

栄養士・フードスペシャリスト受験資格・食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格 ※開講年次・開講学期は、カリキュラムの編成上、変更になる可能性があります。

| | | 1年次 | | 2年次 | | 3年次 | | 4年次 | | 計 | |
|-------------------|----------------------|------------|-------------------|--------------------|---------------------|---------------|--------------|---------------|---------------|-----------|----|
| | | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | | |
| 大学共通科目 | | | | | | | | | | 0 | |
| 学部共通科目 | | 基礎生物 | 1 | | | | | | | 2 | |
| | | 基礎化学 | 1 | | | | | | | | |
| 基礎教育科目 | 基本教育科目 | 英語科目 | ●英語 I (基礎) 1 | ●英語 II (応用) 1 | | | | | | 2 | |
| | | 日本語科目 | ●表現技法 I (読解・分析) 1 | ●表現技法 II (作文・論文) 1 | ●表現技法 III (発表・討論) 1 | | | | | 3 | |
| | | 情報科目 | ●情報処理法 1 | ●情報活用法 1 | | | | | | 2 | |
| | | 課題科目 | | | | | | ●問題解決技法 2 | | 2 | |
| | 総合教育科目 | 人間理解科目 | 現代人の生活倫理 2 | チームワークとリーダーシップ 2 | | 心と身体の健康管理 2 | | | 人間の心理と行動 2 | 8 | |
| | | 文化理解科目 | | アジアの文化と暮らし 2 | 伝統文化と民俗世界 2 | | | | 多文化と異文化理解 2 | 6 | |
| | | 社会理解科目 | 福祉政策と社会保障 2 | | | | | | 法律社会と人権問題 2 | 4 | |
| | | 国際理解科目 | | 国際関係と外交課題 2 | | | | 生命科学と生命倫理 2 | 世界動向と国際貢献 2 | 6 | |
| | 大学共通・学部共通・基礎教育科目(小計) | | 9 | 9 | 3 | 2 | 0 | 4 | 6 | 2 | 35 |
| | 専門教育科目 | 専門基礎科目 | 社会・環境と健康 | ●健康管理論 2 | ●公衆衛生学 2 | | 保健医療統計学 2 | | | | 6 |
| 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち | | | ●解剖生理学 I 2 | ●生化学 2 | 分子栄養学 2 | 栄養生化学実験 1 | ●病理病態学 II 2 | | | 18 | |
| | | | 微生物学 2 | 解剖生理学 II 2 | ●生化学実験 1 | ●病理病態学 I 2 | | | | | |
| 食べ物と健康 | | ●食品化学 I 2 | ●食品化学 II 2 | 食品化学実験 II 1 | ●食品衛生学実験 1 | | | | 14 | | |
| | | ●調理学 2 | ●食品化学実験 I 1 | ●食品衛生学 2 | | | | | | | |
| | | ●調理学実習 I 1 | ●調理学実習 II 1 | ●調理科学実験 1 | | | | | | | |
| 専門基幹科目 | | 基礎栄養学 | ●基礎栄養学 2 | | | ●基礎栄養学実験 1 | | | | 3 | |
| | | 応用栄養学 | | ●応用栄養学 I 2 | ●応用栄養学 II 2 | 応用栄養学 III 2 | ●応用栄養学実習 1 | | | 7 | |
| | | 栄養教育論 | | | ●栄養教育論 I 2 | ●栄養教育論 II 2 | 栄養教育論 III 2 | ●栄養教育論実習 I 1 | ●栄養教育論実習 II 1 | 8 | |
| | | 臨床栄養学 | | | ●臨床栄養学 I 2 | 臨床栄養学 II 2 | 臨床栄養学 III 2 | 臨床栄養学 IV 2 | ●臨床栄養学実習 I 1 | 10 | |
| | | 公衆栄養学 | | | | ●公衆栄養学 I 2 | 公衆栄養学 II 2 | | 公衆栄養学実習 1 | 5 | |
| | | 給食経営管理論 | | | ●給食経営管理論 I 2 | 給食経営管理論 II 2 | ●給食経営管理論実習 1 | | | 5 | |
| | | 総合演習 | | | | | 総合演習 I 1 | | | 1 | |
| | | 臨地実習 | | | | | | ●給食管理臨地実習 1 | | 1 | |
| | | 卒業研究 | | | | | | | ●卒業研究 I 1 | 卒業研究 II 1 | 2 |
| | 専門関連科目 | | | | | フードスペシャリスト論 2 | 食品流通論 2 | フードコーディネータ論 2 | | 10 | |
| | | | | | | 有機化学 2 | 食品評価論 2 | | | | |
| 専門教育科目(小計) | | 13 | 11 | 18 | 19 | 20 | 7 | 1 | 1 | 90 | |
| 合計 | | 22 | 20 | 21 | 21 | 20 | 11 | 7 | 3 | 125 | |

※表中数字は、単位数を表し、●印は必修科目である

※上記の履修年次はあくまでもモデルであり、学生の希望や時間割の状況により実際の履修計画は変わってきます。また前学期・後学期についても、基本カリキュラム表通りに実施する予定ですが、年度によっては入れ替わることもありますので、各年度当初に必ず確認してください。