

科目区分	ナンバリング	授業科目の名称	配当年次	開講期	主要授業科目	単位数		資格要件					授業形態	授業区分	備考
						必修	選択	栄養士	フード・メニュー・設計	フード・メニュー・開発	食空間コーディネート	デリカアドバイザー			
食物栄養科専門教育科目	社会生活	N31A01 食物栄養科ゼミナール	2	後	○	1							演習	対面	
		N12A02 公衆衛生学	2	前		2	必修						講義	対面	
		N12C03 食文化	2	後		2			必修				講義	対面	オープン科目（服・国）
		N22A04 社会福祉	2	後		2	必修						講義	対面	
	人体の行動と機能	N13C05 解剖生理学	1	後		2	必修						講義	対面	
		N13C06 解剖生理学実習	2	後		1	選択						実習	対面	
		N23C07 運動生理学	2	後		2	必修						講義	対面	
		N13C08 生化学1	1	前		2	必修						講義	対面	
		N13C09 生化学2	1	後		2	必修						講義	対面	
		N13C10 生化学実験	1	後		1	選択						実験	対面	
		N14A11 食品学	1	前		2	必修	必修	必修				講義	対面	
	食品と衛生	N14C12 食品学実験	1	前		1	選択						実験	対面	
		N24C13 食品加工学	2	前		2	必修	必修					講義	対面	
		N24C14 食品加工実習	1	後		1	選択	必修					実習	対面	
		N14A15 食品衛生学	1	後		2	必修	必修	必修				講義	対面	
		N24C16 食品衛生学実験	2	前		1	選択						実験	対面	
		N15A17 基礎栄養学1	2	前		2	必修	必修	必修				講義	対面	
	栄養と健康	N15A18 基礎栄養学2	2	後		2	必修	必修	必修				講義	対面	
		N25C19 応用栄養学	2	前		2	必修						講義	対面	
		N25C20 応用栄養学実習	2	後		1	必修						実習	対面	
		N25C21 臨床栄養学	2	前		2	必修						講義	対面	
		N25C22 臨床栄養学実習	2	後		1	必修						実習	対面	
		N16C23 栄養指導論1	1	後		2	必修						講義	対面	
	栄養の指導	N26C24 栄養指導論2	2	前		2	必修						講義	対面	
		N16C25 栄養指導実習1	2	前		1	必修						実習	対面	
		N26C26 栄養指導実習2	2	後		1	必修						実習	対面	
		N16C27 公衆栄養学	2	前		2	必修						講義	対面	
		N17C28 給食経営管理論	1	前		2	必修		必修				講義	対面	
	給食の運営	N27C29 給食経営管理演習	1	後		1							演習	対面	
		N27C30 給食管理実習（学内）	2	前		2	必修						実習	対面	
		N37C31 給食管理実習（学外）	2	前後		1	必修						実習	対面	
		N17A32 調理学	1	後		2	必修	必修					講義	対面	
		N17C33 調理学実習1	1	前		1	必修	必修	必修				実習	対面	
		N17C34 調理学実習2	1	後		1	必修	必修					実習	対面	
		N17C35 調理学実験	1	前		1	必修	必修					実験	対面	
		N28C36 スポーツ栄養演習	2	後		1							実習	対面	
	その他の科目	N28C37 科学基礎演習	1	前		1							演習	対面	
		N28C38 応用調理（船）	1	前		1							実習	対面	
		N28C39 応用調理（スイーツ）	2	後		1							実習	対面	
		N28C40 応用調理（世界の料理）	2	後		1							実習	対面	
		N28C41 食の商品開発	1	後		2							講義	対面	
		N28C42 中食産業の開発と販売戦略	2	前		2						必修	講義	対面	
		N18C43 フードシステム	2	前		2		必修					講義	対面	
		N28C44 フードスペシャリスト論	2	前		2		必修					講義	遠隔（オ）	
		N28C45 食品の評価と鑑別	2	後		1		必修					演習	対面	
		N28C46 フードコーディネート論	2	前		2		必修	必修				講義	遠隔（オ）	
		N28C47 フードマネジメント論	2	前		2			必修				講義	対面（み）	
		N28C48 食空間プロデュース	2	前		1			必修				実習	対面	
		N28C49 食空間デザイン	2	後		1			必修				実習	対面	
		N28C50 フードスタイリングレッスン	2	後		1			必修				実習	対面	
		N18C51 テーブルコーディネート演習1	1	後		1				必修			演習	対面	
		N28C52 テーブルコーディネート演習2	2	前		1				必修			演習	対面	
	キャリアアゼミ	N29A53 キャリアゼミ	1	後	○	1							演習	対面	
		N39C54 病院・福祉ゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
		N39C55 保育・事業所ゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
		N39C56 フードビジネス・DXゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
		N39C57 カフェ・レストランゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
		N39C58 ビューティ&ウェルネスゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
		N39C59 編入学ゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
		N39C60 総合ビジネスゼミ	2	前	○	1							演習	対面	
シブク	プロジェクト	N310C61 食物栄養科T01TAプロジェクト演習A	1・2	前後		1							演習	対面	
		N310C62 食物栄養科T01TAプロジェクト演習X	1・2	前後		2							演習	対面	
	研修	N311C63 短期海外研修	1・2	後・前後		1							実習	対面	
		N311C64 海外インターンシップ	1・2	後・前後		1							実習	対面	
		N311C65 海外研修（ターム留学）	1・2	後・前後		6							実習	対面	

【履修条件（変更なし）】

専門教育科目は、必修科目16単位を含む50単位以上を履修すること。

2年次キャリアゼミから1単位を履修すること。

食物栄養科T01TAプロジェクト演習は1年間で履修できる上限単位は4単位とする。

なお、卒業要件単位は、62単位（総合教養科目12単位以上及び専門教養科目50単位以上）以上。

各資格取得希望者は各必修科目を修得すること。

栄養士免許取得希望者は、資格要件栄養士「選択」科目から4単位以上を修得すること。