

「栄養士」資格取得に必要な63単位					
教養科目から10単位以上		専門教育科目から53単位			
		1年 前期	後期	2年 前期	後期
教養科目	共通教養科目	●人間学 ↓ ●思考と表現 ●英語Ⅰ → ●英語Ⅱ ●中国語Ⅰ → ●中国語Ⅱ ●フランス語Ⅰ → ●フランス語Ⅱ ●韓国語Ⅰ → ●韓国語Ⅱ ●手話の世界 ●社会とコミュニケーション	●英語Ⅱ ●中国語Ⅱ ●フランス語Ⅱ ●韓国語Ⅱ ●ドイツ語	<ul style="list-style-type: none"> <li>●: 必修科目</li> <li>●: 卒業及び栄養士資格必修科目</li> <li>●: 栄養士資格必修科目</li> <li>●: 選択科目</li> </ul>	
	基礎教養科目	●体育実技Ⅰ → ●体育実技Ⅱ ●栄養基礎演習Ⅰ ●入門情報処理		●食の文化と作法	●健康科学 ●生命の科学
学科専門科目	社会生活と健康	●公衆衛生学	●健康管理概論	●社会福祉概論	
	人体の構造と機能	●解剖生理学 → ●解剖生理学実習	●生化学 → ●生化学実験	●医学概論 ●病理学	
	食品と衛生	●食品学総論 → ●食品学各論 ●食品学実験 ●食品衛生学 → ●食品衛生学実験			
	栄養と健康	●栄養学総論 → ●栄養学各論 ●臨床栄養学概論 → ●臨床栄養学各論	●栄養学各論 → ●栄養学各論実習 ●臨床栄養学各論 → ●臨床栄養学実習		
	栄養の指導	●栄養指導概論 → ●栄養指導情報論実習 ●栄養教育論 → ●公衆栄養学			
	給食の運営	●調理学 → ●調理学実習	●給食管理論 ●給食管理演習	●給食管理実習Ⅰ → ●給食管理実習Ⅱ ●給食管理実習Ⅲ	
	関連科目	●とかちと食Ⅰ → ●とかちと食Ⅱ → ●とかちと食Ⅲ → ●とかちと食Ⅳ ●嚥下障害と食事 ●食物アレルギーと食事 ●栄養応用演習Ⅰ → ●栄養応用演習Ⅱ ●食品の消費と流通 ●フードスペシャリスト論			●食品の官能評価 ●食品学演習 ●調理を楽しむⅠ ●調理を楽しむⅡ ●栄養士実力試験演習 ●栄養とスポーツ ●フードコーディネータ論 ●食と文学

※2020年度のカリキュラムを掲載しています。