

亜熱帯生物資源科学科

健康栄養科学コース以外

入学（定員：35名）

1 年次

- ・ 農学と生命科学に必要な基礎知識を学ぶ
- ・ 農学の社会的責任を理解する

2 年次

- ・ 化学に関する基礎から応用の知識を学ぶ
- ・ 生物資源の高度利用に関する知識を学ぶ
- ・ 生化学実験技術と課題解決能力を身につける

（2年修了時に3つの教育コースに分かれます）

生物機能開発学
コース

食品機能科学
コース

発酵・生命科学
コース

亜熱帯生物資源科学科

健康栄養科学コース以外

生物機能開発学 コース

亜熱帯の生物資源の機能特性を分子から生体レベルで追求し、人類の福祉に有効な機能性素材の開発や利用に関する専門的知識の修得を目指します。



【主な履修科目と到達目標】

① 生物資源の機能解析

亜熱帯生物資源の機能性を分子生物学の観点から追求するために必要な知識を身につけていきます。また、生体情報分子として重要な糖鎖の構造や機能についても学んでいきます。

- ・ 生物工学
- ・ 遺伝子工学
- ・ 糖鎖生命科学

② 機能性素材の開発

亜熱帯生物資源を利用した機能性素材を開発するために必要な知識を身につけていきます。生物資源について幅広く学ぶとともに、それらが有する機能性成分についても学んでいきます。

- ・ 生物資源利用学
- ・ 天然物化学
- ・ 海洋生物資源学

③ 実験・研究

分子生物学や生化学の基礎実験、生物資源から有用物質を単離して解析する実験を通じて、自ら課題を解決する能力を養い、機能性素材を開発するための基礎的な能力を身につけていきます。

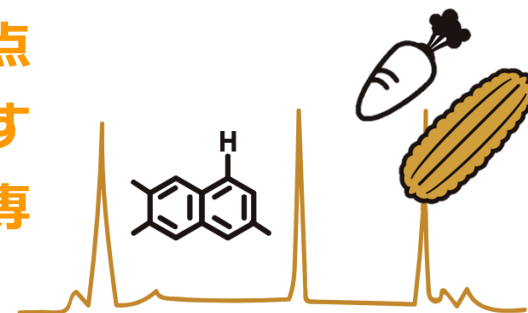
- ・ 生物機能開発学実験Ⅰ
- ・ 生物機能開発学実験Ⅱ

亜熱帯生物資源科学科

健康栄養科学コース以外

食品機能科学 コース

食品の機能性を健康維持・増進の観点から追求し、新たな食品素材を開発すると共に、健康生活の向上に関する専門的知識の修得を目指します。



【主な履修科目と到達目標】

①食品と健康

食品の安全性や機能性，食品成分の特性，栄養成分の消化吸収および代謝を化学的・生化学的な側面から学び，健康的な生活の向上に関する専門的な知識を身につけていきます。

- ・食品科学
- ・食品分析学
- ・栄養生理学

②新規食品素材の開発

食品製造における加工や保存が食品の成分や機能性に及ぼす影響について学びます。また，亜熱帯生物資源を利用した新たな食品素材を開発するために必要な知識を身につけていきます。

- ・食品利用加工学
- ・微生物機能学
- ・食品機能化学

③実験・研究

食品成分の分析，食品成分の単離・同定，食品の機能性を評価する実験を通じて，自ら課題を解決する能力を養います。また，新たな食品素材を開発するための基礎的な能力を身につけていきます。

- ・食品機能科学実験Ⅰ
- ・食品機能科学実験Ⅱ

亜熱帯生物資源科学科

健康栄養科学コース以外

発酵・生命科学 コース

地域特性を活かした発酵食品の開発、
並びに亜熱帯生物資源の生命現象の解
析とその応用に関する専門的知識の修
得を目指します。



【主な履修科目と到達目標】

①生物資源の特性

生命現象を分子レベルで理解する知識を身につけ、生命現象を司る酵素の分類や科学的特性を学びます。また、酵素を利用した物質生産を通じて、生物資源の利用についても学んでいきます。

- ・ 生命科学
- ・ 分子生物学
- ・ 応用酵素学

②発酵食品の開発

微生物の分類と特性についての知識を身につけます。微生物による発酵、代謝、物質生産について、生化学的および微生物学的な観点から学び、発酵食品の開発に必要な知識も習得していきます。

- ・ 微生物機能学
- ・ 発酵化学
- ・ 泡盛醸造学

③実験・研究

微生物の培養や単離・同定、泡盛醸造などの発酵科学に関する実験を通じて、自ら課題を解決する能力および地域の特性を活かした発酵食品を開発するための基礎的な能力を身につけていきます。

- ・ 発酵・生命科学実験
- ・ 泡盛醸造学実験

亜熱帯生物資源科学科

健康栄養科学コース以外

主な専門養成育成領域科目（講義）

生物機能開発学コース

薬理学

生物学

生物資源利用学

植物分子生理学

天然物化学

糖鎖生命科学

遺伝子工学

海洋生物資源学

健康長寿科学

泡盛醸造学

食品衛生学

栄養生理学

分子生物学

食品生物学

食品分析学

食品利用加工学

生命科学

生命情報科学

微生物機能学

応用酵素学

タンパク質工学

栄養生化学

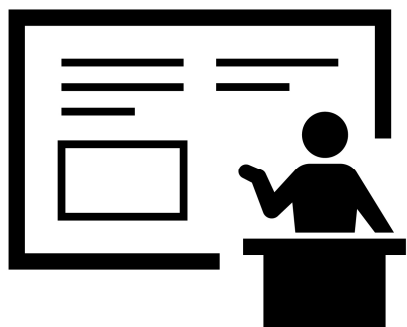
食品機能化学

発酵化学

食品科学

食品機能科学コース

発酵・生命科学コース



健康栄養科学コースについて

定員：10名

病院や給食センターなどでの実習

専門科目の授業



栄養士・管理栄養士
(食のプロフェッショナル)

卒業

実践教育



フィールド実習など



専門知識・地域の食文化

農学の知識

国立大学の農学部では唯一の栄養士養成コースです。
「畑から食卓まで」を学び、総合的な課題解決の視野や専門性を
持った栄養士を育成します！

特徴的なカリキュラムについて

琉球大学生 共通の科目とは...

人文・社会・外国語・生物・化学・情報などの一般教養の科目。

※は座学と実習または実験がある授業。

1年次

2年次

3年次

4年次

概要

琉大生共通の科目の履修がメインになります！
まずは基礎教養を身につけましょう！

栄養士必修科目が増え
実習・実験を通して、
専門的な知識を深めて
いきます！

これまで学んだことを
活かして実際の現場
(病院や給食センター)
での実習があります！

栄養士としての問題解決
する能力を身に付け、
卒業研究に向けて
励みます！

栄養士必修

○栄養学※

○公衆衛生学

○健康管理学概論

○解剖生理学※

○食品分析学※ ○病理学

○栄養生化学※ ○食品科学

○食品衛生学※ ○健康長寿科学

○調理学※

○ライフステージ栄養学※

○栄養指導論Ⅰ・Ⅱ※

○臨床栄養学

○給食管理※

○臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ

○校外実習

○公衆栄養学※

学部必修

○食・農・環境概論

○基礎フィールド実習

○亜熱帯生物資源科学総論

○生物化学

○物理化学

○有機化学

○外国語文献講読Ⅰ・Ⅱ

○キャリアディベロップメント

○健康栄養科学セミナーⅠ・Ⅱ

○卒業論文Ⅰ・Ⅱ

他に興味があれば、プラスして他学科・他コース提供の科目も学ぶことができます！

栄養士免許必修科目の紹介①

【調理学実習】

日本料理、西洋料理、中国料理、琉球料理の調理法について学びます。



献立の一例

【ライフステージ栄養学実習】

妊婦、乳幼児期、成人期、老年期などのライフステージ(成長・発達段階)に応じた献立作成および調理実習をおこないます。



離乳食



青年期の食事



介護食



スポーツをする人の食事

【栄養指導実習 I】

栄養教育・指導に必要な実践的基礎技術を身につけます。



栄養士免許必修科目の紹介②

【栄養学実験】

試薬・器具などの扱い方を学び
実験を通して栄養素についての
理解を深めます。



糖質の定性実験

【栄養生化学実験】

各種栄養素や関連する生理活性物質
などの化学的性質および生物学的
機能について理解を深めます。



血糖値の測定

【食品衛生学実験】

飲食物による衛生上の危害の発生を
未然に防ぐため、必要となる食品の
安全性の評価手法を学びます。



食品の細菌検査



粗タンパク質の定量実験

【食品分析学実験】

食品の基本的な栄養成分や
嗜好性成分の測定法を
理解し身につけます。

【解剖生理学実験】

人体模型やラットを用いて
正常な人体の構造と各臓器の
機能について学びます。



栄養士免許必修科目の紹介③

【給食管理実習】

大量調理を行う上での、
給食の栄養管理と衛生管理
などを学びます。



学校給食の一例

【臨床栄養学実習Ⅱ】

臨床現場で栄養士として必要な
栄養管理・栄養指導の技術を
身につけます。



【校外実習】

学校給食の大切さや役割を理解し、
実際に校外の給食センターにて
調理場の運営について学びます。



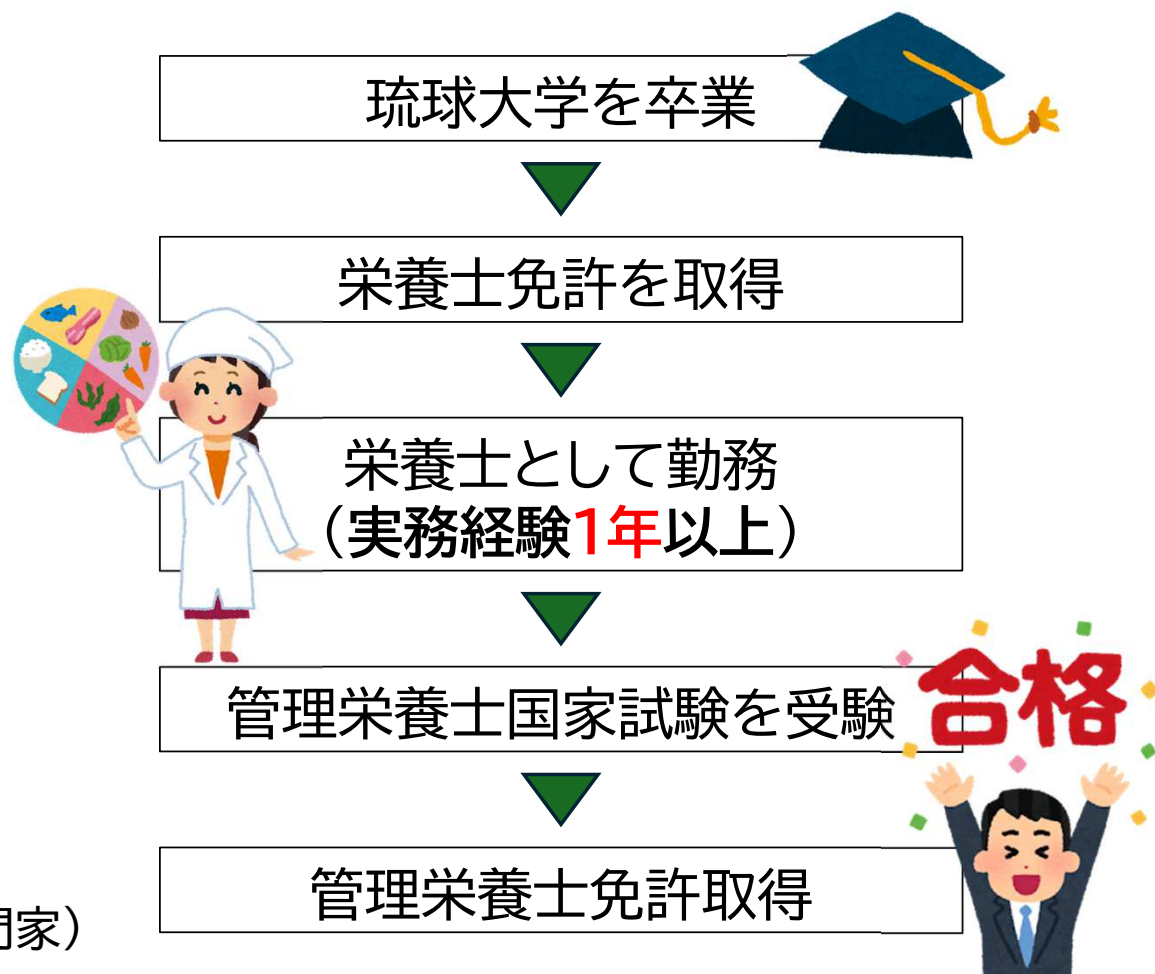
取得できる免許および資格/管理栄養士免許取得までの流れ

【免許】

- 栄養士
- 栄養教諭二種免許状
- 高等学校教諭一種免許状(農業)

【受験資格】

- 管理栄養士
(卒業後1年以上の実務経験必須)
- 健康食品管理士/食の安全管理士
(食の安全・安心、食の健康をサポートする専門家)



卒業生の進路

【主な就職先】



病院



学校



行政



福祉施設



保育所



研究施設

その他民間企業への就職や大学院へ進学する先輩もいます！