

令和7年度（2025年度）健康栄養学科 調理師コース カリキュラム・ツリー（履修系統図）

科目群	到達目標	1年次		2年次	
		前期	後期	前期	後期
食生活と健康	社会生活と健康の関係を理解できる			生活環境と健康 身体を守る健康知識	公衆衛生学
食品と栄養の特徴	人体の構造・機能を理解できる	基礎栄養学	食品学	臨床栄養学概論 食品加工学	食料経済
食品の安全と衛生	食の安全がわかる	食品の安全と衛生	食品衛生学	食品加工学実習 食品衛生学実験	
調理理論と食文化概論	日本および各国の食文化・調理技法を理解できる	調理理論と食文化 1	調理理論と食文化 2 調理理論と食文化 3	調理理論と食文化 4	調理理論と食文化 5 調理理論と食文化 6
調理実習	食の専門家としての技術を習得する	基礎調理学実習 1	基礎調理学実習 2 調理学実習 1 調理学実習 2	調理学実習 3 調理学実習 4	応用調理学実習
総合調理実習	給食施設・設備を理解し、大量調理技術や経営について理解する			総合調理実習 1	総合調理学実習 2
実地研修	食と健康に関するゼミ形式によるグループ学習で自分の考えを表現する力を身に付ける			校外調理実習 1 食生活美学	校外調理実習 2
フードスペシャリスト科目	フードスペシャリスト資格に必要な知識を身に付ける	基礎栄養学 調理学（選択合同） 基礎調理学実習 1	食品学 食品衛生学 基礎調理学実習 2 フードスペシャリスト論（選択合同）	食品加工学 食品加工学実習	食料経済 食品工官能評価・鑑別論（選択合同） 食品学実験（選択合同） フードコーディネート論（選択合同） 応用調理学実習
教職科目	教師に必要な知識と技能を身に付ける	教職概論 教育心理	教職原論 教育内容論 特別活動・総合的な学習時間 生徒指導論	教育行政 教育相談 栄養教育実習 道徳教育 事前・事後指導	特別支援教育 教育方法・ICT活用 教職実践演習（栄養教諭） 栄養教育実習 事前・事後指導

教養科目群 基礎教養科目 外国語科目 保健体育科目 情報科目 海外研修

DP： 社会人としての常識・教養と食の専門家としての知識・技能・態度を身に付け、食と健康の分野で幅広く活躍できる人材の育成を目的とし、学科の学修成果を獲得して所定の単位を修得した学生に学位を授与する。
 CP： 社会人としての常識・教養と食の専門家としての知識と技能を習得し、仕事に携わる上での基礎（力）が身に付くようの方針でカリキュラムを編成します。

