

4. 免許・資格等

免許・資格

免許・資格の取得には、定められた単位を修得することが必要です。修得した者には免許状（証）、修了証、認定証、受験資格証明書等が与えられます。

免 許 ・ 資 格	授 与
栄 養 士	申 請 資 格
管 理 栄 養 士	受 験 資 格
教 員 免 許	免 許 状
食品衛生管理者、食品衛生監視員の任用資格	単位修得証明書
NR・サプリメントアドバイザー	受 験 資 格
健 康 運 動 実 践 指 導 者	受 験 資 格
H A C C P 管 理 者	申 請 資 格
フ ー ド サ イ エ ン テ ィ ス ト	申 請 資 格
食の6次産業化プロデューサー(食 Pro.)	申 請 資 格

履修登録

- ① 免許・資格課程の授業科目には、所属する学部・学科の卒業単位になるものと、卒業単位にならないものがあります。
- ② 免許・資格の各課程に共通している科目を履修した場合、その単位はいずれの課程においても有効です。
- ③ 免許・資格課程を履修するには、定められた学年に、履修登録をしなければなりません。カリキュラム変更などにより、授業科目が開講されず、再履修できない場合があります。

栄養士・管理栄養士

【栄養士】

栄養士とは栄養士法第1条に「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」と規定されている国家資格です。栄養士が行う栄養の指導には特定給食施設の献立作成などが含まれます。

資格取得には

本学の卒業条件を満たし、かつ厚生労働省から認可された「栄養士法施行規則別表第1（第9条関係）」に基づく「栄養士課程」に記載された科目をすべて修得した場合、申請によって都道府県知事から栄養士免許が付与されます。なお、健康栄養学部では、上記の「栄養士課程」に記載された科目は、専門基礎科目・栄養士課程科目（26単位）および専門科目・栄養士課程科目（30単位）に該当する科目にあたり、すべての科目が卒業に必修の科目となっています。

【管理栄養士】

管理栄養士とは栄養士法第1条に「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、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持推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態、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を行うことを業とする者」と規定されている国家資格です。管理栄養士国家試験に合格した者に対して、厚生労働大臣から付与されます。

資格取得には

管理栄養士国家試験の受験資格は、本学の卒業条件を満たし、かつ厚生労働省から認可された「管理栄養士学校指定規則別表第1（第2条第1号関係）」に基づく「管理栄養士課程」に記載された科目をすべて修得した場合に与えられます。

管理栄養士受験資格を得るための要件

①管理栄養士学校指定規則の定めに対応する履修要件

健康栄養学部健康栄養学科の教育課程は厚生労働省栄養士法に係る省令管理栄養士学校指定規則第2条第1号に定められる、別表第一（以下「指定規則」という）に対応しています。

②専門基礎分野・管理栄養士課程科目

「指定規則」の専門基礎分野に定められる、管理栄養士の基礎的な専門知識、技術を修得するための分野科目です。

これらの科目は、すべて管理栄養士国家試験の出題範囲であり、管理栄養士を取得する場合は、当該年次で開講される科目をすべて履修してください。

③専門分野・管理栄養士課程科目

「指定規則」の専門分野に定められる、管理栄養士の実践的な専門知識と技術を修得するための科目分野です。

これらの科目は、栄養評価・判定に基づいた企画、実施、評価の総合的マネジメントなど、管理栄養士として必要な高度な実践能力を養うための重要な科目分野であり、管理栄養士を取得する場合は、当該年次で開講される科目をすべて履修してください。

④在学時における卒業見込みでの受験要件

管理栄養士特講Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳの単位を修得していることが受験要件となります。ただし、受験願書申請時に履修中の科目は、仮認定試験が実施され、単位の仮認定が行われた場合でも受験資格を得られます。卒業後の受験では国家試験の受験要件とはなりません。

栄養士課程科目・管理栄養士課程科目 臨地・校外実習について（N125・N225生）

栄養士を取得しようとするものは、臨地・校外実習1単位（給食経営管理臨地実習）が必要になります。管理栄養士国家試験の受験資格を取得しようとする者は、臨地・校外実習4単位（給食経営管理臨地実習、臨床栄養・公衆栄養臨地実習）を修得しなければなりません。臨地・校外実習は学外の病院、老人保健施設、事業所、学校給食センター、保健所、保健センターなどの施設の管理栄養士により直接指導を受ける実習です。実習生は実習に先立ち各施設で必要な基礎知識と技術を修得していることが必要となります。したがって、給食経営管理臨地実習、臨床栄養・公衆栄養臨地実習の開始に当たっては、原則としてそれぞれ次の履修条件を満たしていることとします。

給食経営管理臨地実習実施のための履修条件

(1) 2年次春学期終了時、下記の条件を満たした場合に実習を開始できる。

- ①専門科目群・専門基礎分野・栄養士課程科目（26単位）の2年次春学期終了時までには開講される20単位のうち、18単位以上を修得していること。
- ②専門科目群・専門分野・栄養士課程科目（30単位）の2年次春学期終了時までには開講される18単位のうち、16単位以上を修得していること。（ただし、「給食計画論」、「給食マネジメント実習Ⅰ」の単位は必修）
- ③演習科目群・演習科目（必修16単位）のうち2年次春学期終了時までには開講される6単位を修得していること。

(2) “(1)”の条件を満たさない場合、条件を満たした時から実習を開始できる。

(3) 栄養総合演習Ⅰを履修すること。

(4) 以下の項目に該当する学生は実習を開始できない。

- ①平素において、出席状況や学業成績が良好でない者。
- ②学習態度、生活面で学生として相応しくない行動のある者。

臨床栄養・公衆栄養臨地実習実施のための履修条件

(1) 2年次秋学期終了時、下記の条件を満たした場合に実習を開始できる。

- ①専門科目群・専門基礎分野・管理栄養士課程科目（38単位）の2年次終了時までに関講される31単位のうち、29単位以上を修得していること。
- ②専門科目群・専門分野・管理栄養士課程科目（45単位）の2年次終了時までに関講される28単位のうち、26単位以上を修得していること。（ただし、「臨床栄養学Ⅰ（疾病・医療）」、「臨床栄養学Ⅱ（病態・栄養管理）」、「臨床栄養学Ⅲ（高齢者・母子）」、「臨床栄養学実習Ⅰ」、「臨床栄養学実習Ⅱ」、「給食経営管理論」、「給食計画論」、「給食マネジメント実習Ⅰ」、「給食マネジメント実習Ⅱ」の単位は必修。）
- ③演習科目群・演習科目（必修16単位）のうち2年次終了時までに関講される8単位を修得していること。

(2) “(1)”の条件を満たさない場合、条件を満たした時から実習を開始できる。

(3) 栄養治療学、栄養情報演習、栄養総合演習Ⅰ、栄養総合演習Ⅱを履修すること。

(4) 以下の項目に該当する学生は実習を開始できない。

- ①平素において、出席状況や学業成績が良好でない者。
- ②学習態度、生活面で学生として相応しくない行動のある者。

栄養士法施行規則 別表第 1 (第 9 条関係)			本学が開講する 授業科目			
教育内容	単位数		科 目 名	学年	単位数	
	講義又は演習	実験又は実習			講義又は演習	実験又は実習
					必修	必修
社会生活と健康	4	4	公衆衛生学	3	2	
			社会・健康福祉論	4	2	
			小計		4	
人体の構造と機能	8		解剖生理学Ⅰ	1	2	
			解剖生理学Ⅱ	2	2	
			解剖生理学実験	2		1
			生化学Ⅰ	1	2	
			臨床検査実験	2		1
			病理学	2	2	
			小計		8	2
			食品と衛生	6	食品学総論（注 1）	1
食品学各論	2				2	
食品学実験Ⅰ	1					1
食品衛生学	2				2	
食品衛生学実験	2					1
小計					6	2
栄養と健康	8				基礎栄養学	1
			基礎栄養学実習	2		1
			応用栄養学総論	2	2	
			臨床栄養学Ⅰ（疾病・医療）	1	2	
			臨床栄養学Ⅱ（病態・栄養管理）	1	2	
			臨床栄養学Ⅲ（高齢者・母子）	2	2	
			臨床栄養学実習Ⅰ	2		1
			臨床栄養学実習Ⅱ	2		1
			小計		10	3
		栄養の指導	6	栄養教育原論（注 2）	1	2
栄養教育各論	2			2		
栄養教育実習	3				1	
栄養カウンセリング演習	3			2		
公衆栄養学	2			2		
公衆栄養学実習	3				1	
小計				8	2	
給食の経営	4	給食経営管理論（注 3）	2	2		
		給食計画論	2	2		
		給食マネジメント実習Ⅰ	2		1	
		給食マネジメント実習Ⅱ	2		1	
		給食経営管理臨地実習（注 4）	3		1	
		調理学	1	2		
		調理学実習Ⅰ	1		1	
		調理学実習Ⅱ	1		1	
		小計		6	5	
	36	14	小計		42	14
	50		合計		56	

注1：食品加工学を含む

注3：給食実務論を含む

注2：栄養指導論を含む

注4：給食の運営に係る校外実習の1単位を含む

管理栄養士学校指定規則 別表第1 (第2条第1号関係)				本学が開講する授業科目					
教育内容		単位数		科目名	学年	単位数			
		講義又は演習	実験又は実習			講義又は演習 必修	実験又は実習 必修		
専門基礎分野	社会・環境と健康	6	10	健康科学概論	2	2			
				公衆衛生学	3	2			
				社会・健康福祉論	4	2			
				小計		6			
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14		解剖生理学Ⅰ	1	2			
				解剖生理学Ⅱ	2	2			
				解剖生理学実験	2		1		
				解剖生理学実習	4		1		
				生化学Ⅰ	1	2			
				生化学Ⅱ	1	2			
				生化学実験	1		1		
				臨床検査実験	2		1		
				微生物学	2	2			
				病理学	2	2			
				病理学演習	4	2			
						小計		14	4
	食べ物と健康	8		食品学総論 (注1)	1	2			
				食品学各論	2	2			
				食品学実験Ⅰ	1		1		
				食品学実験Ⅱ	2		1		
				調理学	1	2			
				調理学実習Ⅰ	1		1		
				調理学実習Ⅱ	1		1		
				調理学実験	2		1		
				食品衛生学	2	2			
				食品衛生学実験	2		1		
						小計		8	6
								28	10
専門分野	基礎栄養学	2	8	基礎栄養学	1	2			
				基礎栄養学実習	2		1		
				小計		2	1		
	応用栄養学	6		応用栄養学総論	2	2			
				母子栄養学	2	2			
				中高年栄養学	3	2			
				応用栄養学実習Ⅰ	2		1		
				応用栄養学実習Ⅱ	3		1		
						小計		6	2
	栄養教育論	6		栄養教育原論 (注2)	1	2			
				栄養教育各論	2	2			
				栄養教育実習	3		1		
				栄養カウンセリング演習	3	2			
						小計		6	1
	臨床栄養学	8		臨床栄養学Ⅰ (疾病・医療)	1	2			
				臨床栄養学Ⅱ (病態・栄養管理)	1	2			
				臨床栄養学Ⅲ (高齢者・母子)	2	2			
				栄養治療学	3	2			
				臨床栄養学実習Ⅰ	2		1		
				臨床栄養学実習Ⅱ	2		1		
						小計		8	2
	公衆栄養学	4		公衆栄養学	2	2			
				栄養情報演習	3	2			
				公衆栄養学実習	3		1		
						小計		4	1
	給食経営管理論	4		給食経営管理論 (注3)	2	2			
				給食計画論	2	2			
				給食マネジメント実習Ⅰ	2		1		
給食マネジメント実習Ⅱ			2		1				
			小計		4	2			
総合演習	2	栄養総合演習Ⅰ	3	1					
		栄養総合演習Ⅱ	3	1					
				小計		2			
臨地実習	4	給食経営管理臨地実習 (注4)	3		1				
		臨床栄養・公衆栄養臨地実習	3		3				
				小計		4			
		32	12	小計		32	13		
		82		合計		83			

注1：食品加工学を含む 注2：栄養指導論を含む 注3：給食実務論を含む

注4：給食の運営に係る校外実習の1単位を含む

教職課程

幼稚園・小学校・中学校・高等学校の教育職員(教員)になるためには、それぞれ相当の教員免許状が必要です。教員免許状取得のためには、「教育職員免許法」及び「教育職員免許法施行規則」に定められた教員養成の教育課程(教職課程)を履修し、所定の単位を修得しなければなりません。

教員免許状を取得しようとする者は、卒業後、教職に就く意思が明確であり、教員となるにふさわしい人格と学業への熱意を持ち、心身ともに健康であるよう努めなければなりません。したがって、免許状の取得のみを目的にしたり、資格を取得しておけば何かの役に立つのではないかという安易な気持ちで履修することはできません。また、教員採用試験の受験を原則とします。

教員免許状の取得

教育職員免許法に基づき、所定の科目の単位を修得することにより、下記の免許状を取得することができます。

健康栄養学科	栄養教諭一種免許状
--------	-----------

教職課程履修に必要な費用について

取得する免許種に応じて学納金以外に費用が必要になります。

詳細については教職ガイダンスで説明します。

学校栄養教育実習について

学校栄養教育実習は、教育現場を体験することにより、教育についての理解を深め、情熱を培い、真の教育者としての基盤を作ることを目的とします。

教育実習生は、教員となるにふさわしい適性(人物・学力)を備えた学生であって、教員になることを第一希望とする者です。したがって、品行、学業成績など教育実習生としてふさわしくないと判断された者は、実習をすることができません。

学校栄養教育実習の時期・期間等

- ① 学校栄養教育実習は、原則として4年次に行われます。
- ② 学校栄養教育実習期間は、例年、5月中旬または9月中旬から開始され、1週間行われます。
- ③ 実習校の決定、依頼方法、事前指導および実習校との打合せ、実習終了後の手続きと事後指導、教員免許状の授与申請および交付については、随時教職ガイダンス等で詳しく説明します。
- ④ 実習校によって教育実習謝礼金が必要です。その場合は、自己負担により実習校に支払が必要な場合があります(実習校によって異なりますが、おおよそ1週間につき5,000円～7,000円が目安です)。

学校栄養教育実習指導について

- ① 学校栄養教育実習指導は、学校栄養教育実習に関わる事前・事後の指導を受講しなければ単位認定されません。

教職実践演習の履修について

原則として、免許の取得に必要な科目をすべて修得している学生のみ受講できます。

教職課程の履修について（N125生）

（1）教職課程の履修条件

教職課程を履修するためには、原則として、次の履修条件を満たしているとともに、必ず教職ガイダンスに出席しなければなりません。また、教職サポートプログラムに出席することが望ましく（定員の上限あり）、教職課程履修上の各種手続きを遅滞なく済ませることが必要です。

【栄養教諭】

2 年次秋学期終了時：①卒業単位数（132 単位）の内、80 単位以上を修得していること。

②GPA2.0 以上であることが望ましい。

③「教育職員免許法施行規則第 66 条の 6 に定める科目」をすべて修得していること。

④臨地実習のための要件を備えていること。

⑤「食育指導論Ⅰ」及び「栄養教育原論」を修得していること。

3 年次春学期終了時：①卒業単位数（132 単位）の内、96 単位以上を修得していること。

②GPA2.0 以上であることが望ましい。

③3 年次春学期までに開講されている「栄養に係る教育に関する科目」をすべて修得していること。

④「栄養教育実習」を修得していること。

3 年次秋学期終了時：①卒業単位数（132 単位）の内、110 単位以上を修得していること。

②GPA2.0 以上であることが望ましい。

③4 年次春学期に「教育の基礎的理解に関する科目」「道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目」のすべての履修登録が可能なこと。

（2）履修条件に満たない場合

- ・履修条件に満たない場合は、「学校栄養教育実習」の実習先が決定していても、該当学年での「学校栄養教育実習」はできません（実習は延期になります）。
- ・履修条件に満たない場合は、実習に関わる科目（「学校栄養教育実習指導」「学校栄養教育実習」「教職実践演習〔栄養教諭〕」）の履修はできません。それ以外の科目の履修はできます。
- ・なお、履修条件を満たしていても、学生としてふさわしくない言動のある者、身だしなみやマナーのよくない者など教員となる資質が欠如していると判断される者も、該当年次での「学校栄養教育実習」はできません（実習は延期になります）。

（3）教職課程委員会の審査

履修条件を満たしているかどうかを確認するため、教職課程委員会で単位の修得状況等の審査を行います。その結果、指導が必要な者には、履修に関する意思確認の面談・指導を行います。

免許取得の最低単位数について

次頁以降の教職課程科目一覧の表に示す「免許取得の最低単位数」及び授業科目は、本学の規程によるものです。

教職ガイダンスについて

教職課程履修者は、必ず教職ガイダンスに出席します。ただし、事故・病気等、やむを得ない理由で欠席する場合は、その旨を教務課（教職支援）に連絡し、個別に指導を受けること。

ガイダンスの日程は適宜連絡します。

『教職履修カルテ』について

教員免許を取得しようとする学生は、教職課程の科目履修を始めてから、「教職実践演習〔栄養教諭〕」（4年次秋学期）の授業を受けるまでの間に、各自『教職履修カルテ』（自己評価シート）を作成しなければなりません。

『教職履修カルテ』とは、学生自身が教職課程の授業の中で教師として必要とされる資質能力について、どの程度身に付けたのかを振り返るとともに、今後どのような学習が必要なのかを考える手がかりにするためのものです。

『教職履修カルテ』は、1年次から4年次まで春学期と秋学期の2回、教職履修カルテ登録期間にWeb上（UNIVERSAL PASSPORT）で登録してください。期間内に登録完了していない学生は、教職の意思がないものとみなされます。やむを得ない理由で、期間中の登録が不可能な場合は、必ず事前に教務課（教職支援）に連絡してください。

教職課程科目一覧

▼健康栄養学部健康栄養学科 栄教一種免（N125生）

①教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目							
免許法施行規則に定める科目 及び単位数		左記に対応する開設授業科目					備 考
		授 業 科 目	開講 年次	単 位 数			
科 目	単位数			必修	選択		
日 本 国 憲 法	2	憲 法 と 基 本 権	1	2			
体 育	2	健 康 と 運 動	1	2		} 1科目選択必修	
		ス ポ ー ツ A	1・2・3・4		1		
		ス ポ ー ツ B	1・2・3・4		1		
		ス ポ ー ツ C	1・2・3・4		1		
外国語コミュニケーション	2	総 合 英 語 I	1		1	} 2科目選択必修	
		総 合 英 語 II	1		1		
		英 会 話 I	1		1		
		英 会 話 II	1		1		
数理、データ活用及び人工知能に 関する科目又は情報機器の操作	2	情 報 リ テ ラ シ ー A	1	1			
		情 報 リ テ ラ シ ー B	1	1			
免許取得の最低単位数				6	3		

教職課程科目一覧

▼健康栄養学部健康栄養学科 栄教一種免（N125生）

②栄教一種免・栄養に係る教育に関する科目						
施行規則に定める科目区分等		左記に対応する開設授業科目				
科目 区分	各科目に含めることが 必要な事項	授業科目	開講 年次	単位数		備考
				必修	選択	
栄養 に係る 教育に 関する 科目	栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項					
	幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項	食 育 指 導 論 I	2	2		
	食生活に関する歴史的及び文化的事項	食 育 指 導 論 II	3	2		
	食に関する指導の方法に関する事項					
免許取得の最低単位数				4	0	

教職課程科目一覧

▼健康栄養学部健康栄養学科 栄教一種免（N125生）

③栄教一種免・教育の基礎的理解に関する科目等							
施行規則に定める科目区分等			左記に対応する開設授業科目				
科目	各科目に含めることが必要な事項	単位数	授業科目	開講年次	単位数		備考
					必修	選択	
教育の基礎的理解に関する科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想	8	教 育 原 理	1	2		免許・資格関連科目
	教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校運営への対応を含む。）		教 職 概 論	1	2		免許・資格関連科目
	教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）		教 育 制 度 論	1	2		免許・資格関連科目
	幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程		教 育 心 理 学	2	2		免許・資格関連科目
	特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解		特 別 支 援 教 育	2	1		免許・資格関連科目
	教育課程の意義及び編成の方法（カリキュラム・マネジメントを含む。）		教 育 課 程 論	2	2		免許・資格関連科目
び道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する科目	道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する内容	6	道 徳 理 論 と 指 導 法	3	2		免許・資格関連科目
			特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	2	2		免許・資格関連科目
	教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）		教 育 方 法 ・ 技 術 論（ICT活用を含む）	2	2		免許・資格関連科目
	生徒指導の理論及び方法		生 徒 指 導 論（進路指導を含む）	3	2		免許・資格関連科目
	教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法		教 育 相 談	2	2		免許・資格関連科目
関教育する実践目に	栄養教育実習	2	学校栄養教育実習指導	3～4	1		事前事後指導を含む免許・資格関連科目
			学 校 栄 養 教 育 実 習	4	1		免許・資格関連科目
	教職実践演習	2	教職実践演習〔栄養教諭〕	4	2		免許・資格関連科目
免許取得の最低単位数					25	0	

教職課程科目一覧

▼健康栄養学部健康栄養学科 栄教一種免（N125生）

授 業 科 目	開講年次	単位数	備 考
栄 養 教 育 原 論	1	2	
栄 養 教 育 実 習	3	1	

※教職課程科目ではありませんが、履修条件に伴い修得が必要な科目です。

食品衛生管理者、食品衛生監視員の任用資格

食品衛生管理者とは、製造または加工の過程において特に衛生上の考慮が必要な粉乳類、食肉・魚肉製品、放射線照射食品、食用油脂類、食品添加物などの製造・加工施設において、衛生が守られるよう製造・加工に従事する人の監督、衛生教育、施設・設備の管理を行うために施設ごとに配置が義務付けられている者です。

食品衛生監視員とは、空港や港の検疫所などでの輸入食品の監視、検査、検疫の業務に従事する国家公務員もしくは食品関連業者や病院、学校等の給食施設等の監視・指導を職務とする保健所、市場衛生検査所、食肉衛生検査所、食品環境指導センター等に勤務する地方公務員です。

資格取得には

本学の卒業要件を満たし、かつ次頁の「食品衛生管理者、食品衛生監視員課程科目」に記載された科目の単位を修得した場合、任用資格が取得できます。

食品衛生管理者は、任用資格を持ち、粉乳類、食肉・魚肉製品、放射線照射食品、食用油脂類、食品添加物などの製造・加工を行う食品メーカー等に採用されると、その職務に任命されることができます。

食品衛生監視員は人事院が実施する食品衛生監視員採用試験に合格し、国家公務員として採用された場合もしくは地方公務員として採用され、食品衛生の部局に配属された場合に、厚生労働大臣または都道府県知事から任命されることができます。

食品衛生管理者、食品衛生監視員課程科目

▼健康栄養学部健康栄養学科（N125・N225生）

法令上の科目		大学における開講科目			備 考
科目名	単位数	科目名	開講年次	単位数	
無機化学	22	生活と化学	1	2	
有機化学			生化学Ⅰ	1	
生物化学		生化学Ⅱ		1	
		生化学実験	1	1	
食品化学		食品学総論	1	2	
		食品学各論	2	2	
生理学		解剖生理学Ⅰ	1	2	
		解剖生理学Ⅱ	2	2	
微生物学		微生物学	2	2	
公衆衛生学		公衆衛生学	3	2	
食品衛生学		食品衛生学	2	2	
		食品衛生学実験	2	1	
病理学	18	病理学	2	2	
		病理学演習	4	2	
		臨床検査実験	2	1	
医学概論		健康と栄養	1	2	
解剖学		解剖生理学実験	2	1	
		解剖生理学実習	4	1	
医化学		臨床栄養学Ⅰ（疾病・医療）	1	2	
		臨床栄養学Ⅱ（病態・栄養管理）	1	2	
栄養学		基礎栄養学	1	2	
		基礎栄養学実習	2	1	
食品工学		食品学実験Ⅰ	1	1	
		食品学実験Ⅱ	2	1	
資格取得の最低単位数				40	

NR・サプリメントアドバイザー

NR・サプリメントアドバイザーとは、独立行政法人国立健康・栄養研究所が認定していた栄養情報担当者「NR（Nutritional Representative）」と一般社団法人日本臨床栄養協会が認定していた「サプリメントアドバイザー」との統合資格で、厚生労働省によりとりまとめられた「保健機能食品等に係るアドバイザースタッフの養成に関する基本的な考え方について」に基づいて運用されている資格です。

「健康食品」の市場が急速に拡大するなか、保健機能食品及びサプリメントの製造・販売に関わる業務において、科学的根拠に基づく情報等、適切な情報を提供することによって、消費者の適正な商品選択を支援する重要な役割が期待されています。

資格取得には

下記の「NR・サプリメントアドバイザー課程科目」に記載された科目の単位を修得した場合、受験資格が取得できます。一般社団法人日本臨床栄養協会が実施する認定試験に合格し、同協会の正会員に登録すると、資格認定証と認定カードが発行されます。

認定試験の受験及び日本臨床栄養協会の正会員登録には別途費用が必要です。

NR・サプリメントアドバイザー課程科目

▼健康栄養学部健康栄養学科（N125・N225生）

大学における開講科目			備考
科目名	開講年次	単位数	
健康科学概論	2	2	
解剖生理学Ⅰ	1	2	
解剖生理学Ⅱ	2	2	
生化学Ⅰ	1	2	
生化学Ⅱ	1	2	
臨床検査実験	2	1	
食品学総論	1	2	
食品衛生学	2	2	
基礎栄養学	1	2	
基礎栄養学実習	2	1	
中高年栄養学	3	2	
栄養教育原論	1	2	
栄養カウンセリング演習	3	2	
臨床栄養学Ⅰ（疾病・医療）	1	2	
臨床栄養学Ⅱ（病態・栄養管理）	1	2	
臨床栄養学Ⅲ（高齢者・母子）	2	2	
健康食品学	4	2	
臨床医薬概論	4	2	
資格取得の最低単位数		34	

健康運動実践指導者

健康運動実践指導者とは、運動生理学やスポーツ医学、健康づくりのための運動指導の知識や技能を持ち、健康づくりを目的として作成された運動プログラムに基づいて実践指導を行うことができる者に与えられる資格です。主に生活習慣病のリスクを持つ成人や発育発達期の子どもたちを対象とし、積極的な健康づくりのための運動を、安全かつ効果的に実践指導できる能力が求められます。運動指導者の中でも、自ら見本を示せる実技能と、特に集団に対する運動技術指導の獲得に重きをおいた資格です。資格取得者の多くは、フィットネスクラブ、病院、老人介護・保健・福祉施設、学校等で活躍しています。

資格取得には

下記の「健康運動実践指導者課程科目」に記載された科目の単位を修得した場合、受験資格が取得できます。公益財団法人健康・体力づくり事業財団が実施する認定試験（指導実技試験及び筆記試験）に合格し、同財団に登録することにより、健康運動実践指導者の称号が与えられます。

認定試験の受験及び登録には別途費用が必要です。また、在学中に受験しなかった場合、卒業後に新規に受験を申し込むことはできません。

健康運動実践指導者課程科目

▼健康栄養学部健康栄養学科管理栄養士専攻（N125生）

養成講習会開講科目	大学における開講科目			備考
科目名	科目名	開講年次	単位数	
健康づくり施策概論	健康科学概論	2	2	免許・資格関連科目
運動生理学	運動生理学	3	2	
機能的解剖とバイオメカニクス				
栄養摂取と運動	スポーツ栄養学	3	2	
体力測定と評価				
健康づくりと運動プログラム	健康スポーツ科学演習	3	2	
運動指導の心理学的基礎				免許・資格関連科目
健康づくり運動の実際 ウォームアップとクールダウン ストレッチング レジスタンスエクササイズ	スポーツ実習 (ウエイトトレーニング)	1	1	
健康づくり運動の実際 ウォーキングとジョギング	スポーツ実習 (陸上)	1	1	免許・資格関連科目
健康づくり運動の実際 エアロビックダンス	スポーツ実習 (エアロビクス)	1	1	免許・資格関連科目
健康づくり運動の実際 水泳・水中運動	スポーツ実習 (水泳・アクアビクス)	2	1	免許・資格関連科目
運動障害と予防・救急処置	スポーツ医科学演習	2	2	免許・資格関連科目
資格取得の最低単位数			14	

HACCP 管理者

HACCP 管理者資格（商標登録 第 6019775 号）は、日本食品保蔵科学会により交付される資格で、HACCP に関する知識、その他の食品衛生に関する科学的・専門的な知識を有するとともに、食品衛生に関する適切な教育・訓練を行うことができることが認められた者が取得できます。

資格取得には

HACCP 管理者の認定には、下記の「HACCP 管理者課程科目（基礎科目）」の単位修得とワークショップの認定が必要となります。基礎科目は、下記の開講科目の中で分野と合計単位を満たし、卒業することで、申請できます。

卒業後、HACCP 管理者認定の申請を行い、認証された場合、HACCP 管理者の認定証が交付されます。

HACCP 管理者課程科目（基礎科目）

▼健康栄養学部健康栄養学科（N125・N225生）

群	取得科目 分野数	大学における開講科目	開講 年次	単位数	合計単位数
A 群：食品関係	1 分野以上	食 品 学 総 論	1	2	合計 24単位以上
		食 品 学 各 論	2	2	
		食 品 加 工 学	1	2	
		食 品 分 析 学	2	2	
		健 康 食 品 学	4	2	
B 群：衛生・微生物 学関係	2 分野以上	微 生 物 学	2	2	
		病 理 学	2	2	
		公 衆 衛 生 学	3	2	
		食 品 衛 生 学	2	2	
C 群：生化学・化学 関係	2 分野以上	生 化 学 I	1	2	
		生 化 学 II	1	2	
		解 剖 生 理 学 I	1	2	
		解 剖 生 理 学 II	2	2	
		基 礎 栄 養 学	1	2	
D 群：実験・実習	1 分野以上	食 品 学 実 験 I	1	1	
		食 品 学 実 験 II	2	1	
		食 品 衛 生 学 実 験	2	1	
		食 品 加 工 学 実 習	2	1	
		生 化 学 実 験	1	1	
		解 剖 生 理 学 実 験	2	1	
		給食マネジメント実習 I	2	1	
		給食マネジメント実習 II	2	1	
		調 理 学 実 験	1	1	
		調 理 学 実 習 I	1	1	
		調 理 学 実 習 II	1	1	

フードサイエンティスト

フードサイエンティスト（食品科学技術認定）とは、食品科学教育協議会が認定する資格で、食品に関する科学的な知識をもち、食品関連の技術者として働くための技能をもつ者に与えられる称号です。これらの知識や技能は、企業や研究施設などで食品の研究開発を行ったり、食品検査などの現場で働いたりするときに役立ちます。

資格取得には

下記の「フードサイエンティスト課程科目」に記載された科目の単位を修得し、別に実施される資格認定研修に参加かつ本学を卒業することで取得することができます。

フードサイエンティスト課程科目

▼健康栄養学部健康栄養学科食品開発専攻（N225生）

必要科目・単位数		科目名	開講年次	単位数
(1) 基礎必修科目 11 単位	①食品科学分野 6 単位	食 品 学 総 論	1	2
		食 品 学 各 論	2	2
		食 品 学 実 験 I	1	1
		食 品 学 実 験 II	2	1
	②食品微生物学分野 5 単位	微 生 物 学	2	2
		食 品 衛 生 学	2	2
		食 品 衛 生 学 実 験	2	1
(2) 特別研修科目 9 単位		食 品 加 工 学	1	2
		食 品 分 析 学	2	2
		生 化 学 実 験	1	1
		食 品 加 工 学 実 習	2	1
		調 理 学 実 験	2	1
		調 理 学 実 習 I	1	1
		調 理 学 実 習 II	1	1

食の6次産業化プロデューサー（食 Pro.）

食 Pro.は、食の6次産業化を担う人材の認定・育成を目的としています。生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売・サービス（3次産業）の一体化や連携により、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出するための職能レベルを認定します。

食 Pro.では、エントリーレベルのレベル1からトップ・プロのレベル6まで、6段階でレベル認定を行います。本学では、レベル1（職業準備教育を受けた段階）、レベル2〔事業主・法人スタッフ〕（一定の指示のもと、ある程度の仕事ができる段階）を取得できるカリキュラムが開講されています。

資格取得には

実施機関で指定された開講科目（本学では下記一覧表の科目）の単位を修了要件を満たして取得することで、修了証が発行され、申請が可能となります。申請し審査を通ると、認定証を受け取ることができます。

食 Pro.のレベル認定に必要な科目一覧

▼健康栄養学部健康栄養学科食品開発専攻（N225生）

	資格科目	大学における開講科目	開講年次	単位
レベル1	6次産業化論	食品企画・開発論	1	2
	農産物と水産物（実習含む）〔座学〕			
	経営及び経営分析の基礎（事例）	食品企画・開発演習	1	1
	食品衛生管理（基礎）	食品衛生学	2	2
	食品加工（基礎）（実習含む）	食品加工学実習	2	1
	農産物と水産物（実習含む）〔実習〕	食農マーケティング論	2	2
	食品流通（実習含む）			
	経営及び経営分析の基礎			
〔事業主・法人スタッフ〕 レベル2	6次産業化関連法規	食品企画・開発論	1	2
	マーケティング（基礎）	食品企画・開発演習	1	1
	農業・水産業及び食品加工・流通関連法規	食品加工学	1	2
	食品加工（応用）（実習含む）	食品加工学実習	2	1
	食品衛生管理（応用）	食品衛生学	2	2
	6次産業化事例分析	食農マーケティング論	2	2
	農業技術と水産技術（実習含む）			
	事業計画（基礎）			
	財務の基礎			