栄養学の知識を深め、食と健康を通して人と社会に貢献できる人材を育成

令和7年度入学生版

DP1　栄養学の確かな知識・技術を身につけ、自らが正しい食生活を実践できる

DP2　栄養学の専門的知識・技術を具現化できる調理力で、人々の健康と幸せをサポートできる

DP3　栄養・食の専門家として、科学的視点を持って問題を探求し、社会に還元できる

DP4　職業倫理感を備えた専門家として、関係職種や組織の中で円滑に連携し、調整力とリーダーシップを発揮できる

DP5　自らの行動に責任を持ち、他者への共感や思いやりを持ったコミュニケーションを取ることができる

卒業（栄養士取得・就職・進学）

◎卒業必修
●栄養士必修

統合科目：食物栄養学演習（ゼミ）、栄養士総合演習

	基礎・教養	社会生活と健康	人体の構造と機能	食品と衛生	栄養と健康	栄養の指導	給食の運営	発展・応用科目（6領域に当てはまらない科目）
二年後期	外国語コミュニケーション 社会学 心理学 情報リテラシー	●社会福祉概論		食品科学	ライフステージ栄養学（応用） スポーツ栄養学	●公衆栄養学概論 対象別栄養指導実習	●給食実務演習 プロフェッショナルメニュー実習	
二年前期	文学	●公衆衛生学	●栄養生理学 ●栄養生化学		●臨床栄養学実習	●対象別栄養指導論 ●栄養指導実習	●給食管理実習（校外） ●実践調理学実習 ●給食実務演習	栄養士実務英語 食料経済 フードスペシャリスト論 フードコーディネート論 給食臨床実習 2年通年 オーストラリア栄養学研修（特論Ⅰ） 地域貢献（特論Ⅴ）
一年後期	◎総合教育プログラムⅡ（就業支援）		●生化学実験 ●構造機能人体学実習	●食品学各論 ●食品学実験 ●食品衛生学実験	●ライフステージ栄養学（基礎） ●栄養学実験実習 ●臨床栄養学（臨床医学） ●臨床栄養学（食事療法） ◎実践栄養学	●栄養指導論	●給食運営管理論 ●給食管理実習（校内） ●応用調理学実習 ●調理科学実験 ◎調理学	健康管理スポーツ実践 情報処理・生物統計演習
一年前期	◎総合教育プログラムⅠ（初年次教育） 英語 生物学 国語 化学 基礎数学		●生化学 ●解剖生理学	●食品学総論 ●食品衛生学 微生物学	●栄養学総論 ◎実践栄養学	食育論	◎基礎調理学実習	健康づくり運動処方 情報処理・生物統計演習 ◎栄養士概論 1年通年 栄養と調理技能検定(特論Ⅱ) 英語e-learning（特論Ⅲ） 介護食士3級（特論Ⅳ） 地域貢献（特論Ⅴ）

入学

AP1　栄養・食に興味や関心をもつ人　　AP2．栄養・食の専門家として活躍したい人　　AP3．栄養学の知識を深く学び探究する意欲のある人
AP4．本学の学びに必要となる基礎学力および学習習慣を身につけ、入学前教育にも積極的に取り組む努力ができる人

令和7年度　カリキュラムナンバー※一覧

		法定単位 講義・演習	法定単位 実験・実習	科目名	開講期 1年 前期	開講期 1年 後期	開講期 2年 前期	開講期 2年 後期	カリキュラムナンバー
栄養士必修	社会生活と健康	4	4	公衆衛生学			■		N1R;C3
				社会福祉概論				■	N1R;C4
	人体の構造と機能	8		解剖生理学	■				N2R;D1
				栄養生理学（運動生理学を含む）			■		N2R;D3
				構造機能人体学実習		■			N2R;D2
				生化学	■				N3R;E1
				生化学実験		■			N3R;E2
				栄養生化学（遺伝子を含む）			■		N3R;E3
	食品と衛生	6		食品学総論	■				N3R;F1
				食品学各論（食品加工学を含む）		■			N3R;F2
				食品学実験（食品加工実習を含む）		■			N3R;F2
				食品衛生学	■				N3R;G1
				食品衛生学実験		■			N3R;G2
	栄養と健康	8	10	栄養学総論	■				N4R;H1
				ライフステージ栄養学（基礎）		■			N4R;H2
				栄養学実験実習		■			N4R;H2
				臨床栄養学（臨床医学）		■			N4R;I2
				臨床栄養学（食事療法）※1		■			N4R;I2
				臨床栄養学実習※2			■		N4R;I3
	栄養の指導	6		栄養指導論		■			N5R;J2
				栄養指導実習			■		N5R;J3
				公衆栄養学概論				■	N5R;K4
				対象別栄養指導論（食事計画論を含む）			■		N5R;J3
	給食の運営	4		給食運営管理論		■			N6R;L2
				給食管理実習（校内）		■			N6R;L2
				給食管理実習（校外）			■		N6R;L3
				給食実務演習			■	■	N6R;L3
				調理学	2	■			N6R;M1
				基礎調理学実習	■				N6R;M1
				応用調理学実習		■			N6R;M2
				実践調理学実習			■		N6R;M3
				調理科学実験（官能評価・統計処理を含む）		■			N6R;M2

		法定単位 講義・演習	法定単位 実験・実習	科目名	開講期 1年 前期	開講期 1年 後期	開講期 2年 前期	開講期 2年 後期	カリキュラムナンバー
専門科目				実践栄養学	■	■			N4R;N1
				栄養士概論	■				Adv;N1
				栄養士総合演習				■	Adv;N4
				対象別栄養指導実習				■	N5E;J4
				食育論（食文化論を含む）	■				N5E;K1
				食品科学（食品物性・機能論を含む）				■	N3E;F4
				微生物学	■				N3E;G1
				ライフステージ栄養学（応用）				■	N4E;I4
				スポーツ栄養学				■	N4E;I4
				プロフェッショナルメニュー実習				■	N6E;M4
				健康づくり運動処方	■				Adv;O1
				健康管理スポーツ実践		■			Adv;O2
				情報処理・生物統計演習	■	■			Adv;O1
				栄養士実務英語			■		Adv;N3
				食料経済（フードマーケティング論を含む）			■		Adv;N3
				食物栄養学演習（ゼミ）			■	■	Adv;N3
				フードスペシャリスト論			■		Adv;N3
				フードコーディネート論			■		Adv;N3
基礎・教養科目				総合教育プログラムⅠ（初年次教育）	■				Lib;A1
				総合教育プログラムⅡ（就業支援）		■			Lib;A2
				外国語コミュニケーション				■	Lib;B4
				生物学	■				Lib;B1
				文学			■		Lib;B3
				社会学				■	Lib;B4
				心理学				■	Lib;B4
				英語	■				Lib;B1
				情報社会リテラシー				■	Lib;B4
				国語	■				Lib;B1
				化学	■				Lib;B1
				基礎数学	■				Lib;B1
				（既収単位認定科目）					
				自然科学特論（単位認定科目）					
				人文科学特論（単位認定科目）					
				社会科学特論（単位認定科目）					
自由選択科目				給食臨床実習			■		N6E;L3
				食物栄養学特論Ⅰ（オーストラリア栄養学研修）					Adv;NX
				食物栄養学特論Ⅱ（栄養と調理技能検定）					Adv;NX
				食物栄養学特論Ⅲ（英語e-learning）					Adv;N4
				食物栄養学特論Ⅳ（介護食士3級）					Adv;OX
				食物栄養学特論Ⅴ（地域貢献）					Adv;OX

※カリキュラムナンバーについて

コードの形式　「○○○；△□」

分類コード（３文字）　科目コード（１文字）　深度コード（１文字）

分類		分類コード	科目系統	科目コード
基礎・教養科目		Lib	統合教育系	A
			基礎・教養系	B
栄養士養成科目	社会生活と健康	N1R・N1E		C
	人体の構造と機能	N2R・N2E	解剖生理学系	D
			生化学系	E
	食品と衛生	N3R・N3E	食品学系	F
			食品衛生学系	G
	栄養と健康	N4R・N4E	栄養学系	H
			臨床栄養学系	I
	栄養の指導	N5R・N5E	栄養指導系	J
			食育・公衆栄養系	K
	給食の運営	N6R・N6E	給食管理系	L
			調理学系	M
発展・応用科目		Adv	栄養士関連系	N
			発展・自己研鑽系	O

【分類コード】
- ○　基礎・教養科目；Liberal Arts　➡　Lib
- ○　発展・応用科目；Advanced Subjects　➡　Adv
- ○　栄養士養成科目；現在のコード（N1～N6）の末尾に
  必修科目；Required Subject　➡　R、選択科目；Elective Subject　➡　Eを付与

【科目コード】
- ○　順にアルファベットを割り当て
- ○　「N」には、栄養士活動特論、認定試験対策講座、ゼミが該当

【深度コード】
- ○　1年前期・後期、2年前期・後期の履修時期を1～４の数値で示す。
- ○　履修時期を固定しない科目はXで表す。

栄養学の知識を深め、食と健康を通して人と社会に貢献できる人材を育成

令和6年度入学生版

DP1
自ら正しい食生活を実践できる能力を獲得し、社会における人々の食による健康を支援できる資質・能力を身につけた者

DP2
本学のカリキュラム履修を通して基礎的な学習能力を養うとともに、栄養学の知識・理論を学び、より深く問題を探求する能力を身につけた者

DP3
本学カリキュラムの所定の卒業必修科目、栄養士の必修、専門科目、基礎・教養科目より合計62単位以上の単位を修得した者

◎卒業必修
●栄養士必修

卒業（栄養士取得・就職・進学）

統合科目：食物栄養学演習（ゼミ）、栄養士実力認定試験対策（特論Ⅲ）

	基礎・教養	社会生活と健康	人体の構造と機能	食品と衛生	栄養と健康	栄養の指導	給食の運営	発展・応用科目（6領域に当てはまらない科目）
二年後期	哲学（生活の哲学） 外国語コミュニケーション 社会学 心理学 経済学 情報リテラシー	健康管理概論 ●社会福祉概論		食品科学	ライフステージ栄養学（応用） スポーツ栄養学 栄養・ケアマネジメント演習	●公衆栄養学概論 ●対象別栄養指導実習	給食実務演習 専門調理実習	
二年前期	文学	●公衆衛生学	●栄養生理学 ●栄養生化学		●臨床栄養学実習	●対象別栄養指導論 ●栄養指導実習	●給食管理実習（校外） ●実践調理学実習 給食実務演習	栄養士実務英語 食料経済 フードスペシャリスト論 フードコーディネート論 2年通年 海外研修（特論Ⅰ） 社会貢献活動（特論Ⅸ）
一年後期	◎総合教育プログラムⅡ （就業支援）		●生化学実験 ●構造機能人体学実習	●食品学各論 ●食品学実験 ●食品衛生学実験	●ライフステージ栄養学（基礎） ●栄養学実験実習 ●臨床栄養学（臨床医学） ●臨床栄養学（食事療法） ◎実践栄養学演習	●栄養指導論	●給食運営管理論 ●給食管理実習（校内） ●応用調理学実習 ●調理科学実験 ◎調理学	健康管理スポーツ実践 情報処理・生物統計演習
一年前期	◎総合教育プログラムⅠ （初年次教育） 日本国憲法 英語 化学 生物学 国語（特論Ⅶ） 基礎化学（特論Ⅷ） 基礎数学（特論Ⅹ）		●生化学 ●解剖生理学	●食品学総論 ●食品衛生学 微生物学	●栄養学総論 ◎実践栄養学演習	食育論	基礎調理学実習	健康づくり運動処方 情報処理・生物統計演習 栄養士概論 1年通年 家庭料理技能検定（特論Ⅱ） 英語力向上（特論Ⅳ） 介護食士（特論Ⅵ） 社会貢献活動（特論Ⅸ）

入学

AP1. 食・健康に好奇心や興味をもち、食事の調製・提供のための知識や技術を身につけ、栄養学の知識を実践する人、
AP2. 食産業や食文化及び健康分野等で「食生活のスペシャリスト」として活躍したい人、
AP3. 学業で得た知識を更に深く学び探求する意欲のある人、
AP4. 高等学校等できちんと学び、基礎学力を身につけた人

令和6年度　カリキュラムナンバー一覧

		法定単位		科目名	開講期				カリキュラムナンバー
					1年		2年		
		講義・演習	実験・実習		前期	後期	前期	後期	
栄養士必修	社会生活と健康	4	4	公衆衛生学			■		N1R;C3
				社会福祉概論				■	N1R;C4
	人体の構造と機能	8		解剖生理学	■				N2R;D1
				栄養生理学（運動生理学を含む）			■		N2R;D3
				構造機能人体学実習		■			N2R;D2
				生化学	■				N3R;E1
				生化学実験		■			N3R;E2
				栄養生化学（遺伝子を含む）			■		N3R;E3
	食品と衛生	6		食品学総論	■				N3R;F1
				食品学各論（食品加工学を含む）		■			N3R;F2
				食品学実験（食品加工実習を含む）		■			N3R;F2
				食品衛生学	■				N3R;G1
				食品衛生学実験		■			N3R;G2
	栄養と健康	8	10	栄養学総論	■				N4R;H1
				ライフステージ栄養学（基礎）		■			N4R;H2
				栄養学実験実習		■			N4R;H2
				臨床栄養学（臨床医学）		■			N4R;I2
				臨床栄養学（食事療法）※1		■			N4R;I2
				臨床栄養学実習※2			■		N4R;I3
	栄養の指導	6		栄養指導論		■			N5R;J2
				栄養指導実習			■		N5R;J3
				公衆栄養学概論				■	N5R;K4
				対象別栄養指導論（食事計画論を含む）			■		N5R;J3
				対象別栄養指導実習（栄養管理実習を含む）				■	N5R;J4
	給食の運営	4		給食運営管理論		■			N6R;L2
				給食管理実習（校内）		■			N6R;L2
				給食管理実習（校外）			■		N6R;L3
				調理学	2	■			N6R;M1
				基礎調理学実習	■				N6R;M1
				応用調理学実習		■			N6R;M2
				実践調理学実習			■		N6R;M3
				調理科学実験（官能評価・統計処理を含む）		■			N6R;M2

	科目名	開講期				カリキュラムナンバー
		1年		2年		
		前期	後期	前期	後期	
専門科目	実践栄養学演習	■	■			N4R;N1
	栄養士概論	■				Adv;N1
	食育論（食文化論を含む）	■				N5E;K1
	給食実務演習			■	■	N6E;L3
	給食管理実習（校外2）※3			■		N6E;L3
	健康管理概論				■	N1E;C4
	食品科学（食品物性・機能論を含む）				■	N3E;F4
	微生物学	■				N3E;G1
	ライフステージ栄養学（応用）				■	N4E;I4
	スポーツ栄養学				■	N4E;I4
	専門調理実習				■	N6E;M4
	健康づくり運動処方	■				Adv;O1
	健康管理スポーツ実践		■			Adv;O2
	情報処理・生物統計演習	■	■			Adv;O1
	栄養士実務英語			■		Adv;N3
	食料経済（フードマーケティング論を含む）			■		Adv;N3
	食物栄養学演習（ゼミ）			■	■	Adv;N3
	フードスペシャリスト論			■		Adv;N3
	フードコーディネート論			■		Adv;N3
	栄養ケア・マネジメント演習				■	N4E;I4
基礎・教養科目	総合教育プログラムⅠ（初年次教育）	■				Lib;A1
	総合教区プログラムⅡ（就業支援）		■			Lib;A2
	日本国憲法	■				Lib;B1
	外国語コミュニケーション				■	Lib;B4
	生物学	■				Lib;B1
	化学	■				Lib;B1
	文学			■		Lib;B3
	社会学				■	Lib;B4
	心理学				■	Lib;B4
	哲学（生活の哲学）				■	Lib;B4
	経済学				■	Lib;B4
	英語	■				Lib;B1
	情報社会リテラシー				■	Lib;B4
	（既収単位認定科目）					
	自然科学特論（単位認定科目）					
	人文科学特論（単位認定科目）					
	社会科学特論（単位認定科目）					
自由選択科目	食物栄養学特論Ⅰ（オーストラリア栄養学研修）					Adv;NX
	食物栄養学特論Ⅱ（家庭料理技能検定）					Adv;NX
	食物栄養学特論Ⅲ（栄養士実力認定試験）					Adv;N4
	食物栄養学特論Ⅳ（英語e-learning）					Adv;OX
	食物栄養学特論Ⅴ					Adv;OX
	食物栄養学特論Ⅵ（介護食士3級）					Adv;OX
	食物栄養学特論Ⅶ（国語）	■				Lib;B1
	食物栄養学特論Ⅷ（基礎化学）	■				Lib;B1
	食物栄養学特論Ⅸ（地域貢献）					Adv;OX
	食物栄養学特論Ⅹ（基礎数学）	■				Lib;B1