

[共通科目] 2019年度4月入学生用

	ナンバリング	授業科目名	授業形態	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	111	Active English I	演習	1	1				1か国語2単位以上	教職履修者は必修科目とする	
	111	Active English II	演習	1		1					
	112	Active English III	演習	1			1				
	112	Active English IV	演習	1			1				
	111	海外語学演習(英語)	演習	2		1					
	111	海外語学演習(韓国語)	演習	2	1	(1)					
	111	韓国語 I	演習	1	(1)		1				
	111	韓国語 II	演習	1		(1)	1				
	111	中国語 I	演習	1	(1)		1				
	111	中国語 II	演習	1		(1)	1				
	111	基礎日本語 I	演習	1	1						
	111	基礎日本語 II	演習	1		1					
II群 情報・キャリア	111	キャリアベーシック	講義	2	1			キャリアベーシックを含み、II群、III群、IV群、V群、VI群から10単位以上	全学科必修科目とする		
	111	キャリアデザイン	講義	2		1					
	111	コンピュータリテラシー	講義	2	1						
	111	情報処理概論	講義	2	1						
III群 国際社会と日本	111	日本の風土と文化	講義	2		1				全学科必修科目とする	
	111	ビジネスコミュニケーション	講義	2	1	(1)					
	111	暮らしと経済	講義	2	1	(1)					
	111	アジアの未来と日本	講義	2		1					
	111	暮らしと金融	講義	2		1					
	111	日本国憲法	講義	2	1	(1)					
	111	ホスピタリティ論	講義	2	1						
	111	人権と社会	講義	2	1						
IV群 科学と環境	111	日本の食文化	講義	2		1		教職履修者は必修科目とする			
	111	日常の科学	講義	2	1						
	111	暮らしと環境	講義	2	1						
V群 健康とスポーツ	111	健康スポーツ科学	講義	2	1			栄養学科は1年次に必ず履修すること			
	111	体育講義	講義	1		1					
	111	体育実技	実技	1	1						
VI群 人間と智	111	文学と歴史	講義	2	1	(1)		教職、保育士履修者は必修科目とする			
	111	人間学	講義	2	1	(1)					
	111	美学	講義	2		1					

[学科科目] 調理・製菓学科 (調理コース) 2019年度入学生用

ナンバリング	授業科目名	授業形態	単位	年次配当				取得ポイント	卒業要件	取得調理師要件	フードスペシャリスト取得要件	取得要件書	備考
				1年次		2年次							
				前期	後期	前期	後期						
321	フードサービス概論Ⅰ	講義	2	1				2	*	*			
322	フードサービス概論Ⅱ	講義	2			1		※	*	*			
321	食生活と健康Ⅰ	講義	2	1				2	2	*			
322	食生活と健康Ⅱ	講義	2			1		2	2	*			
322	食生活と健康Ⅲ	講義	2				1	2	2	*			
321	食品学Ⅰ	講義	2	1				2	2	2			
321	食品学Ⅱ	講義	2		1			2	2	2			
321	栄養学Ⅰ	講義	2	1				2	2	2			
321	栄養学Ⅱ	講義	2		1			2	2	2			
322	栄養学Ⅲ	講義	2			1		2	2	2			
321	食品衛生学Ⅰ	講義	2	1				2	2	2			
321	食品衛生学Ⅱ	講義	2		1			2	2	*			
322	食品衛生学Ⅲ	講義	2			1		2	2	*			
322	食品衛生学Ⅳ	講義	2				1	2	2	*			
321	食品衛生学実習	実験	1	1				1	1	*			
321	調理理論Ⅰ	講義	2	1				2	2	2			
321	調理理論Ⅱ	講義	2		1			2	2	*			
322	調理理論Ⅲ	講義	2			1		2	2	*			
322	調理理論Ⅳ	講義	2			1		2	2	*			
322	調理理論Ⅴ	講義	2				1	2	2	*			
322	食文化概論	講義	2				1	2	2	2			
321	調理実習Ⅰ	実習	1	2				1	1	1			
321	調理実習Ⅱ	実習	1	2				1	1	1			
321	調理実習Ⅲ	実習	1		2			1	1	*			
321	調理実習Ⅳ	実習	1		2			1	1	*			
321	調理実習Ⅴ	実習	1		2			1	1	*			
322	総合調理実習	実習	2			3		2	2	*			
322	高度調理技術実習	実習	1				2	1	1	*			
322	フードサービス実習	実習	1			2		1	1	*			
321	フードランゲージ	講義	2		1			2	2	*			
321	基礎調理実習	実習	1	2				※	*	*			
322	応用調理実習	実習	2				3	※	*	*			
321	学外調理実習Ⅰ	演習	1		1	1		※	*	*			
322	学外調理実習Ⅱ	演習	1			1	1	※	*	*			
322	製菓実習Ⅰ	実習	1			2		※	*	*			
322	カフェ実習	実習	1				2	※	*	*			
322	フードコーディネータ論	講義	2				1	※	*	2			
321	色彩学	講義	2		1			※	*	*			
322	食品の消費と流通	講義	2			1		※	*	2			
322	食物学実習	実習	1				2	※	*	1			
322	食品評価演習	演習	1				2	※	*	1			
322	食品加工学	講義	2			1		※	*	2			
322	フードスペシャリスト論	講義	2				1	※	*	2			
321	食文化演習	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) 2019年度入学生用

ナンバリング	授業科目名	授業形態	単位	年次配当				取得評点	卒業要件	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	司書取得要件	備考
				1年次		2年次								
				前期	後期	前期	後期							
321	フードサービス概論Ⅰ	講義	2	1				2	*	*				
321	フードサービス概論Ⅱ	講義	2		1			※	*	*				
321	衛生法規	講義	2		1			2	2	*				
321	公衆衛生学Ⅰ	講義	2	1				2	2	*				
321	公衆衛生学Ⅱ	講義	2		1			2	2	*				
322	公衆衛生学Ⅲ	講義	2			1		2	2	*				
321	食品学Ⅰ	講義	2	1				2	2	2				
321	食品学Ⅱ	講義	2		1			2	2	2				
321	食品衛生学Ⅰ	講義	2	1				2	2	2				
321	食品衛生学Ⅱ	講義	2		1			2	2	*				
321	食品衛生学Ⅲ	講義	2		1			2	2	*				
322	食品衛生学Ⅳ	講義	2			1		2	2	*				
321	食品衛生学実習	実験	1	1				1	1	*				
321	栄養学Ⅰ	講義	2	1				2	2	2				
321	栄養学Ⅱ	講義	2		1			2	2	2				
322	社会Ⅰ	講義	2			1		2	2	*				
322	社会Ⅱ	講義	2			1		2	2	*				
321	製菓理論Ⅰ	講義	2	1				2	2	*				
321	製菓理論Ⅱ	講義	2	1				2	2	*				
321	製菓理論Ⅲ	講義	2		1			2	2	*				
321	製菓理論Ⅳ	講義	2		1			2	2	*				
322	製菓理論Ⅴ	講義	2			1		2	2	*				
321	製菓実習Ⅰ	実習	1	2				1	1	1				
321	製菓実習Ⅱ	実習	1	2				1	1	*				
321	製菓実習Ⅲ	実習	1	2				1	1	*				
321	製菓実習Ⅳ	実習	1		2			1	1	*				
321	製菓実習Ⅴ	実習	1		2			1	1	*				
321	製菓実習Ⅵ	実習	1		2			1	1	*				
322	製菓実習Ⅶ	実習	1			2		1	1	*				
322	応用製菓実習Ⅰ	実習	1			2		※	*	*				
322	応用製菓実習Ⅱ	実習	1				2	※	*	*				
321	学外製菓実習	演習	1		1	1		※	*	*				
322	高度製菓実習	実習	1				2	※	*	*				
321	フードランゲージ	演習	2		1			※	*	*				
322	色彩学	講義	2			1		※	*	*				
322	ラッピング演習Ⅰ	演習	1				1	※	*	*				
322	フードコーディネート論	講義	2				1	※	*	2				
322	調理理論Ⅰ	講義	2				1	※	*	2				
322	調理実習Ⅰ	実習	1			2		※	*	1				
322	食品の消費と流通	講義	2			1		※	*	2				
322	食物学実習	実習	1				2	※	*	1				
322	食品評価演習	演習	1				2	※	*	1				
322	食品加工学	講義	2			1		※	*	2				
322	フードスペシャリスト論	講義	2				1	※	*	2				
321	食文化演習	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 (フードコーディネーターコース) 2019年度入学生用

ナンバリング	授業科目名	授業形態	単位	年次配当				取得評点	卒業要件	3級資格認定	フードコーディネーター	3級受験資格	技能検定	レストランサービス	取得要件書	備考
				1年次		2年次										
				前期	後期	前期	後期									
321	フードサービス概論Ⅰ	講義	2	1				2	*		*					
321	フードサービス概論Ⅱ	講義	2		1			※	2		2					
322	食物学演習	演習	1			1		1	*		*					
321	栄養学Ⅰ	講義	2	1				2	2		*					
321	栄養学Ⅱ	講義	2		1			2	2		*					
322	栄養学Ⅲ	講義	2				1	2	2		*					
321	食品学Ⅰ	講義	2	1				2	*		*					
321	食品学Ⅱ	講義	2		1			2	2		2					
322	食品加工学	講義	2			1		2	2		2					
322	食文化概論	講義	2			1		2	2		2					
321	食品衛生学Ⅰ	講義	2	1				2	2		2					
321	調理学Ⅰ	講義	2	1				2	*		*					
321	調理学Ⅱ	講義	2		1			2	2		2					
321	調理学実習Ⅰ	実習	1	2				1	1		*					
321	調理学実習Ⅱ	実習	1		2			1	*		*					
321	カフェ実習	実習	1		2			1	*		1					
321	調理学演習Ⅰ	演習	1	2				1	*		*					
321	フードコーディネート論	講義	2	1				2	2		*					
322	フードマネジメント論	講義	2				1	2	2		2					
322	テーブルコーディネート実習Ⅰ	実習	1				2	1	1		*					
321	テーブルコーディネート実習Ⅱ	実習	1		2			1	*		*					
321	ラッピング演習Ⅰ	演習	1		1			1	*		*					
322	ラッピング演習Ⅱ	演習	1			1		1	*		*					
321	レストランサービス論	講義	2		1			2	2		2					
322	フードビジネス演習	演習	1			1		1	1		*					
322	状態別栄養学実習	実習	1				2		*		*					
322	食品加工学実習	実習	1			2			*		*					
322	製菓実習Ⅰ	実習	1			2			*		*					
322	製菓実習Ⅱ	実習	1				2		*		*					
322	調理学実習Ⅲ	実習	1				2		*		*					
322	調理学演習Ⅱ	演習	1			2			*		*					
321	調理学実験	実験	1	2					*		*					
322	レストランサービス実習	実習	1			2			*		1					
321	色彩学	講義	2		1			※	*		*					
321	販売論	講義	2		1			※	*		*					
322	インテリアコーディネート論	講義	2			1		※	*		*					
322	公衆衛生・法規	講義	2			1		※	*		2					
321	レストランサービス学外実習	演習	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)] 2019年度入学生用

ナンバリング	授業科目名	授業形態	単位	年次配当				取得評点	卒業要件	中取得要件	栄取得要件	備考
				1年次		2年次						
				前期	後期	前期	後期					
911	教育学	講義	2	1					2	2		
911	教職論	講義	2	1					2	2		
911	教育心理学	講義	2	1					2	2		
912	特別支援教育	講義	2			1			2	2		
911	教育課程論	講義	2	1					2	2		
912	道德の理論及び指導法	講義	2			1			2	2		
911	特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	講義	2		1				2	2		
911	教育方法論	講義	2		1				2	2		
911	生徒指導・教育相談	講義	2		1				2	2		
912	生徒指導・進路指導	講義	2			1			2			
911	国語科指導法	講義	2		1				2			
911	家庭科指導法	講義	2		1				2			
912	教育実習事前事後指導	演習	1						1			
912	教育実習Ⅰ	実習	2						2			
912	教育実習Ⅱ	実習	2						2			
912	教職実践演習(中学校)	演習	2				1		2			
912	栄養教育実習事前事後指導	演習	1							1		
912	栄養教育実習	実習	1							1		
912	教職実践演習(栄養教諭)	演習	2				1			2		

[司書教諭に関する科目] 2019年度入学生用

ナンバリング	授業科目名	授業形態	単位	年次配当				取得評点	卒業要件	取司得要件	備考
				1年次		2年次					
				前期	後期	前期	後期				
911	学校経営と学校図書館	講義	2	1		1			2		
911	学校図書館メディアの構成	講義	2	1		1			2		
911	学習指導と学校図書館	講義	2	1		1			2		
911	読書と豊かな人間性	講義	2		1		1		2		
911	情報メディアの活用	講義	2		1		1		2		

[司書に関する科目] 2019年度入学生用

ナンバリング	授業科目名	授業形態	単位	年次配当				取得評点	卒業要件	取司得要件	備考
				1年次		2年次					
				前期	後期	前期	後期				
911	生涯学習概論	講義	2		1				2		
911	図書館概論	講義	2	1					2		
911	図書館制度・経営論	講義	2		1				2		
911	図書館情報技術論	講義	2		1				2		
912	図書館サービス概論	講義	2				1		2		
912	情報サービス論	講義	2			1			2		
912	児童サービス論	講義	2			1			2		
912	情報サービス演習1	演習	1			1			1		
912	情報サービス演習2	演習	1				1		1		
911	図書館情報資源概論	講義	2	1					2		
911	情報資源組織論	講義	2	1					2		
911	情報資源組織演習1	演習	1		1				1		
912	情報資源組織演習2	演習	1				1		1		
912	図書館基礎特論	講義	(1)				(1)		2科目	集中講義	
911	図書館情報資源特論	講義	1	1					2単位		
912	図書・図書館史	講義	1			1			以上		