

令和5年度から、専攻の区分「栄養学」の修得単位の審査の基準を改正します。改正後の審査基準による学位授与申請の受付は、令和5年度4月期からとなりますので注意してください。

専攻の区分	専攻分野の名称
43 栄養学	栄 養 学

栄養学は人の健康の維持と増進を目的として、食べ物や食事について学ぶ領域である。栄養素、人体の仕組みと代謝、食品の特性や成分、食の安全、臨床における栄養、公衆栄養、保健衛生、栄養指導等マイクロからマクロまでを学ぶ幅の広い分野である。これらの学修を通して近年の国民的健康課題を解決する能力を身に付ける。講義を通じて知識を身につけ、さらにその理解を深めるために演習・実験・実習科目を履修することが求められる。

● 修得すべき専門科目と関連科目の単位（62 単位以上）

専攻に係る授業科目の区分	専門科目（40 単位以上）	
	【A群（講義科目）】（28 単位以上） ○栄養に関する総合的な科目 ○人体の仕組みに関する科目 ○食物に関する科目 ○調理に関する科目 ○臨床栄養に関する科目 ○公衆栄養に関する科目 ○保健衛生に関する科目 ○栄養指導・栄養教育に関する科目 【B群（演習・実験・実習科目）】（6 単位以上） ○栄養に関する演習・実験・実習科目	
	関連科目（4 単位以上）	
	◇食生態学に関する科目 ◇健康科学に関する科目 ◇生命科学に関する科目 ◇環境科学に関する科目 ◇社会福祉に関する科目 ◇人間生活に関する科目 ◇食品流通に関する科目 ◇情報科学に関する科目	

■ 専門科目の例 ■

【A群（講義科目）】

- 栄養に関する総合的な科目**
 栄養学総論、基礎栄養学、栄養学各論、栄養科学、栄養化学、栄養生化学、栄養生理学、ライフステージ栄養、食健康論、食育論、栄養学史など
- 人体の仕組みに関する科目**
 生理学、人体生理学、運動（スポーツ）生理学、細胞生理学、解剖生理学、解剖学、人体構造学、人体機構学、生化学、免疫学、病理学など
- 食物に関する科目**
 食物学、食品学、食物科学、食品化学、食品分析学、食物栄養学、食品機能学、食品微生物学、食品生物工学、食品バイオテクノロジー、食品加工学、食品製造学、食品貯蔵学、食品保存学、食素材学、食品物性論、食品評価学、食嗜好学、食文化、食物史など
- 調理に関する科目**
調理学、調理科学、食事計画論、給食管理論など
- 臨床栄養に関する科目**
 臨床栄養学、疾患別食事法、障害者栄養学、栄養アセスメントなど
- 公衆栄養に関する科目**
 公衆栄養学、栄養疫学、栄養調査法、国際栄養学など
- 保健衛生に関する科目**
 衛生学、公衆衛生学、食品衛生学、食品安全学、微生物学、健康管理論、学校保健、小児保健学、成人保健学、生活保健学、精神保健学、労働衛生学など
- 栄養指導・栄養教育に関する科目**
 栄養指導論、栄養教育論、栄養管理、健康教育論、健康指導論、カウンセリングなど

【B群（演習・実験・実習科目）】

- 栄養に関する演習・実験・実習科目**