

		1年	2年
		前期	後期
教養科目	共通教養科目	<ul style="list-style-type: none"> ●人間学 ↓ ●思考と表現 ●英語Ⅰ ●中国語Ⅰ ●フランス語Ⅰ ●韓国語Ⅰ ●手話の世界 	<ul style="list-style-type: none"> ●英語Ⅱ ●中国語Ⅱ ●フランス語Ⅱ ●韓国語Ⅱ ●ドイツ語 ●社会とコミュニケーション
	基礎教養科目	<ul style="list-style-type: none"> ●体育実技Ⅰ ●栄養基礎演習Ⅰ ●入門情報処理 	<ul style="list-style-type: none"> ●体育実技Ⅱ ●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
	人体の構造と機能	●解剖生理学	●生化学
	食品と衛生	●食品学総論 ↓ ●食品学実験 ↓ ●食品衛生学	●食品学各論 ↓ ●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
	栄養の指導	●栄養指導概論	●栄養教育論 ↓ ●栄養指導情報論実習 ●公衆栄養学
	給食の運営	●調理学	●給食管理論 ●給食管理演習
	関連科目	●とかちと食Ⅰ	●とかちと食Ⅱ
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ●:必修科目 ●:卒業及び栄養士資格必修科目 ●:栄養士資格必修科目 ●:選択科目 </div>	
		<ul style="list-style-type: none"> ●とかちと食Ⅲ ●嚥下障害と食事 ●食物アレルギーと食事 ●栄養応用演習Ⅰ ●食品の消費と流通 ●フーズベジヤリスト論 	<ul style="list-style-type: none"> ●とかちと食Ⅳ ●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 ●栄養応用演習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ー論 ●食と文学