

表1 食文化学部 現代食文化学科 履修系統図(2024年度入学者用)

学年		1年次		2年次		3年次		4年次	
期		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
全学共通科目		学士課程教育 導入期		学士課程教育 展開期		学士課程教育 応用期		学士課程教育 統合期	
	大学で学ぶための 入門科目群	創立者松田藤子の志 キャンパスライフデザインⅠ ITリテラシー基礎 スタディスキルズ	創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインⅡ						
		ラーニングスキルズ							
	人生に役立つ 知力・体力 を育てる科目群	Basic English A 日本国憲法 マリンスポーツ	Basic English B 心理学 ウインタースポーツ	Advanced English A	Advanced English B キャリアライフデザイン 健康スポーツ		健康科学		
		ひとの心を動かすひとになる講座							
学科開講科目	新しい時代を生きる ための科目群	英会話 イタリア語会話 中国語会話	フランス語会話 ドイツ語会話				実践英会話		
		くらしき学講座 コミュニティライフデザイン					若衆実践演習		
	社会人として仕事で 役に立つ科目群					大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅰ	大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅱ	データサイエンス	
				インターンシップ		ワークライフデザイン 社会人マナー講座 新聞活用教育(NIE) 英語資格・検定セミナー		実践コミュニケーション	仕事で役立つパソコン活用法
学科開講科目		基礎形成期		実践力基礎期		実践力形成期		実践力充実期	
	将来の自分を考える 科目群	食活人キャリアⅠ	食活人キャリアⅡ	食活人キャリアⅢ	食活人キャリアⅣ	食活人キャリアⅤ	食活人キャリアⅥ	フードコーディネーター養成セミナー	
				食活人地域フィールドワーク		キャリアデザイン研修 栄養士実力養成セミナー リテールマーケティング(販売士)養成セミナー			
	「食」の理解に役立つ 科目群	化学基礎 生物学基礎 食文化論 基礎実験	情報処理		教師力養成セミナーA		教師力養成セミナーB		
		地産地消実習		経済学 食統計学	日本食一次予防論				
	豊かな生活を送る ために学ぶ科目群		被服学概論	住居学 家族関係学 被服実習Ⅰ	家庭経営学(家庭経済学を含む) 被服実習Ⅱ				
	社会・環境を 学ぶ科目群		社会福祉概論	公衆衛生学(含健康管理概論) 食品衛生学 食品衛生学実験					
	ヒトの体を学ぶ科目群		解剖生理学Ⅰ 生化学	解剖生理学Ⅱ 病理学	解剖生理学実習 栄養生理・生化学実験				
	食べ物に関する知識 を深める科目群	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ 食品学実験	発酵食品論	食品保蔵科学	食品機能論			
	調理の知識と技術を 深める科目群	調理学 調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅱ	日本の料理	家庭料理の知識と技能		世界の料理		
	栄養と健康を 学ぶ科目群		栄養学総論	栄養学各論 栄養学実習Ⅰ	栄養学実習Ⅱ 臨床栄養学概論	臨床栄養学各論			
						臨床栄養学実習			
	栄養の指導を 学ぶ科目群			栄養指導論Ⅰ 公衆栄養学Ⅰ	栄養指導論Ⅱ 公衆栄養学Ⅱ	栄養指導実習Ⅰ	栄養指導実習Ⅱ		
	給食の運営に関する 知識と技術を 深める科目群				給食管理	給食管理実習	災害食計画論	ヘルスクエアマネジメント実習A	ヘルスクエアマネジメント実習B
							給食管理校外実習		
							校外実習総合演習		
							給食計画論実習		
	専門知識を深める 科目群					食育企画演習	食育実践演習		
		食育				保育学 栄養士スキルアップ実習	子育てと栄養		
		家庭科教育	家庭科教育法Ⅰ	家庭科教育法Ⅱ	家庭科教育法Ⅲ	家庭科教育法Ⅳ	教育活動実践演習		
		健康増進と スポーツ栄養	運動プログラム演習A		運動プログラム演習B	運動生理学	スポーツ栄養学	スポーツフード実習	健康増進実践演習
		商品開発と流通	マーケティング論	食品加工学	食品加工学実習 (製菓・製パン含む)	商品開発論Ⅰ 商品開発実習Ⅰ	商品開発論Ⅱ 商品開発実習Ⅱ	商品企画開発演習	
		フードコーディネ ートと食環境	デザイン基礎(色彩学・造形基礎)	食生活の文化論	食環境心理とインテリアデザイン	フードスタイルマネジメント演習	店舗デザイン・メニュー開発実習		
				地域活性性食企画演習					
						総合演習		卒業研究	

※科目名称・開講時期等が変更となる場合があります。

表1 食文化学部栄養学科 履修系統図(2024年度入学者用)

学年		1年次		2年次		3年次		4年次	
期		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
全学共通科目		学士課程教育 導入期		学士課程教育 展開期		学士課程教育 応用期		学士課程教育 統合期	
	大学で学ぶための入門科目群	創立者松田藤子の志 キャンパスライフデザインⅠ ITリテラシー基礎 スタディスキルズ	創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインⅡ						
		ラーニングスキルズ		ひとの心を動かすひとになる講座					
	人生に役立つ知力・体力を育てる科目群	Basic English A 日本国憲法 マリンスポーツ	Basic English B 心理学 ウィンタースポーツ	Advanced English A	キャリアライフデザイン Advanced English B 健康スポーツ		健康科学		
	新しい時代を生きるための科目群	英会話 イタリア語会話 中国語会話	フランス語会話 ドイツ語会話				実践英会話		
		くらしき学講座 コミュニティライフデザイン				若衆実践演習			
学科開講科目								データサイエンス	
	社会人として仕事で役に立つ科目群			インターンシップ		大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅰ 大乗仏教から学ぶ人間形成Ⅱ ワークライフデザイン 社会人マナー講座 新聞活用教育(NIE) 英語資格・検定セミナー		実践コミュニケーション	仕事で役立つパソコン活用法
		基礎形成期		実践力基礎期		実践力形成期		実践力充実期	
	将来の自分を考える科目群	管理栄養士入門Ⅰ	管理栄養士入門Ⅱ	食活人キャリアⅠ	食活人キャリアⅡ	食活人キャリアⅢ	食活人キャリアⅣ	食活人キャリアⅤ	
	「食」の理解に役立つ科目群	化学基礎 生物学基礎 医学概論	情報処理	食統計学	食料経済 日本食一次予防論		食文化論		
	社会・環境と健康を学ぶ科目群	社会福祉概論		公衆衛生学	健康情報管理学	健康情報管理論実習Ⅰ	健康情報管理論実習Ⅱ		
専門領域	ヒトの体と疾病を学ぶ科目群		解剖生理学Ⅰ 栄養生化学 微生物学	解剖生理学Ⅱ 栄養生理・生化学実験 解剖生理学実習 病態生化学	病理病態学 病態生化学実習	運動生理学			
	食べ物に関する知識を深める科目群	調理学 調理学実習Ⅰ 食品学実験Ⅰ	食品学Ⅰ 食品衛生学 調理学実習Ⅱ 食品学実験Ⅱ	食品学Ⅱ	食品衛生学実験				
	栄養と健康を学ぶ科目群	基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学Ⅱ 応用栄養学Ⅰ	栄養学実習 応用栄養学Ⅱ	応用栄養学Ⅲ 応用栄養学実習				
	栄養教育と公衆栄養活動を学ぶ科目群			栄養教育論Ⅰ 公衆栄養学Ⅰ	栄養教育論Ⅱ 公衆栄養学Ⅱ	栄養教育論実習Ⅰ ヘルスカウンセリング論 公衆栄養学実習	栄養教育論実習Ⅱ		
	医療における栄養管理を学ぶ科目群			臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ	臨床栄養管理論 臨床栄養学実習Ⅱ	栄養治療学		
	給食の運営と経営を学ぶ科目群				フードシステム論	給食経営管理論 給食経営管理実習Ⅰ	給食経営管理実習Ⅱ	ヘルスケア マネジメント実習A	ヘルスケア マネジメント実習B
	専門領域を統合して応用力を深める科目群					総合演習Ⅰ 給食管理校外実習	総合演習Ⅱ 臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習 給食経営管理臨地実習	総合演習Ⅲ	総合演習Ⅳ
								栄養学演習 卒業研究	

※科目名称・開講時期等が変更となる場合があります。