

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）
令和7年度入学生カリキュラムマップ：食文化栄養学科

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）							女子栄養大学 栄養学部 ディプロマ・ポリシー								
令和7年度入学生カリキュラムマップ：食文化栄養学科							知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力	
							人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らも専門分野の意義と位置づけを説明できる	食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。	食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき整理・分析し、有効な解決策を講ずることが出来る。	栄養学に基礎をおく食と健康の専門知識を有し、社会的に求められる役割や組織との円滑な連携でできるコミュニケーション力、調整力がある。	豊かな人間性を持ち、倫理観を有し、社会的に求められる役割ができる。	人々の健康の維持・増進のために、自らも必要とすべき役割を認識し、リーダーシップを表現できる。	これまでに獲得した知識・技術・能力を駆使し、様々な状況に適用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける姿勢を持ち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力を身につけている。	
	分野1	分野2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2	50				50			
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2	20			20	20	20		
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	心理学		2	50				30		20	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	文化人類学		2	60				10	10	10	10
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化芸術論		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2	50		40					10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	法学		2	50				30	10		10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期後期	教育学		2	30		10	10	10	5	20	15
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2	40				20		20	20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2	30			20	30			20
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	物理学		2	50				50			
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	化学		2	50	50						
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期後期	生物学		2	50	50						
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	環境生態学		2		20				40		40
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期後期	フランス語		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期後期	中国語		2						60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期後期	韓国語		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2	50						50	
E	共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[栄養と調理技能検定]		2		50					50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2	50				50			
E	共通特論		1	前期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅠ]		2	50						50	
E	共通特論		2	後期	共通特論Ⅶ[公務員採用試験対策入門講座]		1	50						50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2	40				30	30		
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2	40			50				10
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅡ[オーストラリア栄養学研修]		2	50							50
E	共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2	50							50
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅤ[英語アドバンスクラスⅡ]		2	50							50
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅥ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2				50		20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅦ[キャリア講座1(企業参加型)]		2				30				50
E	共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅧ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2				50	30			20
E	共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨ[キャリア講座3(就職活動直結型)]		2				50	30			20

女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科
令和7年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー									
知識・理解	知識・理解	食文化・栄養学 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力	食育の能力と 専門的知識・ 実践力
将来の社会や食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。	食文化の発展に貢献し、食文化の発展に貢献する能力を養育する。
食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力	食文化多様な 理解力

★：コア7科目

分野 1	分野 2	開講 学年	開講期	科目名	必修	選択	コア7科目 履修科目 履修単位数	コア8科目 履修科目 履修単位数	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10			
栄養学部共通導入科目、入門科目	栄養学・保健学分野	1	前	実践栄養学	2					100									100	DP2	
栄養学部共通導入科目、入門科目	総合科目	1	通	初年次教育演習	1									20	20	20	20	20	100	DP6DP7DP8DP9DP10	
栄養学部共通導入科目、入門科目	情報論分野	1	後	情報リテラシー論	2							70		30					100	DP4DP6	
栄養学部共通導入科目、入門科目	情報論分野	1	前	情報処理基礎実習		1					100								100	DP4	
栄養学部共通導入科目、入門科目	栄養学・保健学分野	1	前	食と栄養を学ぶための化学		2				100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	食文化論分野	1	前	食文化論	2		2	2	70	10					10	10			100	DP1DP2DP7DP8	
栄養学部共通専門科目	栄養学・保健学分野	1	後	基礎栄養学	2		2	2		100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	公衆衛生学	2				10	10	5	10	20	5	10	20	5	5	100	DP1DP2DP3DP4DP5DP6DP7DP8DP9DP10	
栄養学部共通専門科目	栄養学・保健学分野	1	後	栄養生理学	2					100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	食品学分野	1	前	食品学	2		2			100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	食品学分野	2	後	食品衛生学	2		2	2		100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	調理学分野	1	前	調理学	2		2			100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	調理学分野	1	前	基礎調理学実習	1		1	1		100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	栄養学・保健学分野	2	前	ライフステージ栄養学	2		2			80	20								100	DP2DP3	
栄養学部共通専門科目	情報論分野	2	前	情報処理統計学	2							80	20						100	DP4DP5	
栄養学部共通専門科目	栄養学・保健学分野	1	前	健康スポーツ演習	1					100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	栄養学・保健学分野	1	後	生涯スポーツ演習		1				100									100	DP2	
栄養学部共通専門科目	専門資格取得分野	2	前	日本国憲法		2							20	10	40	30			100	DP5DP6DP7DP8	
専門基礎科目	食文化論分野	1	前	食文化概論	2				100										100	DP1	
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	食生活文化論	2		2	2	70	10					10	10			100	DP1DP2DP7DP8	
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	多文化複合論		2			100										100	DP1	
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	前	栄養と健康	2					100									100	DP2	
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	後集	栄養学実習		1				100									100	DP2	
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	食事計画論	2					100									100	DP2	
専門基礎科目	食品学分野	1	後	食品栄養学基礎	2		2	2		100									100	DP2	
専門基礎科目	食品学分野	3	前集	食品衛生学実験		1				100									100	DP2	
専門基礎科目	調理学分野	1	後	応用調理学実習	1		1	1		100									100	DP2	
専門基礎科目	フードビジネス論分野	2	前	基礎経営学	2					30			30	10			10	10	100	DP3DP5DP6DP8DP9DP10	
専門基礎科目	フードビジネス論分野	2	前	フードシステム学	2		2			70	10	10	10		5	5			100	DP3DP4DP5DP7DP8	
専門基礎科目	表現論分野	1	前	ブランニング入門	2		2			10	60			10	10	10			100	DP3DP4DP6DP7DP8	
専門基礎科目	表現論分野	1	後集	フードクリエイション実習		1			30	30	40								100	DP2DP3DP4	
専門基礎科目	表現論分野	1	後	写真表現法実習		1				90							10		100	DP4DP9	
専門基礎科目	食生態学分野	1	前	国際理解論	2				80				20						100	DP1DP5	
専門基礎科目	食生態学分野	1	後	食生態学	2		2						100						100	DP5	
専門科目	食文化論分野	2	前	国際食文化論		2			100										100	DP1	
専門科目	食文化論分野	2	後	和食文化論	2				60	10			10		10	10			100	DP1DP2DP5DP7DP8	
専門科目	食文化論分野	2	後	食具文化論	2		2	2	90			5						5	100	DP1DP4DP9	
専門科目	食文化論分野	2	前	食文化フィールドワーク実習	1			60				10	10	10			10		100	DP1DP5DP6DP7DP9	
専門科目	栄養学・保健学分野	2	前	栄養教育・食育論	2				10		90								100	DP2DP4	
専門科目	栄養学・保健学分野	3	前	国際栄養学	2			20	40				40						100	DP1DP2DP5	
専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	食療法学	2		2		80								20		100	DP2DP9	
専門科目	食品学分野	2	前	食品加工・保蔵学	2				100										100	DP2	
専門科目	食品学分野	2	前集	食品加工実習	1	1			20		50						30		100	DP2DP4DP9	
専門科目	食品学分野	3	前	食品官能評価・品質評価論	1	1			70		30								100	DP2DP4	
専門科目	食品学分野	2	後集	食品官能評価・品質評価実習	1	1			70		30								100	DP2DP4	
専門科目	調理学分野	2	前	食文化調理学実習Ⅰ（日本・アジア）		1			100										100	DP2	
専門科目	調理学分野	2	後	食文化調理学実習Ⅱ（日本・西洋）		1			100										100	DP2	
専門科目	調理学分野	4	前集	食文化調理学実習Ⅲ（製菓・製パン）		1			100										100	DP2	
専門科目	フードビジネス論分野	2	後	マーケティング論入門		2	2		80	20									100	DP3DP4	
専門科目	フードビジネス論分野	3	前	フードビジネスマネジメント論(厨房設計を含む)	2			2	80	5	5				5			5	100	DP3DP4DP5DP7DP9	
専門科目	フードビジネス論分野	3	後	業界企業分析論	2				60	10				10	10	10			100	DP3DP4DP6DP7DP8	
専門科目	フードビジネス論分野	4	前	起業入門		2			80	10				10					100	DP3DP4DP6	
専門科目	情報論分野	2	後	栄養食文化統計学実習	1				60									40	100	DP4DP10	
専門科目	情報論分野	3	後	食生活調査法実習		1			40	60				40	60				100	DP4DP5	
専門科目	情報論分野	3	前	Webプログラミング実習	1					100									100	DP4	
専門科目	情報論分野	3	後	料理データベース論実習	1				10			90							100	DP1DP4	
専門科目	表現論分野	2	後	グラフィックデザイン実習	1				100										100	DP4	
専門科目	表現論分野	2	前	映像表現法実習		1				100									100	DP4	
専門科目	表現論分野	2	前	フードコーディネイト論	2		2	2		40	50	10							100	DP3DP4DP5	
専門科目	表現論分野	2	後	フードコーディネイト論実習	1		1			40	50			10					100	DP2DP4DP6	
専門科目	表現論分野	3	前	ワインコーディネイト論実習Ⅰ	1				10	30	20	10	20	10	20			10	100	DP2DP3DP4DP5DP6DP10	
専門科目	表現論分野	3	後	ワインコーディネイト論実習Ⅱ	1				10	30	20	10	20	10	20			10	100	DP2DP3DP4DP5DP6DP10	
専門科目	表現論分野	4	前	テーブルカラーコーディネイト論	1				30	30			40						100	DP3DP4DP6	
専門科目	専門英語分野	2	後	留学対策英語	2						100								100	DP5	
専門科目	専門英語分野	4	前	ビジネス英語	2								30			20	30	20	100	DP6DP8DP9DP10	
専門科目	専門資格取得分野	3	前	フードスペシャリスト論	2	2			20	20	20	10	10	10		5	5	5	5	100	DP1DP2DP3DP4DP5DP7DP8DP9DP10
専門科目	専門資格取得分野	3	後	フードスペシャリスト試験対策講座		1	1		20	20	20	10	10		5	5	5	5	100	DP1DP2DP3DP4DP5DP7DP8DP9DP10	
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	3	前	現代食文化論	2★				60				10	10	10	10			100	DP1DP5DP6DP7DP8	
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	3	前	地域振興論	2★				20				80						100	DP1DP5	
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	3	通集	地域振興論実習	1★				10	10	10	40	10	10	5	5	10		100	DP1DP3DP4DP5DP6DP7DP8DP9	
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース・食の国際コース	3	通集	国際食活動フィールドワーク実習	2				10			80	10						100	DP1DP5DP6	
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	4	前	地域観光ビジネス論実習	1				70								30		100	DP1DP9	
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	前	食企業経営論	2★		2	10		20	20	20	20		10	20			100	DP1DP3DP4DP5DP7DP8	
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	前	食品小売流通論	2★				30	20	20				10	20			100	DP3DP4DP5DP7DP8	
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	後	商品開発実習	1★				80	10				10					100	DP3DP4DP6	
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	後	外食メニュー開発実習	1				10	60				10					100	DP2DP3DP6DP7DP8	
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	後集	カフェレストラン実習	1				10	40	10			20	10		10		100	DP2DP3DP4DP6DP7DP9	
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	前	食表現論	2★						10	80			10			</			

女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科
令和7年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー										女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー									
知能・知識										知能・知識									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解										知識・理解									
知識・理解																			