

人間生活学部 管理栄養学科(2025年度入学生)

実務経験を持つ教員等による科目一覧

*○は卒業要件の必修単位

科目 区分	授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
			単位数	
専門科目	食品・衛生	食品学Ⅰ		2
		食品学Ⅱ(含食品加工学)		2
		食品学実験Ⅰ	○	1
		食品学実験Ⅱ(含食品加工学実験)	○	1
		微生物学		2
		食品衛生学		2
		食品衛生学実験		1
		公衆衛生学		2
		調理科学		2
		調理科学実験		1
		調理科学実習Ⅰ		1
		調理科学実習Ⅱ		1
		調理科学実習Ⅲ	○	1
		食品開発演習		1
		食農フィールド演習		1
		フードビジネス論		2
		フードマーケティング		2
		NACCPシステム論		2
	生体	生化学Ⅰ		2
		生化学Ⅱ		2
		生化学実験		1
		基礎栄養学		2
		基礎栄養学実験		1
		解剖生理学Ⅰ		2
		解剖生理学Ⅱ		2
		解剖生理学実験Ⅰ		1
		解剖生理学実験Ⅱ		1
		スポーツ栄養学		2
		病態生理学Ⅰ		2
		病態生理学Ⅱ		2
	健康増進	栄養教育論Ⅰ	○	2
		栄養教育論Ⅱ		2
		栄養マネジメント実習	○	1
		カウンセリング演習	○	1
		栄養指導実習		1
		栄養統計演習		1
		健康管理概論		2
		社会福祉概論	○	2
		ライフステージ別栄養学Ⅰ		2
		ライフステージ別栄養学Ⅱ		2
		ライフステージ別栄養学実習		1
		公衆栄養学Ⅰ	○	2
		公衆栄養学Ⅱ	○	2
		公衆栄養学実習	○	1
		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
		臨床栄養学Ⅰ	○	2

科目 区分	授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
			単位数	
	臨床栄養学Ⅱ	○	2	2
	臨床栄養管理学	○	2	2
	臨床栄養活動論	○	2	2
	臨床栄養学実習Ⅰ	○	1	1
	臨床栄養学実習Ⅱ	○	1	1
	総合演習Ⅰ	○	1	1
	総合演習Ⅱ	○	1	1
	管理栄養士への道(基礎)			1
	管理栄養士への道(応用)			1
	管理栄養士への道(発展)			1
	実践栄養学演習Ⅰ			1
	実践栄養学演習Ⅱ			1
	卒業研究セミナーⅠ			②
	卒業研究セミナーⅡ			②
	卒業論文			④
	栄養と食のスタートアップ	○	1	1
	管理栄養海外フィールドワーク			2
	脳科学ラボ			1
	食育ラボ			1
	食品開発ラボ			1
	教育原理			2
	教育心理学			2
	中等特別支援教育	○	1	1
	教育社会学			2
	家庭科教育法Ⅰ	○	2	2
	家庭科教育法Ⅱ	○	2	2
	家庭科教育法Ⅲ	○	2	2
	家庭科教育法Ⅳ	○	2	2
	教育史			2
	学習心理学			2
	教育と法	○	2	2
	教職実践演習(中・高)			2
	衣生活論(含被服学概論)			2
	住生活論(含住居学概論)	○	2	2
	被服管理学			2
	人間関係論Ⅰ(含家族関係学)			2
	人間関係論Ⅱ(含家族関係学)			2
	生活経営学(含家庭経営学・家庭経済学)			2
	ファッション・デザイン実習Ⅰ			2
	ファッション・デザイン実習Ⅱ			2
	住居設計実習(含製図)	○	2	2
	被服心理学			2
	保育学(含実習・家庭看護)	○	2	2
	栄養教諭概論	○	2	2
	栄養教諭活動論	○	2	2
	教職実践演習(栄養教諭)	○	2	2
社会 教育 主事	コミュニティー論	○	2	2
	コミュニティーとまちづくり	○	2	2
	生涯学習論Ⅰ			2
	生涯学習支援論Ⅰ	○	2	2
	社会教育経営論Ⅰ	○	2	2
	社会教育実習Ⅰ			1

科目 区分		授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
				単位数	
関連科目Ⅰ		社会教育演習Ⅰ			1
	生 活	化学			2
		生物			2
		地域デザイン入門			2
		生活空間デザイン論	○	2	2
		西洋服装史			2
		感性デザイン論Ⅰ（ポップカルチャー）			2
		健康科学(含栄養学概論)	○	2	2
		多文化共生社会論			2
		生活造形論(工芸とデザイン)	○	2	2
		西洋建築史			2
		グローバル化と地域			2
		地域資源と利用			2
		都市と文化財	○	2	2
		プレゼンテーション概論	○	2	2
		Webデザイン演習	○	2	2
		日本服装史			2
		感性デザイン論Ⅱ（ファッション文化史）			2
		食品学概論			2
		情報管理論(含情報処理)	○	2	2
		情報処理総合演習(クレイアニメ)			2
		日本建築史(含住居史)			2
		観光学	○	2	2
		市民社会とNGO・NPO	○	2	2
		世界遺産学	○	2	2
		写真映像論	○	2	2
		自然と環境			2
		ビジネス実務総論Ⅱ			2
		プレゼンテーション演習Ⅰ（アサーティブ・コミュニケーション論演習）	○	2	2
		ビジネスデザイン	○	2	2
		CGの世界			2
		広島地域ビジネス論	○	2	2
		地域と歴史			2
	プレゼンテーション演習Ⅱ	○	2	2	
	アパレル企画演習			2	
	女性労働論	○	2	2	
	地域と食文化			2	
	服飾美学			2	
関連科目Ⅱ	管 理 栄 養	給食経営管理臨地実習Ⅰ	○	1	1
		給食経営管理臨地実習Ⅱ	○	1	1
		公衆栄養学臨地実習	○	1	1
		臨床栄養学臨地実習	○	1	2
	教 職	教職論	○	2	2
		教育課程論	○	2	2
		教育方法論			2
		情報通信技術を活用した教育に関する理論と方法	○	1	1
		生徒・進路指導論(進路指導の理論及び方法を含む)			2
		特別活動及び総合的な学習の時間の指導法			2
		教育相談の理論と方法	○	2	2
		道徳教育指導論	○	2	2
		介護等体験Ⅰ			1
		介護等体験Ⅱ(事前・事後指導)			1

科目 区分		授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
				単位数	
		教育実習Ⅰ	○	2	2
		教育実習Ⅱ	○	2	2
		教育実習Ⅲ(事前・事後指導)	○	1	1
		生徒指導論			1
		栄養教育実習Ⅰ	○	1	1
		栄養教育実習Ⅱ(事前・事後指導)	○	1	1
	社会 教育 主事	生涯学習論Ⅱ			2
		生涯学習支援論Ⅱ	○	2	2
		社会教育経営論Ⅱ	○	2	2
		社会教育演習Ⅱ	○	1	1
		社会教育実習Ⅱ			1

卒業要件及び履修方法

- 1 基礎科目、ライフキャリア科目に定める単位を履修し、専門科目(内、卒業研究セミナーおよび卒業論文(計8単位)を必修、栄養ラボより1科目(1単位)を選択必修とする)、関連科目Ⅰ(内、セミナーより1科目(2単位)を選択必修とする)から92単位を履修し、合計124単位以上を修得すること。
- 2 卒業要件として修得すべき単位数については、一年間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原則として50単位未満とする。ただし、直前学期の成績平均点数(GPA)が2.3未満の者については、当該学期の履修登録上限単位数を22単位とする。直前の学年に履修した科目の成績平均点数(GPA)が2.3以上の者については一年間に52単位まで履修科目として登録できることとする。

人間生活学部 管理栄養学科(2024年度入学生)

実務経験を持つ教員等による科目一覧

*○は卒業要件の必修単位

科目 区分		授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
				単位数	
専 門 科 目	食 品 ・ 衛 生	食品学Ⅰ			2
		食品学Ⅱ(含食品加工学)			2
		食品学実験Ⅰ	○	1	1
		食品学実験Ⅱ(含食品加工学実験)	○	1	1
		微生物学			2
		食品衛生学			2
		食品衛生学実験			1
		公衆衛生学			2
		調理科学			2
		調理科学実験			1
		調理科学実習Ⅰ			1
		調理科学実習Ⅱ			1
		調理科学実習Ⅲ	○	1	1
	生 体	生化学Ⅰ			2
		生化学Ⅱ			2
		生化学実験			1
		基礎栄養学			2
		基礎栄養学実験			1
		解剖生理学Ⅰ			2
		解剖生理学Ⅱ			2
		解剖生理学実験Ⅰ			1
		解剖生理学実験Ⅱ			1
		スポーツ栄養学			2
		病態生理学Ⅰ			2
		病態生理学Ⅱ			2
	健 康 増 進	栄養教育論Ⅰ	○	2	2
		栄養教育論Ⅱ			2
		栄養マネジメント実習	○	1	1
		カウンセリング演習	○	1	1
		栄養指導実習			1
		栄養統計演習			1
		健康管理概論			2
		社会福祉概論	○	2	2
		ライフステージ別栄養学Ⅰ			2
		ライフステージ別栄養学Ⅱ			2
		ライフステージ別栄養学実習			1
		公衆栄養学Ⅰ	○	2	2
		公衆栄養学Ⅱ	○	2	2
		公衆栄養学実習	○	1	1
		給食経営管理論Ⅰ	○	2	2
		給食経営管理論Ⅱ	○	2	2
		給食経営管理実習Ⅰ	○	1	1
		給食経営管理実習Ⅱ	○	1	1
		臨床栄養学Ⅰ	○	2	2
		臨床栄養学Ⅱ	○	2	2
		臨床栄養管理学	○	2	2
		臨床栄養活動論	○	2	2
		臨床栄養学実習Ⅰ	○	1	1
		臨床栄養学実習Ⅱ	○	1	1

科目 区分		授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
				単位数	
		総合演習Ⅰ	○	1	1
		総合演習Ⅱ	○	1	1
		管理栄養士への道(基礎)			1
		管理栄養士への道(応用)			1
		管理栄養士への道(発展)			1
		実践栄養学演習Ⅰ			1
		実践栄養学演習Ⅱ			1
	セミナー	卒業研究セミナーⅠ			②
		卒業研究セミナーⅡ			②
		卒業論文			④
関連科目Ⅰ	セミナー	管理栄養海外フィールドワーク			2
		フードマーケティング			2
		脳科学ラボ			2
		食育ラボ	○	2	2
		食品開発ラボ	○	2	2
	教職	教育原理			2
		教育心理学			2
		中等特別支援教育	○	1	1
		教育社会学			2
		家庭科教育法Ⅰ	○	2	2
		家庭科教育法Ⅱ	○	2	2
		家庭科教育法Ⅲ	○	2	2
		家庭科教育法Ⅳ	○	2	2
		教育史			2
		学習心理学			2
		教育と法			2
		教職実践演習(中・高)	○	2	2
		衣生活論(含被服学概論)			2
		住生活論(含住居学概論)	○	2	2
		被服管理学			2
		人間関係論Ⅰ(含家族関係学)			2
		人間関係論Ⅱ(含家族関係学)			2
		生活経営学(含家庭経営学・家庭経済学)			2
		ファッション・デザイン実習Ⅰ			2
		ファッション・デザイン実習Ⅱ			2
		住居設計実習(含製図)	○	2	2
		被服心理学			2
		保育学(含実習・家庭看護)	○	2	2
		栄養教諭概論	○	2	2
		栄養教諭活動論	○	2	2
		教職実践演習(栄養教諭)	○	2	2
	社会教育主事	コミュニティー論	○	2	2
		コミュニティーとまちづくり	○	2	2
		生涯学習論Ⅰ			2
		生涯学習支援論Ⅰ	○	2	2
		社会教育経営論Ⅰ			2
		社会教育実習Ⅰ			1
		社会教育演習Ⅰ	○	1	1
		化学			2
		生物			2
		地域デザイン入門			2
		生活空間デザイン論	○	2	2

科目 区分	授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
			単位数	
生活	西洋服装史			2
	感性デザイン論Ⅰ(ポップカルチャー)			2
	健康科学(含栄養学概論)	○	2	2
	多文化共生社会論			2
	生活造形論(工芸とデザイン)	○	2	2
	西洋建築史			2
	グローバル化と地域			2
	地域資源と利用			2
	都市と文化財	○	2	2
	プレゼンテーション概論	○	2	2
	Webデザイン演習	○	2	2
	日本服装史			2
	感性デザイン論Ⅱ(ファッション文化史)			2
	食品学概論			2
	情報管理論(含情報処理)	○	2	2
	情報処理総合演習(クレイアニメ)			2
	日本建築史(含住居史)			2
	観光学	○	2	2
	市民社会とNGO・NPO	○	2	2
	世界遺産学	○	2	2
	写真映像論	○	2	2
	自然と環境			2
	ビジネス実務総論Ⅱ			2
	プレゼンテーション演習Ⅰ(アサーティブ・コミュニケーション論演習)	○	2	2
	ビジネスデザイン	○	2	2
	CGの世界			2
	広島地域ビジネス論	○	2	2
	地域と歴史			2
	プレゼンテーション演習Ⅱ	○	2	2
	アパレル企画演習			2
	女性労働論	○	2	2
	服飾美学			2
関連科目Ⅱ	管理栄養			
	給食経営管理臨地実習Ⅰ	○	1	1
	給食経営管理臨地実習Ⅱ	○	1	1
	公衆栄養学臨地実習	○	1	1
	臨床栄養学臨地実習	○	1	2
	教職			
	教職論	○	2	2
	教育課程論	○	2	2
	教育方法論			2
	情報通信技術を活用した教育に関する理論と方法	○	1	1
	生徒・進路指導論(進路指導の理論及び方法を含む)			2
	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法			2
	教育相談の理論と方法	○	2	2
	道徳教育指導論	○	2	2
	介護等体験Ⅰ			1
	介護等体験Ⅱ(事前・事後指導)			1
	教育実習Ⅰ	○	2	2
	教育実習Ⅱ	○	2	2
	教育実習Ⅲ(事前・事後指導)	○	1	1
	生徒指導論			1
	栄養教育実習Ⅰ	○	1	1
	栄養教育実習Ⅱ(事前・事後指導)	○	1	1

科目 区分		授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
				単位数	
社会 教育 主事		生涯学習論Ⅱ			2
		生涯学習支援論Ⅱ	○	2	2
		社会教育経営論Ⅱ	○	2	2
		社会教育演習Ⅱ	○	1	1
		社会教育実習Ⅱ			1

卒業要件及び履修方法

- 1 基礎科目、ライフキャリア科目に定める単位を履修し、専門科目(内、卒業研究セミナーおよび卒業論文(計8単位)を必修とする)、関連科目Ⅰ(内、セミナーより1科目(2単位)を選択必修とする)から92単位を履修し、合計124単位以上を修得すること。
- 2 卒業要件として修得すべき単位数については、一年間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原則として50単位未満とする。ただし、直前学期の成績平均点数(GPA)が2.3未満の者については、当該学期の履修登録上限単位数を22単位とする。直前の学年に履修した科目の成績平均点数(GPA)が2.3以上の者については一年間に52単位まで履修科目として登録できることとする。

人間生活学部 管理栄養学科(2022・2023年度入学生)

実務経験を持つ教員等による科目一覧

*○は卒業要件の必修単位

科目 区分	授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
			単位数	
専門科目	食品・衛生	食品学Ⅰ		2
		食品学Ⅱ(含食品加工学)		2
		食品学実験Ⅰ	○	1
		食品学実験Ⅱ(含食品加工学実験)	○	1
		微生物学		2
		食品衛生学		2
		食品衛生学実験		1
		公衆衛生学		2
		調理科学Ⅰ		2
		調理科学Ⅱ		2
		調理科学実験		1
		調理科学実習Ⅰ		1
		調理科学実習Ⅱ		1
		調理科学実習Ⅲ	○	1
専門科目	生体	生化学Ⅰ		2
		生化学Ⅱ		2
		生化学実験		1
		基礎栄養学		2
		基礎栄養学実験		1
		解剖生理学Ⅰ		2
		解剖生理学Ⅱ		2
		解剖生理学実験Ⅰ		1
		解剖生理学実験Ⅱ		1
		スポーツ栄養学		2
		病態生理学Ⅰ		2
		病態生理学Ⅱ		2
専門科目	健康増進	栄養教育論Ⅰ	○	2
		栄養教育論Ⅱ		2
		栄養マネジメント実習	○	1
		カウンセリング演習	○	1
		栄養指導実習		1
		栄養統計演習		1
		健康管理概論		2
		社会福祉概論	○	2
		ライフステージ別栄養学Ⅰ		2
		ライフステージ別栄養学Ⅱ		2
		ライフステージ別栄養学実習		1
		公衆栄養学Ⅰ	○	2
		公衆栄養学Ⅱ	○	2
		公衆栄養学実習	○	1
		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
		臨床栄養学Ⅰ	○	2
		臨床栄養学Ⅱ	○	2
		臨床栄養管理学	○	2
		臨床栄養活動論	○	2

科目 区分		授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
				単位数	
		臨床栄養学実習Ⅰ	○	1	1
		臨床栄養学実習Ⅱ	○	1	1
		総合演習Ⅰ	○	1	1
		総合演習Ⅱ	○	1	1
		管理栄養士への道(基礎)			1
		管理栄養士への道(応用)			1
		管理栄養士への道(発展)			1
		実践栄養学演習Ⅰ			1
		実践栄養学演習Ⅱ			1
専 門 科 目	セ ミ ナ ー	卒業研究セミナーⅠ			②
		卒業研究セミナーⅡ			②
		卒業論文			④
	セ ミ ナ ー	災害支援実践セミナー			1
		管理栄養海外フィールドワーク			2
		脳科学ラボ			2
		食育ラボ	○	2	2
		食品開発ラボ	○	2	2
	教 職	教育原理			2
		教育心理学			2
		中等特別支援教育	○	1	1
		教育社会学			2
		家庭科教育法Ⅰ	○	2	2
		家庭科教育法Ⅱ	○	2	2
		家庭科教育法Ⅲ	○	2	2
		家庭科教育法Ⅳ	○	2	2
		教育史			2
		学習心理学			2
		教育と法			2
		教職実践演習(中・高)	○	2	2
		衣生活論(含被服学概論)			2
		住生活論(含住居学概論)	○	2	2
		情報管理論(含情報処理)	○	2	2
		家庭電気・機械	○	2	2
		被服管理学			2
		人間関係論Ⅰ(含家族関係学)			2
		人間関係論Ⅱ(含家族関係学)			2
		生活経営学(含家庭経営学・家庭経済学)			2
		ファッション・デザイン実習Ⅰ			2
		ファッション・デザイン実習Ⅱ			2
		住居設計実習(含製図)	○	2	2
		被服心理学			2
		保育学(含実習・家庭看護)	○	2	2
		栄養教諭概論	○	2	2
		栄養教諭活動論	○	2	2
		教職実践演習(栄養教諭)	○	2	2
関 連 科 目 Ⅰ	ー	化学			2
		生物			2
		地域デザイン入門			2
		生活空間デザイン論	○	2	2
		西洋服装史			2

科目 区分	授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
			単位数	
	感性デザイン論Ⅰ(ポップカルチャー)			2
	健康科学(含栄養学概論)	○	2	2
	多文化共生社会論			2
	生活造形論(工芸とデザイン)	○	2	2
	西洋建築史			2
	グローバル化と地域			2
	地域資源と利用			2
	都市と文化財	○	2	2
	プレゼンテーション概論	○	2	2
	Webデザイン演習	○	2	2
	日本服装史			2
	感性デザイン論Ⅱ(ファッション文化史)			2
	食品学概論			2
	生活情報論	○	2	2
	情報処理総合演習(クレイアニメ)			2
	日本建築史(含住居史)			2
	観光学	○	2	2
	市民社会とNGO・NPO	○	2	2
	世界遺産学	○	2	2
	写真映像論	○	2	2
	自然と環境			2
	ビジネス実務総論Ⅱ	○	2	2
	プレゼンテーション演習Ⅰ(アサーティブ・コミュニケーション論演習)	○	2	2
	ビジネスデザイン	○	2	2
	CGの世界			2
	地域と歴史			2
	ビジネス実務演習Ⅱ	○	2	2
	プレゼンテーション演習Ⅱ	○	2	2
	アパレル企画演習			2
	女性労働論			2
	服飾美学	○	2	2
関連科目Ⅱ	管理栄養			
	給食経営管理臨地実習Ⅰ	○	1	1
	給食経営管理臨地実習Ⅱ	○	1	1
	公衆栄養学臨地実習	○	1	1
	臨床栄養学臨地実習	○	2	2
	教職論	○	2	2
	教育課程論	○	2	2
	教育方法論			2
	情報通信技術を活用した教育に関する理論と方法	○	1	1
	生徒・進路指導論(進路指導の理論及び方法を含む)			2
	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法			2
	教育相談の理論と方法	○	2	2
	道徳教育指導論	○	2	2
	介護等体験Ⅰ			1
	介護等体験Ⅱ(事前・事後指導)			1
	教育実習Ⅰ	○	2	2
	教育実習Ⅱ	○	2	2
	教育実習Ⅲ(事前・事後指導)	○	1	1
	教育課程及び方法論(含情報機器・教材活用)			2
	道徳、特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	○	2	2

科目 区分	授業科目の名称	実務教員による科目		単位数*
			単位数	
	生徒指導論			1
	栄養教育実習Ⅰ	○	1	1
	栄養教育実習Ⅱ(事前・事後指導)	○	1	1

卒業要件及び履修方法

- 1 基礎科目、ライフキャリア科目に定める単位を履修し、専門科目(内、卒業研究セミナーおよび卒業論文(計8単位)を必修とする)、関連科目Ⅰ(内、セミナーより1科目(2単位)を選択必修とする)から92単位を履修し、合計124単位以上を修得すること。
- 2 卒業要件として修得すべき単位数については、一年間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原則として50単位未満とする。ただし、直前学期の成績平均点数(GPA)が2.3未満の者については、当該学期の履修登録上限単位数を22単位とする。直前の学年に履修した科目の成績平均点数(GPA)が2.3以上の者については一年間に54単位まで履修科目として登録できることとする。