

学 修 成 果	① 信頼される職業人として自己を成長させる力 (自己管理能力、職業倫理)
	② 知識やスキルを活用するための力 (幅広い知識・技能・教養、専門的知識・スキル、情報活用能力、論理的思考力)
	③ 相手によりよい課題を解決する力 (コミュニケーション能力、課題解決力)
	④ 多様な人々と協働し未来を切り拓く力 (課題発見力、より良い社会を創造する姿勢、チームワーク)

科目コード	科目名称	授業形態	単位数	卒業必修	履修登録	成績評価	GPA 算出科目	学修成果				区分	分類	栄養士	FSP	FSC	栄養 教諭	社会福 祉主事	司書	秘書士
								①	②	③	④									
C1-a01-20	英語 I	演習	1	○	11	11	○		5	3	2	コモン	外国語				○			
C2-a03-20	英語 II	演習	1		12	12	○		5	3	2	コモン	外国語				○			
C2-a06-20	中国語	演習	1		12	12	○		5	3	2	コモン	外国語							
C2-a07-20	韓国語	演習	1		12	12	○		5	3	2	コモン	外国語							
C2-a08-20	ロシア語	演習	1		12	12	○		5	3	2	コモン	外国語							
C1-a09-20	情報処理演習 I	演習	1	○	11	11	○		5	2	3	コモン	情報処理				○			○
C2-a11-20	情報処理演習 II	演習	1		12	12	○		5	2	3	コモン	情報処理				○			○
C2-a14-20	キャリアプランニング	演習	1	○	12	12	○	4		4	2	コモン	キャリア設計							○
C1-a16-20	インターンシップA	実習	1		11	11		4	1	4	1	コモン	キャリア設計							○
C2-a17-20	インターンシップB	実習	1		12	12		4	1	4	1	コモン	キャリア設計							
C1-a18-24	探究の基礎	演習	1	○	11	11	○	4	5	1		コモン	探究の基礎							○
C2-a19-24	研究活動の基礎	演習	1	○	12	12	○	1	4	3	2	コモン	探究の基礎							○
C1-b01-20	人間と心理	講義	2		11	11	○		6	2	2	LA	人間の探究							
C1-b02-20	人間と倫理	講義	2		12	12	○		5	2	3	LA	人間の探究							
C2-b03-20	人間と文学	講義	2		12	12	○		5	2	3	LA	人間の探究							
C1-b04-20	人間と芸術	講義	2		21	21	○		7	2	1	LA	人間の探究							
C2-b09-24	科学リテラシーと批判的思考	講義	2		12	12	○		5	3	2	LA	人間の探究							○
C2-b05-20	人間とスポーツ	講義	2		12	12	○	2	4	2	2	LA	人間の探究				○			
C2-b08-20	人間と生涯学習	講義	2		12	12	○		5		5	LA	人間の探究						○	
C1-c01-20	郷土と文化	演習	1	○	11	11			2	3	5	LA	社会の探究							
C1-c02-20	日本の文化 (茶道)	演習	1		11	11	○		5	2	3	LA	社会の探究							
C1-c03-20	日本の文化 (華道)	演習	1		11	11	○		5	2	3	LA	社会の探究							
C2-c04-20	共生社会と聴覚障害 (手話)	演習	1		12	12	○		3	3	4	LA	社会の探究							
C1-c05-20	現代社会の諸相	講義	2		21	21	○	1	3	1	5	LA	社会の探究							
C2-c06-20	法学 (日本国憲法を含む)	講義	2		12	12	○	1	4	3	2	LA	社会の探究				○			
C1-b09-20	ジェンダー論	講義	2		21	21	○	3	3	2	2	LA	社会の探究							
C1-c07-20	情報資源の流通と管理	講義	2		21	21	○		6	2	2	LA	社会の探究						○	
C1-c08-20	海外研修	実習	1		11	11		1	2	4	3	LA	社会の探究							
C1-d01-20	生命の科学	講義	2		12	12	○		6	2	2	LA	自然の探究							
C1-d02-20	自然の生態系	講義	2		21	21	○		5	2	3	LA	自然の探究							
C1-d03-20	地球と環境	講義	2		22	22	○		7	1	2	LA	自然の探究							
C1-d04-20	防災と危機管理	講義	2		21	21	○	3	5	1	1	LA	自然の探究							
C1-d07-24	データサイエンス・AI基礎	講義	2	○	11	11	○	1	7	2		LA	自然の探究							
C2-d05-20	情報技術の仕組みと活用	講義	2		12	12	○		8		2	LA	自然の探究						○	
F1-b01-20	食事計画論	講義	2	○	11	11	○	2	4	3	1	専門	食べ物							
F1-b03-20	調理学	講義	2	○	11	11	○	1	5	3	1	専門	食べ物	○	○		○			
F1-b04-20	基礎調理学実習	実習	1		11	11	○	1	4	3	2	専門	食べ物	○	○	○	○			
F2-b06-20	調理学実習 I	実習	1		12	12	○	2	4	2	2	専門	食べ物	○	○		○			
F3-b09-20	調理学実習 II	実習	1		21	21	○	2	4	2	2	専門	食べ物	○	○		○			
F2-b12-20	調理学実習 III	実習	1		22	22	○	3	5	1	1	専門	食べ物							
F1-b05-20	食品学 I	講義	2		11	11	○	2	5	3		専門	食べ物	○	○	○	○			
F2-b07-20	食品学 II	講義	2		12	12	○	1	6	1	2	専門	食べ物	○	○	○	○			
F2-b08-20	食品学実験	実験	1		11	11	○		4	2	4	専門	食べ物	○		○	○			
F3-b10-20	食品衛生学	講義	2		11	11	○	4	4	1	1	専門	食べ物	○	○	○	○			
F3-b11-20	食品衛生学実験	実験	1		12	12	○	3	5		2	専門	食べ物	○	○	○	○			
F2-b13-20	食品加工学	講義	2		12	12	○	1	4	3	2	専門	食べ物			○				
F4-b14-20	食品加工学実習	実習	1		21	22	○	1	5	1	3	専門	食べ物			○				
F4-b15-20	食品鑑別論	講義	2		22	22	○	4	2	2	2	専門	食べ物		○					
F1-c02-20	給食管理	講義	2		11	11	○	2	5	2	1	専門	人・食べ物	○			○			
F1-c01-20	給食管理基礎実習	実習	1		11	11	○	2	4	2	2	専門	人・食べ物							
F2-c05-20	給食管理実習 I	実習	1		12	12	○	2	4	2	2	専門	人・食べ物	○			○			
F3-c09-20	給食管理実習 II	実習	1		21	21	○	2	4	2	2	専門	人・食べ物	○			○			
F3-c10-20	給食管理校外実習	実習	1		21	21	○	4	2	2	2	専門	人・食べ物	○			○			
F1-c03-20	基礎栄養学	講義	2	○	12	12	○	2	5	3		専門	人・食べ物	○	○		○	○		
F1-c04-20	応用栄養学	講義	2	○	11	11	○	3	5	1	1	専門	人・食べ物	○	○		○	○		
F2-c06-20	応用栄養学実習	実習	1		12	12	○	1	4	3	2	専門	人・食べ物	○			○			
F2-c07-20	臨床栄養学 I	講義	2		12	12	○	2	5	2	1	専門	人・食べ物	○			○			
F3-c11-20	臨床栄養学 II	講義	2		21	21	○	2	5	2	1	専門	人・食べ物	○			○			
F3-c12-20	臨床栄養学実習	実習	1		21	21	○	2	4	2	2	専門	人・食べ物	○			○			
F4-c26-20	臨床栄養教育実践演習	演習	1		22	22	○	1	3	5	1	専門	人・食べ物							
F3-c13-20	栄養指導論 I	講義	2		21	21	○	2	6	2		専門	人・食べ物	○			○			
F4-c14-20	栄養指導論 II	講義	2		22	22	○	2	5	2	1	専門	人・食べ物	○			○			
F4-c15-20	栄養指導論実習	実習	1		22	22	○	1	2	4	3	専門	人・食べ物	○			○			
F2-c08-20	公衆栄養学	講義	2		22	22	○	2	4	2	2	専門	人・食べ物	○			○			
F3-c19-20	フードスペシャリスト論	講義	2		21	21	○	1	5	2	2	専門	人・食べ物		○					
F3-c20-20	フードコーディネーター論	講義	2		21	21	○		5	2	3	専門	人・食べ物		○					
F4-c23-20	フードコーディネーター演習	演習	1		22	22	○		2	3	5	専門	人・食べ物		○					
F4-c22-20	フードマーケティング論	講義	2		22	22	○		6		4	専門	人・食べ物		○					
F4-c24-20	食品の官能評価と鑑別演習	演習	1		22	22	○		2	4	4	専門	人・食べ物		○	○				
F3-c21-20	食品機能論	講義	2		21	21	○	3	4		3	専門	人・食べ物			○				
F4-c25-20	食の安全性	講義	2		22	22	○		3	2	5	専門	人・食べ物			○				
F2-c16-20	学校栄養教育論	講義	2		12	12	○	1	3	4	2	専門	人・食べ物				○			
F2-c17-20	食育実践演習 I	演習	1		12	12	○		3	4	3	専門	人・食べ物							
F2-c18-20	食育実践演習 II	演習	1		21	21	○		2	4	4	専門	人・食べ物							
F4-d08-20	社会福祉概論	講義	2		12	12	○	4	3	1	2	専門	人・社会				○	○		
F4-d07-20	公衆衛生学	講義	2		21	21	○	2	4	2	2	専門	人・社会	○			○	○		
F2-d01-20	解剖生理学	講義	2		12	12	○	2	8			専門	人・社会	○			○			
F3-d03-20	解剖生理学実験	実験	1		21	21	○	1	2	3	4	専門	人・社会	○			○			
F3-d04-20	生化学	講義	2		21	21	○	1	6	3		専門	人・社会	○			○			
F4-d05-20	生化学実験	実験	1		22	22	○		5	3	2	専門	人・社会	○			○			
F2-d02-20	病気の成立と症状	講義	2		21	21	○	2	6		2	専門	人・社会	○			○			
F4-d06-20	運動生理学	講義	2		22	22	○	2	5	3		専門	人・社会	○			○			
F4-d10-26	保健統計の基礎	演習	1		22	22	○		6	3	1	専門	人・社会							
F3-a04-20	特別研究	演習	2	○	21	22	○		3	4	3	専門	卒業研究			○				○