

[共通科目] 2018 (平成30) 年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取 得 評 点	卒 業 要 件	備 考
		1年次		2年次				
		前 期	後 期	前 期	後 期			
I群 語学	Active English I	1	1				1か国語2単位以上	教職履修者は必修科目とする
	Active English II	1		1				
	Active English III	1			1			
	Active English IV	1				1		
	海外語学演習(英語)	2		1				
	海外語学演習(韓国語)	2	1	(1)				
	韓国語 I	1	(1)		1			
	韓国語 II	1		(1)		1		
	中国語 I	1	(1)		1			
	中国語 II	1		(1)		1		
	基礎日本語 I	1	1					
基礎日本語 II	1		1					
II群 情報・キャリア	キャリアベーシック	2	1				キャリアベーシックを含み、II群、III群、IV群、V群から10単位以上	全学科必修科目とする
	キャリアデザイン	2		1				全学科必ず履修すること
	ビジネスコミュニケーション	2	1	(1)				調理・製菓学科は必修科目とする
	コンピュータリテラシー	2	1	(1)				生活デザイン学科および栄養学科の教職履修者は必修科目とする
	情報処理概論	2	1					
III群 健康・生活・環境	健康とスポーツ	2	1				教職、保育士履修者は必修科目とする	栄養学科は1年次に必ず履修すること
	体育講義	1		1				
	体育実技	1	1					
	暮らしと環境	2	1	(1)				
	日常の科学	2	1					
	日本の食文化	2		1				
IV群 現代社会	社会福祉と暮らしの法	2		1			生活デザイン学科、グローバルコミュニケーション学科、栄養学科の教職履修者は必修科目とする	教職履修者は必修科目とする
	アジアの未来と日本	2		1				
	ホスピタリティー論	2	1					
	暮らしと経済	2	1	(1)				
	暮らしと金融	2		1				
	人権と社会	2	1	(1)				
	日本国憲法	2	1	(1)				
日本の風土と文化	2		1					
V群 芸術と思想	文学と歴史	2	1	(1)			留学生、帰国子女を対象とする	
	人間学	2	1	(1)				
	美学	2		1				

[学科科目] 調理・製菓学科 (調理コース) 2018 (平成30) 年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取 得 評 点	卒 業 要 件	取 得 要 件 師	取 得 要 件	フ ィ ド ス ペ シ ャ リ ス ト	取 得 要 件 書	備 考
		1年次		2年次								
		前 期	後 期	前 期	後 期							
フードサービス概論Ⅰ	2	1				2		*	*			
フードサービス概論Ⅱ	2		1			※		*	*			
食生活と健康Ⅰ	2	1				2		2	*			
食生活と健康Ⅱ	2			1		2		2	*			
食生活と健康Ⅲ	2				1	2		2	*			
食品学Ⅰ	2	1				2		2	2			
食品学Ⅱ	2		1			2		2	2			
栄養学Ⅰ	2	1				2		2	2			
栄養学Ⅱ	2		1			2		2	2			
栄養学Ⅲ	2			1		2		2	2			
食品衛生学Ⅰ	2	1				2		2	2			
食品衛生学Ⅱ	2		1			2		2	*			
食品衛生学Ⅲ	2			1		2		2	*			
食品衛生学Ⅳ	2				1	2		2	*			
食品衛生学実習	1	1				1		1	*			
調理理論Ⅰ	2	1				2		2	2			
調理理論Ⅱ	2		1			2		2	*			
調理理論Ⅲ	2			1		2		2	*			
調理理論Ⅳ	2			1		2		2	*			
調理理論Ⅴ	2				1	2		2	*			
食文化概論	2				1	2		2	2			
調理実習Ⅰ	1	2				1		1	1			
調理実習Ⅱ	1	2				1		1	1			
調理実習Ⅲ	1		2			1		1	*			
調理実習Ⅳ	1		2			1		1	*			
調理実習Ⅴ	1		2			1		1	*			
総合調理実習	2			3		2		2	*			
高度調理技術実習	1				2	1		1	*			
フードサービス実習	1			1		1		1	1			
フードランゲージ	2		1			2		2	*			
基礎調理実習	1	2				※		*	*			
応用調理実習	2				3	※		*	*			
学外調理実習Ⅰ	1		1	1		※		*	*			
学外調理実習Ⅱ	1			1	1	※		*	*			
レストランサービス実習	1			2		※		*	*			
製菓実習Ⅰ	1			2		※		*	*			
カフェ実習	1				2	※		*	*			
色彩学	2		1			※		*	*			
食品の消費と流通	2			1		※		*	2			
食物学実習	1				2	※		*	1			
食品評価演習	1				2	※		*	1			
食品加工学	2			1		※		*	2			
フードスペシャリスト論	2				1	※		*	2			
食文化演習	1		1	1		※		*	*		集中	

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

卒業要件に同じ

[学科科目] 調理・製菓学科（製菓コース）2018（平成30）年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取得 評点	卒業 要件	取得 要件	製菓衛生 師 受験 資格	取得 要件	フー ド ス ペ シ ャ リ ス ト	取得 要件	司 得 要 件 書	備 考
		1年次		2年次										
		前 期	後 期	前 期	後 期									
フードサービス概論Ⅰ	2	1				2		*		*				
フードサービス概論Ⅱ	2		1			※		*		*				
衛生法規	2		1			2		2		*				
公衆衛生学Ⅰ	2	1				2		2		*				
公衆衛生学Ⅱ	2		1			2		2		*				
公衆衛生学Ⅲ	2			1		2		2		*				
食品学Ⅰ	2	1				2		2		2				
食品学Ⅱ	2		1			2		2		2				
食品衛生学Ⅰ	2	1				2		2		2				
食品衛生学Ⅱ	2		1			2		2		*				
食品衛生学Ⅲ	2		1			2		2		*				
食品衛生学Ⅳ	2			1		2		2		*				
食品衛生学実習	1	1				1		1		*				
栄養学Ⅰ	2	1				2		2		2				
栄養学Ⅱ	2		1			2		2		2				
社会Ⅰ	2			1		2		2		*				
社会Ⅱ	2			1		2		2		*				
製菓理論Ⅰ	2	1				2		2		*				
製菓理論Ⅱ	2	1				2		2		*				
製菓理論Ⅲ	2		1			2		2		*				
製菓理論Ⅳ	2		1			2		2		*				
製菓理論Ⅴ	2			1		2		2		*				
製菓実習Ⅰ	1	2				1		1		1				
製菓実習Ⅱ	1	2				1		1		1				
製菓実習Ⅲ	1	2				1		1		1				
製菓実習Ⅳ	1		2			1		1		1				
製菓実習Ⅴ	1		2			1		1		1				
製菓実習Ⅵ	1		2			1		1		1				
製菓実習Ⅶ	1			2		1		1		1				
応用製菓実習Ⅰ	1			2		※		*		*				
応用製菓実習Ⅱ	1				2	※		*		*				
学外製菓実習	1		1	1		※		*		*				
高度製菓実習	1				2	※		*		*				
フードランゲージ	2		1			※		*		*				
色彩学	2				1	※		*		*				
ラッピング演習Ⅰ	1				1	※		*		*				
フードコーディネータ論	2				1	※		*		2				
調理理論Ⅰ	2				1	※		*		2				
調理実習Ⅰ	1			2		※		*		1				
食品の消費と流通	2			1		※		*		2				
食物学実習	1				2	※		*		1				
食品評価演習	1				2	※		*		1				
食品加工学	2			1		※		*		2				
フードスペシャリスト論	2				1	※		*		2				
食文化演習	1	1	1			※		*		*			集中	

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

卒業要件に同じ

教育課程表

[学科科目] 調理・製菓学科（フードコーディネーターコース）2018（平成30）年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取 得 評 点	卒 業 要 件	フ ード コ ー デ ィ ネ ー タ ー 3 級 資 格 認 定	レ ス ト ラ ン サ ー ビ ス 技 能 検 定 3 級 受 験 資 格	取 司 得 要 件 書	備 考
		1年次		2年次							
		前 期	後 期	前 期	後 期						
フードサービス概論Ⅰ	2	1				2	*	*			
フードサービス概論Ⅱ	2		1			※	2	2			
食物学演習	1			1		1	*	*			
栄養学Ⅰ	2	1				2	2	*			
栄養学Ⅱ	2		1			2	2	*			
栄養学Ⅲ	2				1	2	2	*			
食品学Ⅰ	2	1				2	*	*			
食品学Ⅱ	2		1			2	2	2			
食品加工学	2			1		2	2	2			
食文化概論	2			1		2	2	2			
食品衛生学Ⅰ	2	1				2	2	2			
調理学Ⅰ	2	1				2	*	*			
調理学Ⅱ	2		1			2	2	2			
調理学実習Ⅰ	1	2				1	1	*			
調理学実習Ⅱ	1		2			1	*	*			
カフェ実習	1		2			1	*	1			
調理学演習Ⅰ	1	2				1	*	*			
フードコーディネート論	2	1				2	2	*			
フードマネジメント論	2				1	2	2	2			
テーブルコーディネート実習Ⅰ	1				2	1	1	*			
テーブルコーディネート実習Ⅱ	1		2			1	*	*			
ラッピング演習Ⅰ	1		1			1	*	*			
ラッピング演習Ⅱ	1			1		1	*	*			
レストランサービス論	2		1			2	2	2			
フードビジネス演習	1			1		1	1	*			
状態別栄養学実習	1				2		*	*			
食品加工学実習	1			2			*	*			
製菓実習Ⅰ	1			2			*	*			
製菓実習Ⅱ	1				2		*	*			
調理学実習Ⅲ	1				2		*	*			
調理学演習Ⅱ	1			2			*	*			
調理学実験	1	2					*	*			
レストランサービス実習	1			2			*	1			
色彩学	2		1			※	*	*			
販売論	2		1			※	*	*			
インテリアコーディネート論	2			1		※	*	*			
公衆衛生・法規	2			1		※	*	2			
レストランサービス学外実習	1		1	1		※	*	*			

指定単位を含めて50単位以上

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

指定単位を含めて卒業要件を満たすこと

卒業要件に同じ

## [教職に関する科目 (中二免・栄教二免)] 2018 (平成30) 年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取 得 評 点	卒 業 要 件	中 取 得 二 要 免 件	栄 取 得 二 要 免 件	備 考
		1年次		2年次						
		前 期	後 期	前 期	後 期					
教 職 論	2	1					2	2		
教 育 学	2	1					2	2		
教 育 心 理 学	2		1				2	2		
教 育 課 程 論	2		1				2	2		
国 語 科 指 導 法	2		1				2			
家 庭 科 指 導 法	2		1				2			
道 徳 教 育 の 指 導 法	2			1			2	2		
教 育 方 法 論	2	1					2	2		
生 徒 指 導 ・ 教 育 相 談	2		1				2	2		
生 徒 指 導 ・ 進 路 指 導	2			1			2	2		
教 育 実 習 事 前 事 後 指 導	1						1			
教 育 実 習 I	2						2			
教 育 実 習 II	2						2			
教 職 実 践 演 習 (中 学 校)	2				1		2			
栄 養 教 育 実 習 事 前 事 後 指 導	1							1		
栄 養 教 育 実 習	1							1		
教 職 実 践 演 習 (栄 養 教 諭)	2				1			2		

## [司書教諭に関する科目] 2018 (平成30) 年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取 得 評 点	卒 業 要 件	取 司 得 書 要 件 論	備 考
		1年次		2年次					
		前 期	後 期	前 期	後 期				
学 校 経 営 と 学 校 図 書 館	2		1		1		2		
学 校 図 書 館 メ デ ィ ア の 構 成	2	1		1			2		
学 習 指 導 と 学 校 図 書 館	2		1		1		2		
読 書 と 豊 かな 人 間 性	2		1		1		2		
情 報 メ デ ィ ア の 活 用	2	1		1			2		

## [司書に関する科目] 2018 (平成30) 年度入学生用

授業科目名	単 位	年次配当				取 得 評 点	卒 業 要 件	取 司 得 要 件 書	備 考
		1年次		2年次					
		前 期	後 期	前 期	後 期				
生 涯 学 習 概 論	2		1				2		
図 書 館 概 論	2	1					2		
図 書 館 制 度 ・ 経 営 論	2		1				2		
図 書 館 情 報 技 術 論	2	1					2		
図 書 館 サ ー ビ ス 概 論	2				1		2		
情 報 サ ー ビ ス 論	2			1			2		
児 童 サ ー ビ ス 論	2			1			2		
情 報 サ ー ビ ス 演 習 1	1			1			1		
情 報 サ ー ビ ス 演 習 2	1				1		1		
図 書 館 情 報 資 源 概 論	2		1				2		
情 報 資 源 組 織 論	2	1					2		
情 報 資 源 組 織 演 習 1	1		1				1		
情 報 資 源 組 織 演 習 2	1				1		1		
図 書 館 基 礎 特 論	(1)				(1)		2科目 2単位 以上	集中講義	
図 書 館 情 報 資 源 特 論	1	1							
図 書 ・ 図 書 館 史	1			1					