

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
全学共通教育		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Ⅰ・Ⅱ、日本のことばと文化ⅠA・ⅠB・ⅡA・ⅡB、体育と健康、英語ⅠA・ⅠB・ⅡA・ⅡB、データサイエンス基礎 など					
栄養士資格必修科目	社会生活と健康			<b>公衆衛生学Ⅰ</b>	<b>公衆衛生学Ⅱ</b> <b>社会福祉概論</b>		
	人体の構造と機能	<b>解剖生理学Ⅰ・Ⅱ</b> 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	<b>基礎栄養学</b>		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	栄養士校外実習	
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者	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		食品微生物学（実験を含む） 食品機器分析化学実験	
	フードスペシャリスト資格	<b>食品学総論</b>		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ター論、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）	<b>食品学総論（選択）</b> 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**	<b>食品学総論</b> 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

太字は社会福祉主事任用資格取得に関わる科目

就職・進学