

健康スポーツ科学部栄養科学科（栄養士養成施設） カリキュラムマップ

人材育成像

一般集団からアスリートまで、あらゆる人々の健康をスポーツ栄養科学の観点から
総合的にコーディネートし、サポートできる人材

1年
科学の根を張る

2年
思考を応用へ

3年・4年
専門を究め、実践へ

幅広い教養を修得するための全学基盤・全学共通教育科目

語学力及び見識の高め、キャリア意識を図るためのキャリアデザイン／英語教育／哲学教育

国際スポーツ交流B・国際スポーツ交流C・国際スポーツ交流D

※赤文字は栄養士資格必修科目

研究室へ配属

専門的知識を 学ぶための 基盤形成

健康スポーツ科学基礎演習Ⅰ
健康スポーツ科学基礎演習Ⅱ
健康スポーツキャリアデザイン
健康スポーツアクティビティⅠB
健康スポーツアクティビティⅠC
健康スポーツアクティビティⅠD

健康スポーツ科学プロジェクト演習A、健康スポーツ科学プロジェクト演習B、
健康スポーツアクティビティⅡB
健康スポーツアクティビティⅡC
健康スポーツアクティビティⅡD

健康スポーツ科学演習Ⅰ
健康スポーツ科学演習Ⅱ
健康スポーツアクティビティⅢB

（5つのユニットで連携して教育・研究を展開）

栄養疫学・ 栄養教育学分野

栄養学概論
社会生活と健康
公衆衛生学
基礎栄養学
スポーツ栄養学

スポーツ栄養・ 生理学分野

調理学
基礎化学Ⅰ
基礎化学Ⅱ
解剖生理学
細胞生物学

食理学分野

食品学
食品衛生学
食品微生物学
調理学実習

生活習慣病 予防学分野

食品学実験
基礎栄養学実験
健康づくり運動の実際（ウォーキング）
健康づくり運動の実際（エアロビクス）

実践栄養管理分野

公衆栄養学、栄養指導論、
栄養疫学、運動生理学、
運動生理学実験、
体力測定評価法、健康づくり運動の実際（水泳・水中運動）、
健康づくり運動の実際（レジスタンストレーニング）、
スポーツ心理学

無機化学、有機化学Ⅰ
生化学、動物学
臨床医学
食品パッケージ論
ライフステージ栄養学
食品衛生学実験
細胞生物学実験

大量調理マネジメント（理論）
大量調理とHACCP（理論）
大量調理マネジメント（実践）
大量調理とHACCP（実践）

栄養指導論実習、栄養疫学実習
データサイエンスⅠ
データサイエンスⅡ

スポーツ栄養学実習、スポーツ
栄養マネジメント（運営理論）、
スポーツ栄養マネジメント（実践）、
解剖生理学実験

機器分析、有機化学Ⅱ
食理学

ライフステージ栄養学実習
応急手当法

校外実習、臨床栄養学
臨床栄養学実習

卒業研究・論文一&二、
健康スポーツ科学演習三、
健康スポーツ科学演習四

卒業後の進路

大学院進学、公務員、
健康・ウェルネス関連
産業、食料品・調味料
製造業、小売業、
給食サービス産業、
外食・中食・配食等の
フードサービス分野、
学術・開発研究機関／
専門サービス業

取得可能な資格

栄養士、
食品衛生管理者（任用資格）、
食品衛生監視員（任用資格）、
健康運動実践指導者（受験資格）
等