

カリキュラムツリー：栄養学科						
入学		1年生	2年生	3年生	4年生	卒業
共通教育		スタートアップセミナー自主自律、基礎ゼミナール、キャリアデザイン、日本のことばと文化Ⅰ・Ⅱ、体育と健康、英語Ⅰ・Ⅱ、情報活用 など				
専門教育科目	栄養士資格必修科目	社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ		公衆衛生学Ⅱ 社会福祉論	就職・進学
		人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ・Ⅱ 生化学概論、生体分子代謝学	生化学実験	解剖生理学実験	
		食品と衛生	食品学各論、食品機能論 食品衛生学		食品化学実験Ⅰ 食品衛生学実験	
		栄養と健康	基礎栄養学	応用栄養学 臨床栄養学総論	応用栄養学実習、臨床栄養学各論 臨床栄養学実習	
		栄養の指導	公衆栄養学、栄養指導論Ⅰ 栄養指導実習Ⅰ		栄養指導論Ⅱ 栄養指導実習Ⅱ	
		給食の運営	調理学Ⅰ、基礎調理学実習Ⅰ 給食管理学、調理科学実験		給食管理実習 基礎調理学実習Ⅱ	
	卒業必修科目・選択科目	専門教育科目	栄養士入門実習		応用調理学実習 食品加工学実習、栄養士実習 管理栄養士応用演習Ⅰ・Ⅱ 調理学Ⅱ、栄養と健康A～I 卒業論文	
		食品衛生管理者・食品衛生監視員任用資格	生物有機化学 微生物学、食品学総論		食品加工学 HACCP実践演習	
		フードスペシャリスト資格	食品学総論	食品流通経済論	フードスペシャリスト論、食品加工学 フードコーディネート論、食品化学実験Ⅱ	
		大量調理施設HACCP管理者（東京家政大学認定）	食品学総論（選択） 微生物学（選択）		HACCP実践演習	
		家庭科教諭一種免許状中学校* 高等学校**	食品学総論 保育学概論*、消費生活論** 住居学概論*、被服学概論*	食生活教育演習** 食・環境教育論演習** 被服学実習Ⅰ・Ⅱ**	食品加工学*	

赤字は専門教育科目における卒業必修科目