健康栄養学科カリキュラム表　（教養分野科目一覧）〈2024年度入学生用〉

学科DP	健康栄養学科のディプロマポリシー ①「食と栄養」に関する専門的な知識と技能を身につけるだけでなく、地域社会を構成する一人の人間として不可欠な社会的マナーと幅広い基礎教養を身につける。 ②社会で活躍するために必要となる相互理解を達成できる能力、自ら判断し行動できる能力、そして関連する課題解決に必要な技能を身につける。 ③自ら生きる現代社会とその成り立ちに関心を持ち、食と栄養を中心に人とそれを取りまく環境を科学的に探究し、主体的に行動することができる。
学科の3本柱	A. 食と健康の科学 B. 栄養ケアプロセス C. 地域と食

●＝必修
○＝選択
集＝集中講義

◎＝資格取得のために必修となる科目
○＝選択科目

◎＝特に関係が強い
○＝関係が強い
△＝関係がある

科目区分		科目名	ナンバリング	単位数	開講時期 2024 1年 前	2024 1年 後	2025 2年 前	2025 2年 後	2026 3年 前	2026 3年 後	2027 4年 前	2027 4年 後	担当教員	資格取得のための科目群 管理栄養士	栄養士	食品衛生管理者 食品衛生監視員	フードスペシャリスト	栄養教諭	健康運動実践指導者	レクリエーションインストラクター	フードコーディネーター	健康食品管理士	HACCP管理者	学科DPとの関連 ①	②	③	学科3本柱との関連 A	B	C	備考
導入科目	大学で学ぶための基礎科目群	松本大学と地域	UL1-11-01	2	●								各教員											△	△	△	△	△	△	
		地域史（地誌）	UL1-11-02	2		○							岡崎滋樹											△		○	△	△	△	
		地域課題理解	UC1-11-03	2	集	集							各教員												△	○	△		○	
		基礎ゼミナールⅠ	UL1-11-04	1	●								髙木勝広											△	△	△	△	△	△	
		基礎ゼミナールⅡ	UL1-11-05	1		●							髙木勝広											△	△	△	△	△	△	
コモンベイシックス	外国語科目群	総合英語Ⅰ（Advanced Level）	UL1-21-01	1									各教員					◎						○		△	△	△	△	
		総合英語Ⅰ（Intermediate Level）	UL1-21-02	1	●								各教員					◎						○		△	△	△	△	
		総合英語Ⅰ（Elementary Level）	UL1-21-03	1									各教員					◎						○		△	△	△	△	
		総合英語Ⅱ	UL1-21-04	1		○							各教員					◎						○		△	△	△	△	
		総合英語Ⅲ	UL2-21-05	1			○						大岩裕子											○		△	△	△	△	
		総合英語Ⅳ	UL2-21-06	1				○					大岩裕子											○		△	△	△	△	
		英会話Ⅰ	UL1-21-07	1	○								マーメット・ショーン											○		△	△	△	△	
		英会話Ⅱ	UL1-21-08	1		○							マーメット・ショーン											○		△	△	△	△	
		英会話Ⅲ	UL2-21-09	1			○						バレラ・ジャスティン											○		△	△	△	△	
		英会話Ⅳ	UL2-21-10	1				○					バレラ・ジャスティン											○		△	△	△	△	
		TOEICⅠ	UL1-21-11	1	○								各教員											○		△	△	△	△	
		TOEICⅡ	UL1-21-12	1		○							各教員											○		△	△	△	△	
		TOEICⅢ	UL2-21-13	1			○						各教員											○		△	△	△	△	
		TOEICⅣ	UL2-21-14	1				○					各教員											○		△	△	△	△	
		中国語Ⅰ	UL2-21-15	1			○						中島暉											○		△	△	△	△	
		中国語Ⅱ	UL2-21-16	1				○					中島暉											○		△	△	△	△	中国語Ⅰ履修者
		ハングルⅠ	UL2-21-17	1			○						林英美											○		△	△	△	△	
		ハングルⅡ	UL2-21-18	1				○					林英美											○		△	△	△	△	ハングルⅠ履修者
	情報リテラシー科目群	情報処理Ⅰ（Word）	UL1-22-01	1	●								小林美代子ほか											○		△	△	△	△	
		情報処理Ⅱ（Excel初級）	UL1-22-02	1	●								松澤みわ子ほか					◎						○		△	△	△	△	
		情報処理Ⅲ（Excel上級）	UL2-22-03	1			○						松澤みわ子											○		△	△	△	△	
		情報処理Ⅳ（PowerPoint）	UL2-22-04	1				○					松澤・永田					◎						○		△	△	△	△	
		情報処理Ⅴ（データ分析）	UL3-22-05	1					○				河西文子											○		△	△	△	△	
		情報倫理と文章表現	UL1-22-06	2	●								松澤・上月												○	△	△	△	△	
	留学生支援科目群	日本語入門（異文化理解基礎）	UL1-23-01	1	○								中村純子												◎		△	△	△	留学生対象科目
		日本語応用（異文化理解応用）	UL1-23-02	1		○							中村純子												◎		△	△	△	留学生対象科目
		異文化コミュニケーション	UL2-23-03	2			○						中村純子												◎		△	△	△	留学生対象科目
ヒューマンベイシックス	人間と文化を考える科目群	こころと体の健康	UL1-31-01	2		○							青木雄次ほか											△	△	△	△	△	△	
		子どもの育ちと教育	UL1-31-02	2	○								大蔵真由美												◎		△	△	△	
		心理学概論	UL1-31-03	2	○								海沼亮												◎		△	△	△	
		哲学	UL2-31-04	2			○						護山真也												◎		△	△	△	
		生命倫理	UL2-31-05	2			○						福島智子												◎		△	△	△	
		SDGsとジェンダー	UL2-31-06	2				○					新井喜代加											△	△	△	△	△	△	
		生涯スポーツ Ⅰ（集団）	UL1-31-07	1	○								齊藤・寺平					◎							◎		△	△	△	
		生涯スポーツ Ⅱ（個人）	UL1-31-08	1		○							住吉・古屋					◎							◎		△	△	△	
		生涯スポーツⅢ(スノーボード)	UL1-31-09	1		集							齊藤・住吉												◎		△	△	△	
		日本文化	UL1-31-10	2	○								福嶋紀子											△	○		△	△	△	
		芸術文化	UL1-31-11	2		○							各教員											△	○		△	△	△	
		文学	UL3-31-12	2					○				中西満義											△	○		△	△	△	
		文化人類学	UL3-31-13	2		○							福島智子											△	○		△	△	△	
		音楽の歴史と鑑賞	UL3-31-14	2					○				安藤江里											△	○		△	△	△	
		芸術概論	UL2-31-15	2			○						小林幸喜											△	○		△	△	△	
	国際と社会を理解する科目群	日本国憲法	UL1-32-01	2		○							田島喬樹					◎						△	△	△	△	△	△	
		法律の基礎	UL1-32-02	2		○							増尾均											△	△	△	△	△	△	
		経済の基礎	UL1-32-04	2		○							岡崎滋樹											△	△	△	△	△	△	
		地理学	UL1-32-05	2		○							古川智史											△	△	△	△	△	△	
		国際経済	UL2-32-06	2				○					宇都伸之											△	△	△	△	△	△	
		食の社会学	UL2-32-08	2			○						福島智子											△	△	△	△	△	△	
		死と死につつあることの社会学	UL2-32-09	2		○							福島智子											△	△	△	△	△	△	
		異文化理解	UL1-32-10	2	○								和田順一											△	△	△	△	△	△	
		海外研修Ⅰ	UL1-32-11	2	集	集	集	集	集	集	集	集	糸井重夫											△	△	△	△	△	△	
		国際社会特別講義Ⅰ	UL1-32-13	2	集		集		集		集		糸井重夫											△	△	△	△	△	△	
		国際社会特別講義Ⅱ	UL1-32-14	2		集		集		集		集	糸井重夫											△	△	△	△	△	△	国際社会特別講義Ⅰ修得者
	環境・自然を科学する科目群	自然と産業	UL1-33-01	2	○								田開寛太郎											△		○	△	△	△	
		環境問題と循環型社会	UL1-33-02	2		○							丸山文男											△		○	○	△	△	
		数学の基礎	UL1-33-03	2	○								木藤伸夫											△		○	△	△	△	
		生物学の基礎	UL1-33-04	2	○								木藤伸夫			◎								△		○	△	△	△	
		物理学の基礎	UA1-33-05	2		○							丸山文男											△		○	○	△		
		基礎統計学	UL2-33-06	2			●						弘田量二											△		○	△	△	△	
		生活習慣病と予防	UA2-33-07	2				○					青木雄次											○		△	◎			
		健康管理論	UL1-33-08	2	○								中島節子						◎					○		△	△	△	△	
キャリア形成	キャリア教育科目群	キャリア入門	UL1-41-01	2	○								上野隆幸												△	○	△	△	△	
		キャリアデザインⅠ	UL2-41-02	1				●					上野・小林												△	○	△	△	△	
		キャリアデザインⅡ	UL3-41-03	1					●				折山旭												△	○	△	△	△	
		インターンシップ	UL3-41-04	2					○				上野隆幸												△	○	△	△	△	
		ワークインフォメーション	UL4-41-07	2								○	畑井治文												△	○	△	△	△	

健康栄養学科カリキュラム表　（専門分野科目一覧）〈2024年度入学生用〉

学科DP	健康栄養学科のディプロマポリシー ①「食と栄養」に関する専門的な知識と技能を身につけるだけでなく、地域社会を構成する一人の人間として不可欠な社会的マナーと幅広い基礎教養を身につける。 ②社会で活躍するために必要となる相互理解を達成できる能力、自ら判断し行動できる能力、そして関連する課題解決に必要な技能を身につける。 ③自ら生きる現代社会とその成り立ちに関心を持ち、食と栄養を中心に人とそれを取りまく環境を科学的に探究し、主体的に行動することができる。
学科の3本柱	A. 食と健康の科学 B. 栄養ケアプロセス C. 地域と食

●＝必修
○＝選択
集＝集中講義

◎＝資格取得のために必修となる科目
○＝選択科目

◎＝特に関係が強い
○＝関係が強い
△＝関係がある

科目区分		科目名	ナンバリング	単位数	開講時期 2024 1年 前	2024 1年 後	2025 2年 前	2025 2年 後	2026 3年 前	2026 3年 後	2027 4年 前	2027 4年 後	担当教員	資格取得のための科目群 管理栄養士	栄養士	食品衛生監視員	フードスペシャリスト	栄養教諭	健康運動実践指導者	レクリエーションインストラクター	フードコーディネーター	健康食品管理士	HACCP管理者	学科DPとの関連 ①	②	③	学科3本柱との関連 A	B	C	備考
専門基礎科目	社会環境と健康	医療社会学	NA1-50-01	2		○							福島智子											○	△		○		△	
		栄養情報処理	NA1-50-02	2		○							弘田量二											◎			○	△		
		公衆衛生学Ⅰ	NA2-50-03	2			●						弘田量二	◎	◎			◎					◎	○		△	◎			
		公衆衛生学Ⅱ	NA2-50-04	2				●					弘田量二	◎	◎	◎		◎					◎	○		△	◎			
		社会福祉概論	NA2-50-05	2				●					廣瀬豊	◎	◎			◎						◎			○		△	
		労働と法	NB3-50-06	2					○		○		上野陸幸											△		○	△	○		
		衛生管理学	NA3-50-07	2						○		○	弘田量二			◎							◎	◎			○	△		
		労働安全衛生法	NB3-50-08	2						○		○	平林晃一											△		○	△	○		
	機能・人体の構造と疾病の成り立ち	解剖学Ⅰ	NA1-50-09	2	●								青木・川久保	◎	◎	◎		◎	◎			◎		◎			◎			
		解剖学Ⅱ（含実習）	NA1-50-10	3		●							青木・川久保	◎	◎	◎		◎	◎			◎		◎			◎			
		医学概論	NA1-50-11	2		●							青木雄次	◎	◎	◎		◎				◎		△		○	△	○		
		生理学	NA2-50-12	2			●						河野史倫	◎	◎	◎		◎	◎			◎	◎	◎			◎			
		生化学	NA2-50-13	2			●						山田一哉	◎	◎	◎		◎				◎	◎	◎			◎			
		微生物学	NA2-50-14	2			●						木藤伸夫	◎		◎						◎	◎	◎			◎			
		病理学	NA2-50-15	2			●						藤井千文	◎		◎						◎	◎	◎			◎			
		生理学実習	NA2-50-16	1				●					河野史倫	◎	◎	◎		◎	◎					◎			◎			
		生化学実験	NA2-50-17	1				●					山田一哉	◎	◎	◎		◎					◎	◎			◎			
		分子生物学	NA2-50-18	2				○					山田一哉			◎								◎			◎			
		臨床医学各論Ⅰ	NA3-50-19	2					○				青木雄次	◎		◎						◎		◎			◎			
		臨床医学各論Ⅱ	NA3-50-20	2						○			青木雄次	◎								◎		◎			◎			
		バイオメディカル文章理解	NL3-50-21	2					○				山田一哉													◎	△	△	△	
	食べ物と健康	食生活論	NC1-50-22	2	○								平田治美					◎						○		△	△		○	
		食品学実験	NA1-50-23	1	●								矢内和博	◎		◎	◎						◎	◎			◎			
		調理学実習Ⅰ	NA1-50-24	1	●								石原・宮本	◎	◎	◎	◎	◎					◎	◎			◎			含加工実験
		調理学実習Ⅱ	NA1-50-25	1		●							石原三妃	◎	◎		◎	◎			◎		◎	◎			◎			
		食品学総論	NA1-50-26	2		●							高木勝広	◎	◎	◎		◎					◎	◎			◎			
		食品学各論	NA1-50-27	2		●							矢内和博	◎	◎	◎	◎	◎			◎		◎	◎			◎			含加工学
		食品衛生学	NA1-50-28	2		●							高木勝広	◎	◎	◎	◎	◎			◎	◎	◎	◎			◎			
		食品化学実験	NA1-50-29	1		●							西村清利	◎		◎							◎	◎			◎			
		調理学	NA1-50-30	2		●							石原三妃	◎	◎		◎	◎						◎			◎			
		食品衛生学実験	NA2-50-31	1			●						高木勝広	◎	◎	◎	◎	◎				◎	◎	◎			◎			
		応用調理学実習	NA2-50-32	1			●						石原三妃	◎	◎		◎	◎			◎			◎			◎			
		食品機能論	NA3-50-33	2					●				矢内和博	◎	◎		◎	◎				◎		◎			◎			
		食品微生物学	NA3-50-34	2					○				高木勝広			◎							◎	◎			◎			含実験
		食品の官能評価・鑑別法	NA3-50-35	1						○			矢内和博	◎			◎						◎	◎			◎			統計処理を含む
		食品安全機能論（含演習）	NA2-50-36	1				○					弘田量二											○		△	◎			
		信州の食品から学ぶ食品加工学	NA3-50-37	2						○			矢内和博											◎			○		△	
		６次産業化マネジメント	NA1-50-38	2	○								矢内和博											◎			△		○	
専門応用・発展科目	基礎栄養	基礎化学Ⅰ（無機）	NL1-60-01	2	○								木藤伸夫			◎							◎			◎	△	△	△	
		基礎栄養学	NA1-60-02	2		●							黒川優	◎	◎	◎		◎			◎		◎	◎			◎			
		基礎化学Ⅱ（有機）	NL1-60-03	2		○							黒川優			◎							◎	◎			△	△	△	
		基礎栄養学実験	NA2-60-04	1			●						黒川優	◎	◎	◎		◎						◎			◎			
		分子栄養学	NA3-60-05	2					○		○		黒川優											◎			◎			
	応用栄養	応用栄養学Ⅰ	NA2-60-06	2			●						長谷川尋之	◎					◎					◎			◎			理論と実践
		応用栄養学Ⅱ	NA2-60-07	2				●					長谷川尋之	◎	◎	◎		◎						◎			◎			理論と実践
		食事摂取基準論	NB2-60-08	2				●					平田治美	◎	◎			◎						◎			△	○		
		応用栄養学実習	NA3-60-09	1					●				長谷川尋之	◎	◎	◎		◎						◎			◎			
		スポーツ栄養学	NA3-60-10	2					○		○		長谷川尋之						◎					◎			◎			
		スポーツ栄養マネジメント演習	NA3-60-11	1						○		○	長谷川・木藤						◎					◎			◎			
	教育論 栄養	基礎カウンセリング演習	NA2-60-12	2			●						海沼・森川	◎										◎			○	△		
		栄養教育論Ⅰ	NB2-60-13	2				●					長谷川尋之	◎	◎		◎	◎						△	△	△		○	△	
		栄養教育論Ⅱ	NB3-60-14	2					●				長谷川尋之	◎	◎			◎						○		△		○	△	
		栄養教育実習	NB3-60-15	1					●				長谷川・廣田	◎	◎			◎						△	△	△		○	△	
		栄養教諭論	NC3-60-16	1					○				高橋和子					◎						◎					◎	教職履修者のみ履修可
		学校栄養教育論	NC3-60-17	1					○				高橋和子					◎						◎					◎	教職履修者のみ履修可
		食教育指導法	NC3-60-18	2						○			高橋・廣田					◎						◎					◎	教職履修者のみ履修可
	臨床栄養学	臨床栄養学総論Ⅰ	NL3-60-19	2					●				加藤勇太	◎	◎			◎				◎		△	△	△	△	△	△	
		臨床栄養学各論Ⅰ	NL3-60-20	2					○				座光寺知恵子	◎										△	△	△	△	△	△	
		臨床栄養学実習Ⅰ	NL3-60-21	1					●				加藤勇太	◎	◎			◎						△	△	△	△	△	△	
		臨床栄養学総論Ⅱ	NL3-60-22	2						○			加藤勇太	◎										△	△	△	△	△	△	
		臨床栄養学各論Ⅱ	NL3-60-23	2						○			座光寺知恵子	◎										△	△	△	△	△	△	
		臨床栄養学実習Ⅱ	NL3-60-24	1						○			加藤勇太	◎										△	△	△	△	△	△	
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	NC3-60-25	2					●				平田治美	◎	◎	◎		◎						△	△	△		△	○	
		公衆栄養学Ⅱ	NC3-60-26	2						○			平田治美	◎		◎								△	△	△		△	○	
		公衆栄養学実習	NC3-60-27	1						○			平田治美	◎		◎								△	△	△		△	○	
	給食経営管理	給食計画論	NB2-60-28	1			●						成瀬祐子	◎	◎			◎						◎				◎		
		給食実務論	NB2-60-29	1			●						成瀬祐子	◎	◎			◎						◎				◎		
		給食管理実習	NB2-60-30	1				●					成瀬祐子	◎	◎			◎			◎			○	△			◎		
		給食経営管理論	NB2-60-31	2				●					成瀬祐子	◎	◎			◎						◎				◎		
		給食経営管理実習	NB3-60-32	1					●				成瀬祐子	◎	◎			◎					◎	○	△			◎		
	臨地実習	臨地実習Ⅰ（給食の運営）	NB3-60-33	1					●				成瀬祐子	◎	◎			◎		◎				○	△			◎		
		臨地実習Ⅱ（給食経営管理論・臨床栄養学）	NB4-60-34	2							○		加藤・成瀬	◎										△	△	△		◎		
		臨地実習Ⅲ（公衆栄養学）	NB4-60-35	1								○	平田治美	○*1										△	△	△		◎		*1、*2どちらか一方を必ず修得すること
		臨地実習Ⅳ（臨床栄養学）	NB4-60-36	1								○	加藤勇太	○*2										△	△	△		◎		
	総合演習	総合栄養学演習Ⅰ	NL3-60-37	1					○				各教員											◎			△	△	△	
		総合栄養学演習Ⅱ	NL3-60-38	1					○	○			黒川優	◎										△	△	△	△	△	△	含臨地実習事前事後指導
		総合栄養学演習Ⅲ	NL4-60-39	1							○		弘田量二ほか	◎										△	△	△	△	△	△	含臨地実習事前事後指導
		総合栄養学演習Ⅳ	NL4-60-40	1								○	弘田量二ほか											△	△	△	△	△	△	
	演習	健康栄養演習Ⅰ	NL3-60-41	1					●				各教員											△	△	△	△	△	△	
		健康栄養演習Ⅱ	NL3-60-42	1						●			各教員											△	△	△	△	△	△	
		卒業研究Ⅰ	NL4-60-43	2							●		各教員											△	△	△	△	△	△	
		卒業研究Ⅱ	NL4-60-44	2								●	各教員											△	△	△	△	△	△	
関連科目	フードコーディネーター	食品流通論	NB2-70-01	2				○					金子能呼				◎						◎	◎				◎		
		フードスペシャリスト論	NA2-70-02	2				○					中村昌子				◎				◎			◎			○	△		
		フードマネジメント論	NB3-70-03	2					○		○		金子能呼				◎				◎			◎				◎		含ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論
		フードコーディネート論Ⅰ	NA3-70-04	2						○		○	宮本由香				◎				◎			△	△	△	◎			
		フードコーディネート論Ⅱ	NA4-70-05	2							○		石原・宮本								◎			△	△	△	◎			
	健康食品管理士・HACCP管理者	栄養薬理学	NA3-70-06	2						○			黒川優									◎		◎			○	△		
		健康食品関連法規	NA3-70-07	1						集			鈴木仁志									◎		◎			○	△		
		HACCPシステム論	NA3-70-08	2					集				春田正行										◎	◎			◎			
	レクリエーションインストラクター・健康運動実践指導者	スポーツ外傷・障害学	NL3-70-09	2					○		○		百瀬能成						◎					○		△	△	△	△	健康運動実践指導者は5名を上限とする
		トレーニング科学の理論と実際	NL3-70-10	2					○		○		山本薫						◎					◎			△	△	△	
		健康づくりと運動	NL3-70-11	2					○		○		根本賢一						◎					○		△	△	△	△	
		スポーツ実技Ⅲ(水中運動)	NL3-70-12	1					集		集		田邉愛子						◎					◎			△	△	△	
		スポーツ心理学	NL3-70-13	2						○		○	齊藤茂						◎					○	△		△	△	△	
		安全・救急法（含実習）	NL3-70-14	2						○		○	百瀬能成						◎					○		△	△	△	△	
		体力測定と評価	NL3-70-15	2						○		○	根本賢一						◎					◎			△	△	△	
		スポーツ実技Ⅱ（エアロビックダンス）	NL3-70-16	1						○		○	田邉愛子						◎					◎			△	△	△	
		健康運動指導実習Ⅰ	NL3-70-17	1						○		○	住吉愛里						◎					◎			△	△	△	
		レクリエーション論	NL3-70-18	2					○		○		中島弘毅							◎				○	△		△	△	△	レクリエーション・インストラクターは5名を上限とする
		レクリエーション実技Ⅰ（ゲーム）	NL3-70-19	1					○		○		月橋春美							◎				◎			△	△	△	
		レクリエーション実技Ⅱ（芸術・文化）	NL3-70-20	1						○		○	中島弘毅							◎				◎			△	△	△	

※栄養教諭については、上記科目以外に、教職専門科目の修得が必要となります。
教員免許状の詳細については、“教職課程履修要項”を確認してください。