	1年次	2年次	3年次	4年次
	食と栄養の基礎を学び、専門科目を学ぶ準備をする。	幅広い専門分野に触れ、栄養学の理論の理解を深める。	多彩な実習を通じて、関連の仕事の実際を知る。	臨地実習などで実践力を磨き、国家試験の対策にも取り組む。
全学共通科目・外国語科目	・キャリアデザインⅠ・Ⅱ　・外国語科目			
学科共通科目	・人と生活　・基礎化学　・基礎生物 高校の化学・生物を復習します。			
専門教育科目	**社会・環境と健康** ・社会と健康基礎演習 ・社会と健康 ・健康・環境論 ・食行動論	・公衆衛生実験 ・保健統計・疫学		
	人体の構造・機能および疾病の成り立ち ・解剖生理学 ・運動生理学 ・臨床医学概論	・病態生理学 ・生化学Ⅰ・Ⅱ ・病理学 ・解剖生理学実験 ・運動生理学実験 ・生化学実験Ⅰ・Ⅱ		**総合演習** ・総合演習 ・卒業演習 ・卒業論文（選択） ・食物栄養学演習Ⅰ・Ⅱ（選択）
	食べ物と健康 ・食品学総論 ・食品機能学 ・調理学 ・食品学実験 ・調理学実験 01・調理実習 01・応用調理実習	・食品衛生学 ・食品機能学実験 ・食品衛生学実験	・食品加工実習（選択） ・食品学各論	PICK UPカリキュラム 02 **給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ** 給食マネジメントにおける栄養・衛生管理の知識をもとに、学内施設で大量調理の実習を行います。
	基礎栄養学・応用栄養学 ・基礎栄養学 ・基礎栄養学実験 ・食事摂取基準理論 ・応用栄養学Ⅰ		・応用栄養学Ⅱ・Ⅲ ・応用栄養学実習	
	栄養教育論 ・栄養教育論Ⅰ	・栄養教育論Ⅱ・Ⅲ	・栄養教育実習Ⅰ・Ⅱ	
	01 PICK UPカリキュラム **調理実習・応用調理実習** 日常食や行事食などの献立を作成し、基礎的な調理技能の修得をめざします。 	**臨床栄養学** ・臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ	・臨床栄養学Ⅲ・Ⅳ ・臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ	
		公衆栄養学 ・公衆栄養学Ⅰ	・公衆栄養学Ⅱ ・調査・データ処理実習（選択） ・公衆栄養学実習	・栄養疫学
		給食経営管理論 ・給食経営計画論 ・給食経営管理論 ・給食経営計画実習	02・給食経営管理実習Ⅰ 02・給食経営管理実習Ⅱ（選択）	
実習			・校外実習	・臨地実習（臨床栄養学）、（公衆栄養学）、（給食経営管理論）

※科目名などは代表的なもののみ掲載しており、変更になる場合があります。