◇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月からメタボ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マネジメント強化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することで、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

⑴　管理栄養士課程に関する授業科目は、別表１の通りです。

⑵　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。

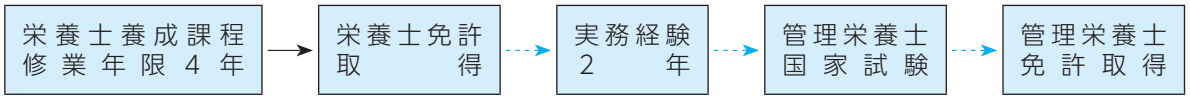
管理栄養士養成課程
修業年限４年 → 管理栄養士
国家試験 → 管理栄養士
免許取得

◇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。



４年制栄養士養成課程で栄養士免許取得後管理栄養士国家試験受験資格を得るためには、厚生労働省令で定める施設において２年以上栄養の指導に従事（実務経験）することが必要です。

◇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、臨床栄養学総論、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
臨床栄養学総論	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		解剖生理学Ⅰ	②		30	2
				解剖生理学Ⅱ	②		30	2
				栄養生理学実験		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	2
				臨床医学Ⅱ	2		30	2
				病原微生物学	2		30	3
				小　計	14	3	345	
	食べ物と健康	8		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	4
				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	栄養有機化学	②		30	1
				基礎栄養学	②		30	1
				基礎栄養学実験		①	45	2
				小　計	4	1	105	
	応用栄養学	6		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
				食事摂取基準論	2		30	1
				小　計	6	1	135	
	栄養教育論	6		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		臨床栄養学総論	②		30	2
				臨床栄養学各論Ⅰ	2		30	3
				臨床栄養学各論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
				臨床栄養活動論	2		30	4
				小　計	8	2	210	
	公衆栄養学	4		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		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	60	2
				給食経営管理実習Ⅱ		1	45	3
				小　計	4	2	165	
	総合演習	2		総合演習Ⅰ	①		30	3
				総合演習Ⅱ	1		30	3
				管理栄養士活動論Ⅰ	2		60	4
				管理栄養士活動論Ⅱ	2		60	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	1,260	
合　計		60	22	合　計	68	24	2,235	
		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				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	単位数 実験または実習	教科目		講義または演習	実験または実習		
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	公衆衛生学Ⅰ	②		30	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
				栄養生理学実験		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	2
				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	10	栄養学	栄養有機化学	②		30	1
				基礎栄養学	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	臨床栄養学総論	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	60	2
				総合演習Ⅰ	①		30	3
			校外実習	臨地実習Ⅰ		①	45	3
				小　計	5	5	330	
合　計	36	14	合　計		41	16	1,365	
	50				57			

食品衛生課程

健康栄養学類

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、寄宿舎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	A群～D群までそれぞれ１科目以上、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
B群　生物化学関係		生化学Ⅰ	②	専門	30	2
		生化学Ⅱ	2	専門	30	3
		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
D群　公衆衛生学関係		公衆衛生学Ⅰ	②	専門	30	2
		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
		栄養生理学実験	①	専門	45	2
		臨床医学Ⅰ	②	専門	30	2
		基礎栄養学	②	専門	30	1
		基礎栄養学実験	①	専門	45	2
		栄養教育論Ⅱ	②	専門	30	2
		臨床栄養学総論	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資格　　健康栄養学類

◇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に必要な科目の履修について

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	1
	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~~ 25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適当とされる科目	食品機能論	2	専　門	4
	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		2年次		3年次		4年次			栄養士	管理栄養士	食品衛生	フード
		前	後	前	後	前	後	前	後					
社会環境と健康	公衆衛生学Ⅰ			②						75単位以上	○	○	○	
	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						○	○	○	
	栄養生理学実験				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								○	○		○
	調理学実験		①								○	○		○
	食品官能評価・鑑別論						2							○
	フードスペシャリスト論								2					○
	フードコーディネート論							2						○
	食品開発論						2							
基礎栄養学	栄養有機化学	②									○	○	○	
	基礎栄養学		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~~ **食事摂取基準論**		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	臨床栄養学総論				②						○	○	○	
	臨床栄養学各論Ⅰ					2						○		
	臨床栄養学各論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Ⅰ							2				○		
	管理栄養士活動論Ⅱ								2			○		
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