

別表2 授業科目の種類

亜熱帯生物資源科学科 健康栄養科学コース

コース等名	科目番号	授業科目	単位	コース等名	科目番号	授業科目	単位	
学部 共通科目	農共101	食・農・環境概論	2	健康栄養 科学科	資279	食品衛生学	2	
	農共102	基礎フィールド実習	1		資281	食品衛生学実験	1	
	農共301	キャリアディベロップメント	1		資282	栄養生化学	2	
学科共通 専門科目	資101	亜熱帯生物資源科学総論	2		資283	栄養生化学実験	1	
	資151	生物化学	2		資284	ライフステージ栄養学	2	
	資211	物理化学	2		資285	ライフステージ栄養学実習	1	
	資231	有機化学	2		資286	食品科学	2	
	資201	亜熱帯生物資源科学演習	2		資371	栄養指導論 I	2	
	資501	外国文献講読 I	2		資372	栄養指導実習 I	1	
	資502	外国文献講読 II	2		資373	臨床栄養学	2	
	資503	卒業論文 I	3		資374	給食管理	2	
	資504	卒業論文 II	3		資375	臨床栄養学実習 I	1	
健康栄養 科学科	資171	健康管理学概論	2		資376	給食管理実習	1	
	資172	栄養学	2		資377	臨床栄養学実習 II	1	
	資173	生理学	2		資378	校外実習	1	
	資174	解剖生理学	2		資379	栄養指導論 II	2	
	資175	栄養学実験	1		資381	栄養指導実習 II	1	
	資271	食品分析学	2		資382	食育実践演習	2	
	資272	食品分析学実験	1		資383	健康栄養科学演習	2	
	資273	病理学	2		資384	栄養教諭論	2	
	資274	調理学	2		資471	公衆栄養学	2	
	資275	調理学実習	1		資472	公衆栄養学実習	1	
	資276	公衆衛生学	2		資571	栄養科学セミナー I	1	
	資277	解剖生理学実験	1		資572	栄養科学セミナー II	1	
	資278	健康長寿科学	2		資573	栄養科学特別講義 I	2	
						資574	栄養科学特別講義 II	2
学部提供 公開科目	農共211	熱帯農学総合実習	2		教員免許 取得のための 授業科目	農職401	農業科教育法 I	2
	農共212	亜熱帯林体験実習	1			農職402	農業科教育法 II	2
			農職404			栄養教育実践研究	1	
			農職405			栄養教育実習	2	
			農職406			教職実践演習(栄養教諭)	2	
			資職401			職業指導	2	

別表3 授業科目の履修方法, 単位数及び週時間

亜熱帯生物資源科学科(健康栄養科学コース)

科目番号	授業科目名	単位数	週時間	受講年次	学期	授業内容	履修区分	備考
農共101	食・農・環境概論	2	2-0	1	前	琉球大学農学部が目指す農・食・環境の考え方を解説する。	●	
農共102	基礎フィールド実習	1	0-3	1	前	農業・林業・畜産業に関する実習をオムニバス形式で行う。	●	
農共301	キャリアディベロップメント	1	2-0	3	前	社会における職業に対する考え方, 専門性が社会に持つ意味と重要性について議論し, 社会的・職業的自立を考えるとともに, 就職支援のための講義と演習を行う。	●	
資101	亜熱帯生物資源科学総論	2	2-0	1	後	亜熱帯生物資源科学科教員の研究紹介を行う。	●	
資151	生物化学	2	2-0	1	後	生物を構成する化合物と水の構造と化学的性質について講義する。	●	
資211	物理化学	2	2-0	2	前	生命現象を理解するために必要な物理化学の基礎を学ぶ。	●	
資231	有機化学	2	2-0	2	前	生命現象に向けての, 有機化学の基礎を学ぶ。	●	
資201	亜熱帯生物資源科学演習	2	0-2	2	後	与えられた課題について少人数グループで書籍, 文献, Web等から情報を収集・整理・加工しプレゼンテーションを行う。	○	
資501	外国文献講読 I	2	2-0	3	前	各専門分野に関する外国語文献の講読を行う。	●	
資502	外国文献講読 II	2	2-0	3	後	各専門分野に関する外国語文献の講読を行う。	●	
資503	卒業論文 I	3	0-9	4	前	各分野の関連課題について, 教員の指導のもとに研究を企画立案し, 実験・調査を進める。	●	
資504	卒業論文 II	3	0-9	4	後	各分野の関連課題について, 教員の指導のもとに研究を継続させ, 論文を提出する。	●	
資171	健康管理学概論	2	2-0	1	後	健康管理の意義, 実施手順および諸問題解決の対策について講義する。	○	栄必
資172	栄養学	2	2-0	1	前	栄養学の歴史, 各栄養素の体内での働き, 消化吸収などについて講義する。	○	栄必
資173	生理学	2	2-0	2	前	人体の種々の生命現象のメカニズムにおける個々のシステムの働きや身体全体の調節機構について講義する。	◎	栄必
資174	解剖生理学	2	2-0	1	後	人体の構造, 形態および生理機能について学ぶ。さらに身体と健康の関わりについて発育・発達面からも考える。	○	栄必
資175	栄養学実験	1	0-3	1	後	各種栄養素の栄養的特徴や性質および体内での変化について, 実験を通して学ぶ。	○	栄必
資271	食品分析学	2	2-0	2	前	食品学の基礎となる食品の分類, 食品成分の化学構造, 性質および特性について講義する。	○	栄必
資272	食品分析学実験	1	0-3	2	後	食品成分の定性, 定量実験ならびに加工特性について実験を行う。	○	栄必
資273	病理学	2	2-0	2	前	病気の原因の考え方を形態学的に講義する。	○	栄必
資274	調理学	2	2-0	2	前	食品の調理性, 嗜好性および調理操作について講義する。	◎	栄必
資275	調理学実習	1	0-3	2	前	日本料理, 西洋料理, 中国料理, 琉球料理の基礎的調理を行う。	○	栄必
資276	公衆衛生学	2	2-0	1	前	衛生行政, 衛生統計, 対象別保健についての講義を行う。	○	栄必
資277	解剖生理学実験	1	0-3	2	前	ヒトと相同性を有するげっ歯動物を用いて, 細胞, 組織, 器官レベルでの解剖実験を行う。	○	栄必
資278	健康長寿科学	2	2-0	2	前	長寿と健康に関して明らかにされている事項のうち, 生理的, 生化学的, 植物機能化学的, 遺伝的見地からそれぞれ紹介する。	○	栄必
資279	食品衛生学	2	2-0	2	後	細菌学と免疫学の基礎に, 食品衛生関連法規, 細菌性・ウイルス性食中毒, 化学性食中毒, 食品添加物, 食品衛生対策などを教授する。	○	栄必
資281	食品衛生学実験	1	0-3	2	後	食品衛生に関する細菌学的, 理化学的実験を行う。	○	栄必
資282	栄養生化学	2	2-0	2	後	栄養活動と栄養との関係, 栄養素, 栄養素の消化吸収・代謝について化学的および生化学的視点から論ずる。	○	栄必
資283	栄養生化学実験	1	0-3	2	後	栄養素の化学的性質および体内の代謝に関する系統的な定性, 定量実験を行う。	○	栄必
資284	ライフステージ栄養学	2	2-0	2	後	妊婦, 授乳婦, 乳幼児期, 学童期, 青・壮年期, 老年期の各期における栄養に関する講義を行う。	○	栄必
資285	ライフステージ栄養学実習	1	0-3	2	後	妊婦, 授乳婦, 乳幼児期, 学童期, 青・壮年期, 老年期の各期に応じた献立作成および調理実習を行う。	○	栄必
資286	食品科学	2	2-0	2	後	食品材料の種類, 性状, 利用および嗜好性成分に関する講義を行う。	○	栄必
資371	栄養指導論 I	2	2-0	3	前	栄養教育・指導に必要な基礎理論を学習する。	◎	栄必
資372	栄養指導実習 I	1	0-3	3	前	栄養教育・指導に必要な実践的基礎技術を学ぶ。	○	栄必
資373	臨床栄養学	2	2-0	3	前	各疾患別の症状, 食事療法に関する講義を行う。	◎	栄必

科目番号	授業科目名	単位数	週時間	受講年次	学期	授業内容	履修区分	備考
資374	給食管理	2	2-0	3	前	集団給食の合理的運営とその管理方法を学ぶ。	◎	栄必
資375	臨床栄養学実習Ⅰ	1	0-3	3	前	病態時における献立作成の基礎を学び、疾患別の調理実習を行う。	○	栄必
資376	給食管理実習	1	0-3	3	前	給食管理業務に関する大量調理の基礎的知識と技術を学ぶ。	○	栄必
資377	臨床栄養学実習Ⅱ	1	0-3	3	前	病態時の栄養管理の実際について、病院実習を通して学ぶ。	○	栄必
資378	校外実習	1	0-3	3	前	集団給食施設における給食管理業務について、実習を通して学ぶ。	○	栄必
資379	栄養指導論	Ⅱ	2-0	3	後	ライフステージ別、ライフスタイル別、病態別での栄養教育・指導に関する講義を行う。	○	栄必
資381	栄養指導実習Ⅱ	Ⅱ	1-0-3	3	後	ライフステージ別、ライフスタイル別、病態別での栄養教育・指導を想定し演習を行う。	○	栄必
資382	食育実践演習	2	2-0	3	前	食育概論や食文化について学び、演習を行う。	○	
資383	健康栄養科学演習	2	2-0	3	後	栄養や健康に関する課題について研究テーマを設定し、実験や調査を行う。	○	
資384	栄養教諭論	2	2-0	3	後	栄養士の専門性から、学校・家庭・地域と連携した食育推進を行うための理論と職務内容を学ぶ。	○	栄教必
資471	公衆栄養学	2	2-0	4	前	栄養行政と関係法規、国民・県民栄養の現状と動向、公衆栄養活動に関する国内諸外国の問題点と対策に関する講義を行う。	◎	栄必
資472	公衆栄養学実習	1	0-3	4	前	地域住民の健康管理における栄養領域の果たす役割について、実習を通して学ぶ。	○	栄必
資571	栄養科学セミナーⅠ	Ⅰ	1-0-3	4	前	健康・栄養科学に関連する文献の講読およびプレゼンテーションを行う。	◎	
資572	栄養科学セミナーⅡ	Ⅱ	1-0-3	4	後	健康・栄養科学に関連する文献の講読およびプレゼンテーションを行う。	◎	
資573	栄養科学特別講義Ⅰ	Ⅰ	2-0	4	前	健康・栄養科学に関する学外講師による特別講義を行う。	○	
資574	栄養科学特別講義Ⅱ	Ⅱ	2-0	4	後	健康・栄養科学に関する学外講師による特別講義を行う。	○	
資212	分子生物学	2	2-0	2	後	生物および生命現象を分子のレベルで理解するための基礎知識を教授する。	○	
資213	生理活性物質学	2	2-0	2	前	生理活性を有する化合物、医薬、農薬、食品添加物、毒物など特に農学と関連する分野の物質の化学を解説する。	○	
資214	糖鎖生命科学	2	2-0	2	後	生体情報分子としての働きが注目される糖鎖について、その構造および機能等について講義する。	○	
資217	生物資源利用学	2	2-0	2	後	生物資源の種類、組成、利用法について幅広く解説する。	○	
資234	天然物化学	2	2-0	2	後	木材組織および木材の主要成分(セルロース、ヘミセルロース、リグニン)、抽出成分の形成、機能並びに利用について講義する。	○	
資251	生命科学	2	2-0	2	後	生物の誕生、進化、細胞の構造と機能、エピジェネティクスなど生命の仕組みについて講義する。	○	
資252	微生物機能学	2	2-0	2	前	多様な微生物の分類や細胞構造、微生物機能の特性と応用について講義する。	○	
資253	食品生物工学	2	2-0	2	後	微生物、酵素、タンパク質工学による食品生産技術とその機能について講義する。	○	
資311	遺伝子工学	2	2-0	3	前	遺伝子操作技術の基本知識、それを理解するために必要な分子生物学の知識の習得。	○	
資313	生物機能開発学	2	2-0	3	前	生物、特に植物の生理学を学び、機能向上させた植物の情報を提供する。	○	
資314	薬理	2	2-0	2	後	薬物の作用機構、効果と副作用、化学構造式と活性の相関、食事と生活習慣病などを解説する。	○	
資315	生物工学	2	2-0	3	後	分子生物学、生化学、植物工学、細胞工学をベースにした、バイオテクノロジーの基本的事項を教授する。	○	
資317	植物分子生理学	2	2-0	3	前	植物の形態形成や環境との関わりなどに焦点をあてて、植物の生命活動の仕組みについて分子レベルで解説する。	○	
資333	菌類	2	2-0	3	前	菌類の自然界での役割、菌類の生活史、菌類の性、食品としての菌類の機能について講義する。	○	
資334	食品機能化学	2	2-0	3	前	食品の持つ生体調節機能を中心に特定保健用食品や保健機能食品などの具体例を挙げながら科学的根拠に基づいた食品機能の情報を提供する。	○	
資335	栄養生理学	2	2-0	3	前	基礎的な人体の構造と働き、栄養素の消化・吸収と代謝・調節の仕組みを詳説し、栄養と生活習慣病との関連、適正食物摂取量の計算法を教授する。	○	
資337	食品利用加工学	2	2-0	3	後	食品の加工法及び加工、保存等による食品成分の変化について講義する。	○	
資351	応用酵素学	2	2-0	3	前	酵素の分類と科学的特性、酵素及びバイオリアクターの利用による物質生産に関する講義を行う。	○	

科目番号	授業科目名	単位数	週時間	受講年次	学期	授業内容	履修区分	備考
資352	発酵化学	2	2-0	3	前	発酵と代謝、物質生産などについて、生物化学および微生物学的観点から解説する。	○	
資353	醸造工	2	2-0	3	前	醸造に関わる技術全般と、発酵食品製造に関わる技術、廃棄物処理技術などについて講義する。	○	
資355	タンパク質工	2	2-0	3	前	タンパク質の構造とタンパク質の一生について基礎的事項を学びタンパク質の分離・分析法およびタンパク質工学の手法について講義する。	○	
資356	泡盛醸造	2	2-0	3	後	泡盛の歴史と文化や他の酒類との比較とともに、泡盛醸造に関する技術などについて講義を行う。	○	
資357	生命情報科	2	2-0	3	後	分子生物学の基本と遺伝情報のDNA, mRNA, タンパク質レベルでの解析手法、各種生命情報データベースとそれらのプログラム活用法について学ぶ。	○	
資358	分子機能化学	2	2-0	3	後	原子の構造、量子化学、分子軌道、化学結合などについて講義する。	○	
農共211	熱帯農学総合実習	2	0-6	2	前	熱帯農学に関する基礎的理論の習得と現地における総合実験及び演習。	自由	
農共212	亜熱帯林体験実習	1	0-3	2	前	亜熱帯林について、幅広い知識の習得を目指す。全国単位互換「公開森林実習」該当科目。	自由	

注1. ●:必修科目, ◎:コース必修科目, ○:選択科目, 栄必:栄養士免許取得必修科目, 自由:自由科目

【教員免許状取得のための授業科目】

※入学年度の「教員免許状取得の手引き」を参考に、必要な単位数、授業科目名について必ず年次教職課程指導教員に相談してください。

科目番号	授業科目名	単位数	週時間	受講年次	学期	授業内容	免許状の種類
農職401	農業科教育法Ⅰ	2	2-0	3・4	前	学習指導要領における農業科の目標・内容を学習し、学習評価について理解し、具体的な授業実践について学ぶ。	高一種免（農業）
農職402	農業科教育法Ⅱ	2	2-0	3・4	後	農業科の基礎的な学習指導の理論・方法等を学び、実習指導や教材活用を含めた授業設計について理解する。	
資職401	職業指導	2	2-0	3・4	前	実践的側面に重点を置いた職業教育、産業教育の基礎を学ぶ。	
農職404	栄養教育実践研究	1	0-2	4	前	栄養教育実習のための事前・事後指導。	栄教二種免
農職405	栄養教育実習	1	0-2	4	前	小学校又は中学校における栄養教育実習。	
農職406	教職実践演習（栄養教諭）	2	0-2	4	後	各自の履修カルテを踏まえ、実技指導、グループ討論および補完指導等を通して栄養教諭として必要な知識技能を修得したことを確認する。	

別表4 卒業の要件 亜熱帯生物資源科学科
(健康栄養科学コース)

卒業単位は126単位以上とする。

1. 共通教育・・・30単位以上

(1) 教養領域及び総合領域・・・16単位以上

人 文 4単位以上

社 会 4単位以上

健康運動 2単位以上 (「運動・スポーツ科学演習」2単位(必須)を含む)

キャリア関係 2単位以上 (「キャリア形成入門」2単位(必須)を含む)

※上記単位以外に、健康運動を除く、人文、社会、自然、総合、琉大特色・地域創生、キャリア関係の科目から計4単位以上を履修すること。

(2) 基幹領域・・・14単位以上

情報関係 2単位以上 (情報科学演習)

外国語 12単位以上 (英語8単位以上、他の一つの外国語4単位以上)

2. 専門基礎教育・・・8単位以上

(1) 生物系(生物学Ⅰ・Ⅱ)

(2) 化学系(化学Ⅰ・Ⅱ[または化学入門Ⅰ・Ⅱ])

(3) 物理系(物理学Ⅰ・Ⅱ[または物理学入門Ⅰ・Ⅱ])

※転換科目の化学入門Ⅰ・Ⅱ、または物理学入門Ⅰ・Ⅱの履修は、それぞれ高等学校で化学または物理学を履修していない者、あるいは「化学基礎」または「物理基礎」のみを履修している者を対象とする。

転換科目の履修に関しては、指導教員の指導を受けること。

3. 専門教育・・・88単位以上

(1) 学部共通科目・・・4単位

・食・農・環境概論(2単位)、基礎フィールド実習(1単位)、キャリアディベロップメント(1単位)の合計4単位を履修する。

(2) 学科共通科目・・・18単位

・亜熱帯生物資源科学総論(2単位)、生物化学(2単位)、物理化学(2単位)、有機化学(2単位)、外国文献講読Ⅰ(2単位)、外国文献講読Ⅱ(2単位)、卒業論文Ⅰ(3単位)、卒業論文Ⅱ(3単位)の合計18単位を履修する。

(3) 専門教育科目・・・66単位以上

・健康栄養科学コースの単位として指定された14単位を履修する。

・学部、学科並びに各コースの専門教育科目(選択科目)のうちから52単位以上を履修する。

○選択科目には、専門教育に関連した、他学部、他学科の提供専門科目及び学科内の指定外科目(教職に関する科目及び博物館学関係授業の必修科目は除く)を自由科目として6単位まで含むことができる。ただし、自由科目の履修に関しては、指導教員と十分に相談すること。

共通教育(30単位以上)		専門基礎教育 (8単位以上)	
教養領域及び総合領域	基幹領域	先修科目(又は転換科目)	
16単位以上	14単位以上	8単位以上	
専門教育(88単位以上、これには自由科目6単位まで含むことが可)			
学部共通科目	学科共通科目	コース提供科目	学科内専門教育科目
(必修)4単位	(必修)18単位	(コース必修)14単位	(選択)52単位以上 [学部共通科目及び学科共通科目内の選択科目を含む。]