

専門基礎科目

分野	科目	区分	単位数	配当年次及び学期			卒業必修	資格区分		
								管理栄養士	栄養士	食品衛生管理者及び食品衛生監視員
社会・環境と健康	公衆衛生学	講	2	1	後	必修	必修	必修	必修	
	健康社会と福祉	講	2	1	前	必修	必修	必修		
	公衆衛生学実習	実	1	2	前		必修			
	環境と化学	講	2	1	後		必修			選択A
	統計と社会調査法	講	2	2	後					必修
	栄養科学英語	講	2	4	前					
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖学	講	2	1	前	必修	必修	必修	選択B	
	生理学	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択A	
	運動生理学	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択A	
	病態生理学	講	2	3	前				選択A	
	生化学	講	2	2	前		必修		必修	
	免疫と食物アレルギー	講	2	3	前		必修			
	疾病の成り立ち	講	2	2	前	必修	必修	必修	選択B	
	臨床医学概論	講	2	2	後		必修		選択B	
	解剖学実験	実	1	1	後	必修	必修	必修	選択B	
	生理学実験	実	1	2	前		必修			
	生化学実験	実	1	2	後	必修	必修	必修	選択A	
食べ物と健康	食品学総論	講	2	1	前	必修	必修	必修	必修	
	食品学各論	講	2	1	後	必修	必修	必修	選択A	
	食品衛生学	講	2	2	後	必修	必修	必修	必修	
	調理科学	講	2	1	前	必修	必修	必修		
	食品機能論	講	2	3	後		必修			
	食品科学実験	実	1	1	後	必修	必修	必修	選択A	
	基礎食品学実験	実	1	1	前	必修	必修	必修		
	応用食品学実験	実	1	2	後	必修	必修	必修	選択A	
	基礎調理学実習	実	1	1	前	必修	必修	必修		
	応用調理学実習	実	1	1	後	必修	必修	必修		
	調理ハイテクニカル実習	実	1	2	前					
	食品衛生学実験	実	1	3	前	必修	必修	必修	必修	
	食品開発論	講	2	2	後					
	国際食文化	講	1	2	前					
	マーケティング論	講	2	3	前					
	フードスペシャリスト論	講	2	3	前					
	食品表示診断演習	演	1	3	後					
	食品の官能評価・鑑別演習Ⅰ	演	1	3	後					
	食品の官能評価・鑑別演習Ⅱ	演	1	4	前					
	HACCPシステム演習	演	1	4	前					
	フードコーディネート論	講	2	4	前					
	フードコーディネート実習	実	1	4	後					