

DP2

栄養学・調理理論・調理技術力

DP1

食文化多様性理解力

DP5

国内外・地域振興力

DP3

食品開発・メニュー開発
飲食店企画・運営力

DP4

食情報発信・食育技術力

DP6-10

DP6: コミュニケーション力・調整力
DP7: 倫理観

食文化栄養学科 カリキュラムマップ

DP8: 社会的責任
DP9: 総合力
DP10: 生涯学習力

食文化栄養学実習（卒業研究）

4年

後期

前期

3年

後期

前期

2年

後期

前期

1年

