

学 年		1年		2年			
区分	前期	後期	前期	後期			
専門教育科目	社会生活と健康			環境と健康	公衆衛生学	栄養士として必要な専門知識を身につけ、給食業務において、安全で安心な食事の	
					社会福祉		
	人体の構造と機能	解剖生理学		解剖生理学実験			運動生理学
				健康ランニング			体力測定評価論
		アウトドア演習					
			生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験		
	食品と衛生	食品学Ⅰ	食品学実験				食品開発演習
		食品学Ⅱ	食品開発実習				食品官能・鑑別演習
		食品微生物学					
		食品衛生学		食品衛生学実験			
	栄養と健康	栄養学総論					ウェルネス概論
		応用栄養学	応用栄養学実習	臨床栄養学	臨床栄養学実習Ⅰ		臨床栄養学実習Ⅱ
	栄養の指導	栄養指導総論	栄養指導各論	栄養指導実習Ⅱ			
			栄養指導実習Ⅰ	公衆栄養学概論			
	給食の運営	調理学					
		調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅲ	給食管理実習Ⅱ		
		給食経営管理論		給食管理実習Ⅰ			
	関連科目	情報リテラシーⅠ	情報リテラシーⅡ	食品の流通と消費			
おいしさの科学			新調理システム特論				
食品表示議論			インターンシップ	フードコーディネーター各論			
フードスペシャリスト論				フードスペシャリスト特論			
				栄養管理特論			
		海外食生活事情					
		ボランティアワーク					
			特別研究				

学科必修科目 栄養士取得に必要な科目

色がついていない科目は本学で栄養士を目指す人が学んで欲しい科目です。

その他、該当科目を履修することによりフードスペシャリスト・フードサイエンティスト受験資格も取得出来ます(学生便覧参照)。