DP(1) 知識・理解

① 食物栄養学の分野について、基礎的な知識・理解・技能を有している。
② 専門分野を超えた幅広い知識を有している。

DP(2) 汎用的スキル

① 日本語を正確に理解・運用することができる。
② 日本語以外の言語を用いて、効果的なコミュニケーションができる。
③ 数量データを含む多様な情報を、目的に応じた方法で収集・分析、活用できる。

DP(3) 思考力・判断力

① 批判的・論理的にものごとを考えることができる。
② 食物栄養学の知識・理解等に拠りつつ、広い視野と根拠に基づいて判断できる。

DP(4) 対話・協働性

① 様々な状況に応じ、適切な形で対話ができる。
② 他の人と共同して目標の達成に取り組むことができる。

DP(5) 主体性

① 自ら課題を見つけ積極的に行動できる。
② 自らをケアし、持続的に行動できる。

4年次

- 卒業研究
- 食物栄養研究法Ⅱ、食物栄養研究法Ⅲ
- 管理栄養士特別演習
- フードコーディネート論、食空間プロデュース論
  食生活・食文化論、臨床心理学概論

3年次

- 食物栄養研究法Ⅰ
- 機器分析概論、バイオサイエンス実験、調理学実習Ⅲ
- 臨地実習事前事後指導、臨地実習（臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、給食経営管理、公衆栄養学）
- 給食運営校外実習事前事後指導、給食運営校外実習
- 臨床栄養実践論
  食行動療法論
- バイオサイエンス
  食品開発論
- 健康教育実践論
  スポーツ栄養学
- 公衆衛生学
  健康環境論
- 分子栄養学
  バイオテクノロジー実験
  解剖生理学実験
  生理学実験
- 栄養薬理学
  チーム医療論
  臨床栄養管理学実習
- 給食経営管理論
- 栄養教育論実習
  栄養カウンセリング論
- 公衆栄養学実習
  栄養疫学
  公衆栄養活動論
  公衆栄養学
- 学校栄養指導論
- 家庭経営学
  衣服実習
  家庭科教育法３・４

2年次

- 科学英語 B、バイオテクノロジー
- 介護福祉概論
- 生化学実験
  臨床病態学
  微生物学
- 食品衛生学実験
  食品衛生学
  食品学実験
  食品学各論
  食品学総論
- 臨床栄養学実習
  臨床栄養学
  病態栄養学
- 給食経営管理論
  給食運営実習
  給食運営論
- 栄養教育各論
  栄養教育総論
- 基礎栄養学実習
  基礎栄養学
- 栄養評価論、栄養機能論、運動栄養学
  ライフステージ別栄養学、ライフステージ別栄養学実習
- 学校栄養指導論
- 被服学概論
  住居学概論、保育学
  家庭科教育法１・２

1年次

- 科学英語 A
- 基礎の生物学
- 基礎の有機化学
  基礎の化学
- 基礎調理学
  食物栄養基礎演習
- 基礎実験
  食物栄養の化学
- 臨床医学概論
  生化学
  応用生理学
  解剖生理学
- 食品加工学実習
  応用調理学
  調理学実習Ⅰ・Ⅱ

基礎領域

専門基礎領域

- 社会・環境と健康
- 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
- 食べ物と健康

専門領域

- 臨床栄養学
- 給食経営管理論
- 栄養教育論
- 公衆栄養学
- 基礎栄養学
- 応用栄養学
- 総合演習・臨地実習

統合領域 or 発展領域

教職科目

- 栄養教諭
- 家庭