

フードデザイン学科（2026年度）

◎栄養士コース

<基礎教育科目>

卒業：卒業必修科目 栄免：栄養士免許必修科目 FS：フードスペシャリスト必修科目 FC：フードコーディネーター3級必修科目

教育内容	科目名	単位	卒業	栄免	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
自然科学	新渡戸レクチャー	1	□				宮地	1 前	講義	15	通年
人文科学	日本語表現	2					廣川	後	講義	30	
	心理学	2					湯本	前	講義	30	
	社会学	2					徳久	前	講義	30	
	法学	1					小林	前	講義	15	
外国語	基礎英語	2					佐藤	前	演習	30	
	英会話	2					佐藤	前	演習	30	
	食のキャリア英語	2					鶴岡	後	演習	30	
保健体育	スポーツ実技	1					朴	後	実技	30	
	スポーツ科学	1					朴	後	講義	15	
キャリア	コミュニケーション	2					廣川	前	講義	30	
	情報機器演習	1					小川	前	演習	30	
	栄養リハビリ演習	1					小川	後	演習	30	
	MOS 演習	1					小川	後	演習	30	
	基礎ゼミ	1	□				学科教員	1 前後	演習	30	
	ビジネスマナー	1	□				井崎	1 前	演習	30	
	キャリアデザイン	1	□				井崎	1 後	演習	30	

* 新渡戸レクチャー、法学については、臨床検査学科と同時開講となります。

<専門科目Ⅰ・Ⅱ>

卒業：卒業必修科目 栄免：栄養士免許必修科目 FS：フードスペシャリスト必修科目 FC：フードコーディネーター3級必修科目

教育内容	科目名	単位	卒業	栄免	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専門科目Ⅰ	社会と健康	公衆衛生学	2		*		山内・天谷・出坂	2 後	講義	30	
		社会福祉概論	2		*		根本	2 後	講義	30	
	人体の構造と機能	体の構造・機能学	2		*		朴	1 前	講義	30	
		体の構造・機能学実習	1		*		田地・朴	1 後	実習	45	
		栄養生化学Ⅰ	2		*		田地	1 後	講義	30	
		栄養生化学Ⅱ	2		*		田地	2 前	講義	30	
		運動生理学	1		*		朴・萩原	2 前	講義	15	
		健康管理概論	1		*		朴・萩原	2 前	講義	15	
	食品と衛生	食品学	2	□	*	△	○	荒木	1 前	講義	30
		食品学実験	1		*	△		荒木	1 前	実験	45
		食品加工・鑑別論	1		*	△		荒木	1 後	講義	15
		食品加工・鑑別実験	1		*	△		荒木	2 後	実験	45
		食品加工流通学	1		*	△	○	荒木	1 後	講義	15
		食品衛生学	2		*	△	○	伊藤	1 前	講義	30
		食品衛生学実験	1		*			石田	1 後	実験	45

専門科目 I	栄養士コース必修科目	栄養と健康	基礎栄養学	2	□	*	△		田地	1 前	講義	30	通年 通年
			栄養学	2	□	*			田地	1 前	講義	30	
			応用栄養学	2		*	△	○	井部	1 後	講義	30	
			応用栄養学実習	1		*			井部	2 前	実習	45	
			臨床栄養学	2		*			三好・木口	1 後	講義	30	
			臨床栄養学実習	1		*			三好・木口	2 前	実習	45	
		栄養の指導	栄養教育論Ⅰ	2		*			中島	1 前	講義	30	
			栄養教育論Ⅱ	2		*			三好	1 後	講義	30	
			栄養教育実習Ⅰ	1		*			中島	1 後	実習	45	
			栄養教育実習Ⅱ	1		*			中島	2 前	実習	45	
			公衆栄養学概論	2		*			伊藤	2 後	講義	30	
		給食の運営	調理学	2	□	*	△	○	堀(理)	1 前	講義	30	
			調理学実習Ⅰ	1		*			堀(理)・(知)	1 前	実習	45	
			調理学実習Ⅱ	1		*	△	○	堀(理)	1 後	実習	45	
			調理学実習Ⅲ	1		*	△		井部	2 前	実習	45	
			食事計画論	1		*		○	小谷	1 後	講義	15	
			給食計画・実務論	1		*		○	小谷	1 後	講義	15	
			学内給食管理実習	2		*			小谷	2 前後	実習	90	
			学外給食管理実習Ⅰ	1		*			中島・小谷	2 前後	実習	45	

教育内容	科目名	単位	卒業	栄免	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専門科目 II	共通選択科目 その他	栄養士キャリアアップ 講座	1				学科教員	2 後	講義	30	通年
		フードコーディネート論	2		△	○	井部	2 後	講義・演習	38	
		フードスペシャリスト論	2		△	○	荒木	2 前	講義	30	
		卒業研究ゼミナール	2				学科教員	2 前後	演習	60	
		食料経済学	2		△	○	山本	2 後	講義	30	
		製菓・製パン実習	1		(△)		堀 (理)	1 後	実習	45	
		プロに学ぶ専門料理実習	1				堀 (理)	2 前	実習	45	
		調理学実習Ⅳ	1				堀(理)・(知)	2 後	実習	45	
		学外給食管理演習	1				中島・小谷	2 前後	演習	30	通年 通年
		アレルギー・演習	1				平野(泰)・平野(明)	2 前	演習	15	
		食空間デザイン	1			○	二村	2 後	演習	30	
		エシカルフード概論	2				山本	1 前	講義	30	
		スポーツ栄養学	1				朴	2 後	講義	15	
		保育概論	2				小山	1 前	講義	30	
		フード・デザイン実習	1				富澤	2 前後	実習	45	
		食育演習	1				中島	2 前後	演習	30	
		食文化論	2				森枝	1 前	講義	30	
		食と地域の課題論	2				溝口・森山	2 前	講義	30	

フードデザイン学科（2026年度）

◎食生活デザインコース

<基礎教育科目>

卒業：卒業必修科目 FS：フードスペシャリスト必修科目 FC：フードコーディネーター3級必修科目

教育内容	科目名	単位	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
自然科学	新渡戸レクチャー	1	□			宮地	1 前	講義	15	通年
人文科学	日本語表現	2				廣川	後	講義	30	
	心理学	2				湯本	前	講義	30	
	社会学	2				徳久	前	講義	30	
	法学	1				小林	前	講義	15	
外国語	基礎英語	2				佐藤	前	演習	30	
	英会話	2				佐藤	前	演習	30	
	食のキャリア英語	2				鶴岡	後	演習	30	
保健体育	スポーツ実技	1				朴	後	実技	30	
	スポーツ科学	1				朴	2 後	講義	15	
キャリア	コミュニケーション	2				廣川	前	講義	30	
	情報機器演習	1				小川	前	演習	30	
	栄養メディア演習	1				小川	後	演習	30	
	MOS演習	1				小川	後	演習	30	
	基礎ゼミ	1	□			学科教員	1 前後	演習	30	
	ビジネスマナー	1	□			井崎	1 前	演習	30	
	キャリアデザイン	1	□			井崎	1 後	演習	30	

* 新渡戸レクチャー、法学については、臨床検査学科と同時開催となります。

<専門科目Ⅰ・Ⅱ>

卒業：卒業必修科目 FS：フードスペシャリスト必修科目 FC：フードコーディネーター3級必修科目

教育内容	科目名	単位	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専門科目Ⅰ コース共通必修科目	食品学	2	□	△	○	荒木	1 前	講義	30	
	食品学実験	1		△		荒木	1 前	実験	45	
	食品加工・鑑別論	1		△		荒木	1 後	講義	15	
	食品加工・鑑別実験	1		△		荒木	2 後	実験	45	
	食品加工流通学	1		△	○	荒木	1 後	講義	15	
	食品衛生学	2		△	○	伊藤	1 前	講義	30	
	基礎栄養学	2	□	△		田地	1 前	講義	30	
	栄養学	2	□			田地	1 前	講義	30	
	応用栄養学	2		△	○	井部	1 後	講義	30	
	調理学	2	□	△	○	堀（理）	1 前	講義	30	
	調理学実習Ⅰ	1				堀（理）・（知）	1 前	実習	45	
	調理学実習Ⅱ	1		△	○	堀（理）	1 後	実習	45	
	調理学実習Ⅲ	1		△		井部	2 前	実習	45	
	食事計画論	1			○	小谷	1 後	講義	15	
	給食計画・実務論	1			○	小谷	1 後	講義	15	

教育内容	科目名	単位	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専門科目Ⅰ	食生活デザインコース必修科目	フードスペシャリスト論	2	△	○	荒木	2 前	講義	30	
		食料経済学	2	△	○	山本	2 後	講義	30	
		フードデザイン論	2			緒方・山本	1 前	講義	30	
		フードマネジメント論	2			山本	1 後	講義	30	
		食空間デザイン	1		○	二村	2 後	演習	30	
		フードコーディネート論	2	△	○	井部	2 後	講義演習	38	
		食文化論	2			森枝	1 前	講義	30	
		食と地域の課題論	2			溝口・森山	2 前	講義	30	
		おいしさの科学	2			樋口	1 後	講義	30	
		応用調理学Ⅰ	2			堀（理）	1 後	講義	30	
		応用調理学Ⅱ	2			樋口	2 前	講義	30	
		応用調理学実習	1			樋口	2 前	実習	30	
		フードテック論	2			樋口	1 後	講義	30	
		エシカルフード概論	2			山本	前	講義	30	
		フードプロデュース論	2			山本	1 後	講義	30	
		フードメディアプロデュース論Ⅰ	2			山本	2 前	講義	30	
		フードメディアプロデュース論Ⅱ	2			志賀	2 後	講義	30	

教育内容	科目名	単位	卒業	FS	FC	担当者	開講時期	授業形態	時間数	備考
専門科目Ⅱ	共通選択科目	卒業研究ゼミナール	2			学科教員	2 前後	演習	60	
		製菓・製パン実習	1	(△)		堀（理）	1 後	実習	45	
		調理学実習Ⅳ	1			堀（理）・（知）	2 後	実習	45	
		フードプロデュース実習	1			富澤	2 前後	実習	45	
		フルーツカッティング演習	1			平野(泰)・平野(明)	2 前	演習	15	