

日本栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）
令和8年度入学生カリキュラムマップ：食文化栄養学科

日本栄養大学 栄養学部 ディプロマ・ポリシー															
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、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる		栄養学を基礎として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把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる。	栄養学に基礎をおく食と健康の専門家としての内涵に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	豊かな人間性が高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。	これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技能を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。							
	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	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 [楽しく学べる基礎からのコミュニケーション英語]		2	10	30	20	30				10
E	共通特論		2	後期	共通特論 VI [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 X I [各種海外研修]		2	40			50				10
E	共通特論		1	後期	共通特論 X II [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 X IV [英語e-learning]		2	50							50
E	共通特論		1	後期	共通特論 X V [クッキング・ショーから学ぶコミュニケーション英語]		2	10	20	30	20				20
E	共通特論		1	後期	共通特論 X VI [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 X VII [キャリア講座 1 (企業参加型)]		2				30			50	20
E	共通特論		2	前期	共通特論 X VIII [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 X IX [キャリア講座 3 (就職活動直結型)]		2				50	30		20	

日本栄養大学栄養学部 食文化栄養学科

令和8年度入学生カリキュラムマップ

★：コア7科目										食文化多様性 理解力	調理理論・ 調理技術力	メニュー開発・ 飲食店企画・ 運営力	食情報発信・ 食育技術力	国内外・ 地域振興力	ジョンカ・ 調整力	倫理観	社会的責任	総合力	生涯学習力
分野 1	分野 2	開講 学年	開講期	科目名	必修	選択	フードコー ディネーター 3選	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										
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		
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						
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									
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										
栄養学部共通専門科目	食文化論分野	1	前	食文化論	2		2	70	10					10	10				
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	100											
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		
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											
栄養学部共通専門科目	食品学分野	1	前	食品学	2			100											
栄養学部共通専門科目	食品学分野	2	後	食品衛生学	2		2	100											
栄養学部共通専門科目	調理学分野	1	前	調理学	2			100											
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	100											
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			80	20										
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							
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											
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											
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				
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	食生活文化論	2		2	70	10					10	10				
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	前	栄養と健康	2			100											
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	後集	栄養学実習		1		100											
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	食事計画論	2			100											
専門基礎科目	食品学分野	1	後	食品栄養学基礎	2		2	100											
専門基礎科目	食品学分野	3	前集	食品衛生学実験		1		100											
専門基礎科目	調理学分野	1	後	応用調理学実習	1		1	100											
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	10		
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				70	10	10	10		5	5				
専門基礎科目	表現論分野	1	前	プランニング入門	2		2		10	60			10	10	10				
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									
専門基礎科目	表現論分野	1	後	写真表現法実習		1			90							10			
専門基礎科目	食生態学分野	1	前	国際理解論	2			80			20								
専門基礎科目	食生態学分野	1	後	食生態学	2						100								
専門科目	食文化論分野	2	前	国際食文化論		2		100											
専門科目	食文化論分野	2	後	和食文化論		2		60	10			10		10	10				
専門科目	食文化論分野	2	後	食具文化論		2	2	90			5						5		
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			
専門科目	栄養学・保健学分野	2	後	栄養教育・食育論		2			10		90								
専門科目	栄養学・保健学分野	3	前	国際栄養学	2			20	40			40							
専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	食事療法学		2		80								20			
専門科目	食品学分野	2	前	食品加工・保蔵学		2		100											
専門科目	食品学分野	2	前	食品加工・官能評価実習		1		60	20	20									
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											
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											
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											
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			80	20									
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			
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				
専門科目	情報論分野	3	後	食生活調査法実習		1				40	60								
専門科目	情報論分野	3	前	Webプログラミング実習		1				100									
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									
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									
専門科目	表現論分野	2	前	映像表現法実習		1				100									
専門科目	表現論分野	2	前	フードコーディネート論	2		2		40	50	10								
専門科目	表現論分野	2	後	フードコーディネート論実習		1	1	40		50		10							
専門科目	表現論分野	3	前	ワインコーディネート論実習Ⅰ		1		10	30	20	10	20					10		
専門科目	表現論分野	3	後	ワインコーディネート論実習Ⅱ		1		10	30	20	10	20					10		
専門科目	表現論分野	4	前	テーブルカラーコーディネート論		1		30	30		40								
専門科目	専門英語分野	2	後	留学対策英語		2				100									
専門科目	専門英語分野	4	前	ビジネス英語		2					30				20	30	20		
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					
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								
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	5	5	10			
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							
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			
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		10	20				
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				

日本栄養大学栄養学部 食文化栄養学科

令和8年度入学生カリキュラムマップ

★：コース7科目							食文化多様性 理解力	調理技術・ 調理技術力	メニュー開発・ 飲食店企画・ 運営力	食情報発信・ 食育技術力	国内外・ 地域振興力	ジョシカ・ 調整力	倫理観	社会的責任	総合力	生涯学習力	
分野 1	分野 2	開講 学年	開講期	科目名	必修	選択	フードコー ディネーター 3級	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	前	商品開発実習		1★				80	10		10				
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	10	10		
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	
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				
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	前	メディア編集論実習		1★					100						
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	後	食空間デザイン論		2		10			80					10	
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	後	パッケージ論(デザインを含む)		2					100						
専門科目（コース科目）	食の表現コース	4	前集	イベントコーディネート論実習		1★					50	20	30				
専門科目（コース科目）	食の国際コース	3	通集	海外英語語学研修		4						100					
専門科目（コース科目）	食の国際コース	3	後	ホスピタリティ英語		2★						100					
専門科目（コース科目）	食の国際コース	3	後	英語で学ぶ世界の食文化		2★						100					
専門科目（コース科目）	食の国際コース	4	通	国際栄養教育実習		1★					20	80					
専門科目	総合科目	1	前	アカデミックライティングⅠ	1										30	30	40
専門科目	総合科目	2	後	アカデミックライティングⅡ	1										30	30	40
専門科目	総合科目	1	前	食文化栄養学総論Ⅰ[初年次教育]	1								20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	4	通	食文化栄養学総論Ⅱ	2								20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	2	通	食文化栄養学演習	1								20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	3・4	通	食文化栄養学実習	2								20	20	20	20	20
専門科目	総合科目	3・4	3後・4通	卒業研究	6			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
専門科目	食文化栄養学特論	1	通	食文化栄養学特論Ⅰ[読書]	1											50	50
専門科目	食文化栄養学特論	3	前期・後期2回	食文化栄養学特論Ⅲ[中期海外語学研修]		2						100					
専門科目	食文化栄養学特論	3	後	食文化栄養学特論Ⅳ[惣菜管理士試験対策講座Ⅰ]	2			50	30					10	10		
専門科目	食文化栄養学特論	4	前	食文化栄養学特論Ⅴ[惣菜管理士試験対策講座Ⅱ]	2			50	30					10	10		
専門科目	食文化栄養学特論	4	前	食文化栄養学特論Ⅵ[ワインエキスパート試験対策講座]	2			10	30	20	10	20					10