

令和7年度（2025年度）健康栄養学科 栄養士コース 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
社会生活と健康	社会生活と健康の関わりがわかる			社会福祉概論	公衆衛生学
人体の構造と機能	人体の構造・機能を理解できる		解剖学 生化学1	生理学 生化学2	解剖生理学実習
食品と衛生	食の安全がわかる		食品学 食品衛生学	食品加工学 食品加工学実習 食品衛生学実験	食品学実験
栄養と健康	食から健康を支えるヘルスケアマネジメントができる	基礎栄養学 ライフステージ別栄養学 ↓ ライフステージ別栄養学実習		臨床栄養学概論 臨床栄養学実習	食事療法
栄養の指導	食・栄養指導ができる	栄養士入門	栄養指導論	栄養指導論実習1	栄養指導論実習2 公衆栄養学概論
給食の運営	給食の運営ができる	給食計画・実務論 調理学 ↓ 基礎調理学実習1	給食管理実習1 基礎調理学実習2	給食管理実習2 学外実習1（事業所）	学外実習2（病院） 応用調理学実習 実践栄養士論
ゼミナール	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			健康栄養ゼミナール1	健康栄養ゼミナール2
情報関連	栄養統計処理ができる		応用情報科学演習		
フードスペシャリスト	フードスペシャリスト資格に必要な知識を身に付ける		フードスペシャリスト論		フードコーディネート論 食料経済 食品の官能評価・鑑別論
健康管理士	健康指導ができる専門知識を身に付ける		ヘルスケアマネジメント	生活環境と健康 身体を守る健康知識	心の健康管理
栄養教諭特別教科	栄養教諭に必要な知識を身に付ける		学校栄養指導論		
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	教育原論 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（事前事後指導を含む） 道徳教育	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（事前事後指導を含む）
		9	15	19	19
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修得し、仕事に携わる上での基礎（力）が身に付くように次の方針でカリキュラムを編成している。

