

カリキュラム 2024年度入学生用（予定）

		1年次	2年次	3年次	4年次
専門基礎群	食文化論分野	●文化学概論 ●食文化入門 <b>フ</b> <b>コ</b> ●食生活文化論 <b>コ</b> 多文化複合論			
	栄養学・保健学分野	●実践栄養学 ●生涯スポーツ演習 ●基礎栄養学 <b>フ</b> <b>コ</b> ●栄養生理学 ●食事計画論 健康づくり演習	●栄養と健康 栄養学実習 [集]		
	食品学分野	●食品学総論 <b>フ</b> <b>コ</b>	●食品学各論 <b>フ</b> ●食品衛生学 <b>フ</b> <b>コ</b>	食品衛生学実験 [集]	
	調理学分野	●調理学 <b>フ</b> ●基礎調理学実習 <b>フ</b> <b>コ</b> ●応用調理学実習 <b>フ</b> <b>コ</b>			
	フードビジネス論分野		●基礎経営学 ●フードシステム論 <b>フ</b>		
	情報処理分野	●情報処理実習 情報社会リテラシー論			
	表現論分野	●プランニング入門 <b>コ</b> フードクリエイション実習 [集] 写真表現法実習			
	食生態学分野	●国際理解論 ●食生態学 <b>フ</b>			
専門科目群	食文化論分野		国際食文化論 食文化フィールドワーク実習 和食文化論 食具文化論 <b>コ</b>		
	栄養学・保健学分野		●ライフステージ栄養学 <b>フ</b> 栄養教育・食育論	●国際栄養学 食事療法学 ●公衆衛生学	
	食品学分野		食品加工・保蔵学 食物加工実習 [集] <b>フ</b>	食品官能評価・品質評価論 <b>フ</b> 食品官能評価・品質評価実習 <b>フ</b>	
	調理学分野		食文化調理学実習Ⅰ（日本・アジア） 食文化調理学実習Ⅱ（日本・西洋）		食文化調理学実習Ⅲ（製菓・製パン）
	フードビジネス論分野		マーケティング論入門 <b>フ</b>	●フードビジネスマネジメント論（厨房設計を含む） <b>コ</b> 業界企業分析論	起業入門
	情報論分野		●栄養食文化統計学実習	食生活調査法実習 Webプログラミング実習 料理データベース論実習	
	表現論分野		グラフィックデザイン実習 映像表現法実習 ●フードコーディネータ論 <b>フ</b> <b>コ</b> フードコーディネータ論実習 <b>コ</b>	ワインコーディネータ論実習Ⅰ ワインコーディネータ論実習Ⅱ	テーブルカラーコーディネータ論
	専門英語分野 専門資格取得分野		留学対策英語	ビジネス英語 フードスペシャリスト論 <b>フ</b> フードスペシャリスト試験対策講座 <b>フ</b>	
コース専門科目群	食の社会文化コース			○現代食文化論 ○地域振興論 ○地域振興論実習 国際食活動フィールドワーク実習 [集]	地域観光ビジネス論実習
	食のビジネスコース			○食企業経営論 <b>コ</b> ○食品小売流通論 ○商品開発実習 外食メニュー開発実習 カフェレストラン実習 [集]	
	食の表現コース			○食表現論 ○メディア編集論実習 食空間デザイン論 パッケージ論（デザイン含む）	○イベントコーディネータ論実習
	食の国際コース			海外英語語学研修 [集] 国際食活動フィールドワーク実習 [集] ○ホスピタリティ英語 ○英語で学ぶ世界の食文化	○国際栄養教育実習
	調理・製菓プロフェッショナルコース			食文化栄養学実習（専門学校科目履修）	
総合科目	●スタディスキルズ（初年次教育） ●アカデミックライティングⅠ ●食文化栄養学総論Ⅰ（初年次教育）	●アカデミックライティングⅡ 食文化インターンシップ実習 [集] ●食文化栄養学演習	●食文化栄養学実習（～4年） ●卒業研究（～4年）	●食文化栄養学総論Ⅱ	
食文化栄養学特論	●食文化栄養学特論Ⅰ（読書）		食文化栄養学特論Ⅲ [中期海外語学研修] 食文化栄養学特論Ⅳ [惣菜管理士試験対策講座Ⅰ]	食文化栄養学特論Ⅴ [惣菜管理士試験対策講座Ⅱ]	

●の科目は必修科目／○コースコア科目／**フ**はフードスペシャリスト資格必修科目／**コ**はフードコーディネーター資格必修科目／[集]集中開講科目