めて総単位数40単位以上を修得することが必要です。

◇証明書の発行について

卒業後、食品衛生管理者または食品衛生監視員に任用されることになる時点で、食品衛生課程を修了した者の請求により、食品衛生課程の修了証明書を本学で発行します。

(別表)

食品衛生法施行規則		授業科目名	単位数	区分	履修時間数	開講学年
科目群	単位数					
A群 化学関係	1 A群 科目 以上 D群 まで 合計 22 単 位 以 上	栄養有機化学	②	専門	30	1
		基礎化学	2	教養	30	1
		生化学Ⅰ	②	専門	30	2
		生化学Ⅱ	2	専門	30	3
B群 生物化学関係		生化学実験Ⅰ	①	専門	45	3
		食品学Ⅰ	②	専門	30	1
		食品学実験Ⅰ	①	専門	45	1
		食品学実験Ⅱ	①	専門	45	1
		解剖生理学Ⅱ	②	専門	30	2
C群 微生物学関係		病原微生物学	2	専門	30	3
		食品学Ⅱ	②	専門	30	2
		食品学実験Ⅲ (実習を含む)	1	専門	45	2
		公衆衛生学Ⅰ	②	専門	30	2
D群 公衆衛生学関係		公衆衛生学Ⅱ	2	専門	30	4
		食品衛生学	②	専門	30	2
		食品衛生学実験	①	専門	45	2
E群 その他		解剖生理学Ⅰ	②	専門	30	2
	解剖生理学実験	①	専門	45	2	
	臨床医学Ⅰ	②	専門	30	3	
	基礎栄養学	②	専門	30	2	
	基礎栄養学実験	①	専門	45	2	
	栄養教育論Ⅱ	②	専門	30	2	
	臨床栄養学概論Ⅰ	②	専門	30	2	
	公衆栄養学概論	②	専門	30	2	
	食生活論	②	専門	30	1	
	臨床栄養学実習Ⅰ	①	専門	45	3	
合計	40単位以上		40			

区分欄は教養＝教養教育科目、専門＝専門教育科目と略記しています

◇フードスペシャリストとは

食品開発・流通・販売・消費分野において、食品の品質判別・情報提供・コーディネート・食育など、消費者サイドに立って、快適な食環境を提供する食の専門家です。

◇フードスペシャリスト資格の履修について

フードスペシャリストの資格を得ようとする学生は、別表1の必修科目27単位を取得しなければなりません。別表2の選択科目は本学が定める科目です。

◇フードスペシャリスト認定試験について

(別表1)の授業科目を修得(見込)した学生は、受験料を添えて受験申込書を提出し(4年次の9月)、12月に行われる「日本フードスペシャリスト協会」の認定試験を受験することができます。

認定試験は次の3種類の資格区分があります。

- ①フードスペシャリスト資格
- ②専門フードスペシャリスト(食品開発)資格
- ③専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格

専門フードスペシャリスト資格は、フードスペシャリスト資格を取得済みまたは取得見込みの方がチャレンジする専門性や実用性をより高めた資格です。専門フードスペシャリスト資格認定試験は「食品開発」と「食品流通・サービス」のいずれかを選択することになります。

◇資格認定申請について

必修科目の単位を取得し、認定試験に合格した学生は、「認定証交付手数料」を添えて「フードスペシャリスト資格認定証申請願」を提出することにより、フードスペシャリストの資格が認定されます。

◇資格認定証の交付について

認定証交付は卒業時を予定しています。ただし、卒業時において必修科目を修得していない場合は交付されません。

(別表1) 必修科目

規定科目	授業科目名	単位数	区分	開講学年
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト論	2	専門	4
食品の官能評価・鑑別論	調理学実験	①	専門	1
	食品官能評価・鑑別論	2	専門	3
食物学に関する科目	食品学Ⅰ	②	専門	1
	食品学実験Ⅰ	①	専門	1
	食品学実験Ⅱ	①	専門	1
	食品学Ⅱ	②	専門	2
食品の安全性に関する科目	食品衛生学	②	専門	2
調理学に関する科目	調理学	②	専門	1
	調理学実習Ⅰ	①	専門	1
	調理学実習Ⅱ	①	専門	1
栄養と健康に関する科目	基礎栄養学	②	専門	2
	食生活論	②	専門	1
	健康と栄養	2	教養	1
食品流通・消費に関する科目	フードシステム論	2	専門	4
フードコーディネート論	フードコーディネート論	2	専門	4
小計		27単位		

(別表2) 選択科目

規定科目	授業科目名	単位数	区分	開講学年
フードスペシャリスト資格に相当とされる科目	食品機能論	2	専門	3
	ライフステージ栄養学Ⅰ	②	専門	2
	フードサービス論	2	専門	4
小計		6単位		

区分欄は、教養＝教養教育科目、専門＝専門教育科目と略記しています

健康栄養学類「専門教育科目」資格関連 カリキュラム表

卒業要件：75単位以上

教育内容	授業科目	履修学年と単位数				修得要件	資格関連			
		1年次 前 後	2年次 前 後	3年次 前 後	4年次 前 後		栄養士	管理 栄養士	食品 衛生	フード
社会環境 と健康	公衆衛生学Ⅰ		②			○	○	○		
	公衆衛生学Ⅱ				2		○	△		
	社会福祉概論			①		○	○			
	健康栄養情報論		①			○	○			
	健康栄養情報実習		①			○	○			
人体の構造と機能、 疾病の成り立ち	解剖生理学Ⅰ		②			○	○	○		
	解剖生理学Ⅱ			②		○	○	○		
	解剖生理学実験		①			○	○	○		
	生化学Ⅰ			②		○	○	○		
	生化学Ⅱ				2		○	△		
	生化学実験Ⅰ			①		○	○	○		
	生化学実験Ⅱ				1		○			
	臨床医学Ⅰ			②		○	○	○		
	臨床医学Ⅱ				2		○	○		
	病原微生物学			2			○	△		
食べ物と健康	食品学Ⅰ	②				○	○	○	○	
	食品学Ⅱ		②			○	○	○	○	
	食品学実験Ⅰ	①				○	○	○	○	
	食品学実験Ⅱ		①			○	○	○	○	
	食品学実験Ⅲ（実習を含む）		1				○	△		
	食品機能論				2		○		△	
	食品衛生学			②		○	○	○	○	
	食品衛生学実験			①		○	○	○		
	調理学		②			○	○		○	
	調理学実習Ⅰ	①				○	○		○	
	調理学実習Ⅱ		①			○	○		○	
	調理学実習Ⅲ				1				○	
	調理学実験		①			○	○		○	
	食品官能評価・鑑別論				2				○	
	フーズスペシャリスト論								○	
フードコーディネーター論				2				○		
食品開発論				2						
基礎 栄養学	基礎栄養学		②			○	○	○	○	
	栄養有機化学	②				○	○	○		
	基礎栄養学実験		①			○	○	○		
	分子栄養学				2					
応用 栄養学	ライフステージ栄養学Ⅰ		②			○	○		△	
	ライフステージ栄養学Ⅱ			②		○	○			
	応用栄養学実習			①		○	○			
	栄養管理論		2				○			
	スポーツと栄養				1					
栄養 教育論	栄養教育論Ⅰ		②			○	○			
	栄養教育論Ⅱ			②		○	○	○		
	栄養教育論実習Ⅰ		①			○	○			
	栄養教育論実習Ⅱ			①		○	○			
	食生活論	②				○	○	○	○	
臨床 栄養学	臨床栄養学概論Ⅰ		②			○	○	○		
	臨床栄養学概論Ⅱ			2		○	○			
	臨床栄養学実習Ⅰ			①		○	○	○		
	臨床栄養学実習Ⅱ				1		○			
	臨床栄養管理論			2			○			
	臨床栄養活動論				2		○			
公衆 栄養学	公衆栄養学概論		②			○	○	○		
	公衆栄養学実習			1			○			
	地域栄養活動論			2			○			
給食 経営管理論	給食経営管理論Ⅰ		②			○	○			
	給食経営管理論Ⅱ				2		○			
	給食経営管理実習Ⅰ			①		○	○			
	給食経営管理実習Ⅱ			1			○			
	フードシステム論				2				○	
	フードサービス論				2				△	
総合 演習	総合演習Ⅰ			①		○	○			
	総合演習Ⅱ				1		○			
	管理栄養士活動論				4		○			
臨地 実習	臨地実習Ⅰ			①		○	○			
	臨地実習Ⅱ			1			○			
	臨地実習Ⅲ			1			○			
	臨地実習Ⅳ			1			○			
卒業 研究等	卒業研究基礎演習				2					
	卒業研究								4	
	挑戦プログラム								2	

○：卒業必修単位

○：資格取得必修単位
△：資格取得選択必修単位