食マネジメント学科

表1 食文化学部 食マネジメント学科 履修系統図(2025年度入学者用)

	学年		1年次		2年次		3年次		4年次	
Į.		期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
			学士課程教		学士課程	教育 展開期	学士課程表	政育 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 ラーニング	創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインⅡ パスライフデザインⅡ						
•		ケー・オー	Basic English A Basic English B 中本国憲法 中理学 ウインタースポーツ		Advanced English A	キャリアライフデザイン 健康スポーツ		健康科学		
全	EH CONTEST				_	ひとの心を動かす				
全学共通科	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			
科目		い時代を生きる -めの科目群	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			
ļ				データサイエンス・AI初級						
Ţ							大乗仏教から学ぶ人間形成I		実践コミュニケーション	仕事で役立つパソコン活用法
		:人として仕事で に立つ科目群	視点を持つためのソーシャルスキル講座		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 新聞法用教育(NIE) 英語資格・検定セミナー			
,			基盤形	《成期	実践	力基礎期	実践力	1形成期	実践	力充実期
Ţ			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		
		その自分を考える 科目群	<u> </u>		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		フードコーディネーター養成セミナー	
ļ							或セミナーA	教師力養成	セミナーB	
	「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	経済学 食統計学	日本食一次予防論				
			地産地消実習							
·		かな生活を送る)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					
ļ	FLO	体を学ぶ科目群		解剖生理学 I	解剖生理学Ⅱ	解剖生理学実習				
学			A = W =	生化学	病理学	栄養生理・生化学実験				
科	食べ	物に関する知識 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			
開	調理の知識と技術を		調理学	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		
講科		そめる科目群	調理学実習I	栄養学総論	栄養学各論	栄養学実習Ⅱ	臨床栄養学各論			
目	栄養と健康を 学ぶ科目群			へ及 プ [®] PD IIII	栄養学実習 I	臨床栄養学概論				
					**************************************	**************************************		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	校外実習	災害食計画論 単校外実習 日総合演習 画論実習	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
ţ	専					1		:画演習	食育乳	E践演習
	門知識を深	食育						保育学 栄養士スキルアップ実習	子育てと栄養	
ļ		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	木食エヘヤルグツノ夷省	数 容迁	助実践演習
ļ		健康増進と		運動プログラム演習A	27.0€1177A H /A #	運動プログラム演習B		スポーツ栄養学	スポーツフード実習	健康増進実践演習
ļ		スポーツ栄養	マーケティング論		食品加工学	食品加工学実習	商品開発論 I	商品開発論Ⅱ	商品企画開発演習	
	め	商品開発と流通	デザイン基礎(色彩学・造形基礎)	Δ+×Ω+μ≥	X HH //H = T	(製菓・製パン含む)	商品開発実習I	商品開発実習Ⅱ	阿加亚国际儿族自	
	ର -		一サイン耳歴(色 野学・) 下形 耳歴	世年:士の文化論	1	食環境心理とインテリアデザイン	1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	1	1
	る科目群	フードコーディ ネートと食環境	アグロン学院(これ子 足が学院)	及工儿の人心論	地域活性	食企画演習		演習	次 1	

栄養学科

表1 食文化学部栄養学科 履修系統図(2025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	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	型教育 導入期 創立者松田藤子の教え キャンパスライフデザインⅡ ングスキルズ	学士課程	星教育 展開期	学士課程	教育 応用期	学士課程	教育 統合期
	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	キャリアライフデザイン Advanced English B 健康スポーツ	かすひとになる講座	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		いといいを到	がりいてになる神座	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			
			データサイエンス・AI初級						
	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 I 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	盤形成期	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	
				食活人地域フィールドワーク					
	「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		
	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			
学科開講科	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 I 食品学実験 II	食品学Ⅱ	食品衛生学実験				
科目	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
						総合演習I	総合演習Ⅱ	総合演習Ⅲ	総合演習IV
	専門領域を統合して 応用力を深める科目群	车が変面となる場合がありま す				給食管理校外実習	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		