

[共通科目] 2023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				2		
	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						
	111	情報システム論	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			4単位以上 8単位以上	全学科必ず履修すること 調理・製菓学科は必修科目とする 栄養学科の教職履修者は必修科目とする 経営会計学科は必ず履修すること 留学生、帰国子女を対象とする	
	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						
	111	ホスピタリティ論	講義	2	1						
	111	人権と社会	講義	2	1						
	111	社会福祉と暮らしの法	講義	2		1					
	111	手話コミュニケーション論	演習	2	1						
IV群 科学と環境	111	日本の食文化	講義	2		1			4単位以上	栄養学科は1年次に必ず履修すること	
	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	演習	2	1				4単位以上	教職、保育士履修者は必修科目とする	
	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				4単位以上		
	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 (製菓コース) 2023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	3級取得要件	食空間コーディネーター	取得要件書	備考
				1年次		2年次								
				前期	後期	前期	後期							
321	食品学 I	講義	2	1				2		*				
321	食品学 II	講義	2		1			2		*				
321	栄養学 I	講義	2	1				2		*				
321	栄養学 II	講義	2		1			2		*				
321	食品衛生学 I	講義	2	1				2		*				
321	食品衛生学 II	講義	2		1			2		*				
321	食品衛生学 III	講義	2		1			2		*				
322	食品衛生学 IV	講義	2			1		2		*				
321	食品衛生学実習	実習	1	1				1		*				
321	公衆衛生学 I	講義	2	1				2		*				
321	公衆衛生学 II	講義	2	1				2		*				
321	衛生法規	講義	2	1				2		*				
321	製菓理論 I	講義	2	1				2		*				
321	製菓理論 II	講義	2		1			2		*				
321	製菓理論 III	講義	2		1			2		*				
322	社会	講義	2			1		2		*				
321	フードランゲージ	演習	1		1			1		*				
321	接遇マナー I	講義	2	1				2		*				
321	接遇マナー II	講義	2		1			2		*				
321	製菓実習 I	実習	1	2				1		*				
321	製菓実習 II	実習	1	2				1		*				
321	製菓実習 III	実習	1	2				1		*				
321	製菓実習 IV	実習	1		2			1		*				
321	製菓実習 V	実習	1		2			1		*				
321	製菓実習 VI	実習	1		2			1		*				
321	製菓実習 VII	実習	1		2			1		*				
322	製菓実習 VIII	実習	1			2		1		*				
322	応用製菓実習 I	実習	1			2		1		*				
322	応用製菓実習 II	実習	1				2	1		*				
322	高度製菓実習	実習	2				3	2		*				
322	フードスタイリング概論	講義	2			1		※		*				
322	専門食品材料学	講義	2				1	※		*				
322	色彩学	講義	2				1	※		*				
322	販売論	講義	2				1	※		*				
322	フードマネジメント論	講義	2			1		※		*				
322	チョコレート専門実習	実習	1			2		※		*				
322	テーブルコーディネート実習A	実習	1				2	※		*	1			
321	学外製菓実習(インターンシップ)	実習	1		1			※		*				
322	ラッピング演習	演習	1				1	※		*				
321	食文化演習	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

◎学外製菓実習
(インターンシップ)
指定の期間に集中して実施
成績評価は履修した
次の学期とする

◎食文化演習
指定の期間に集中して実施
成績評価は履修した
次の学期とする

[教職に関する科目 (栄教二免)] 2023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	取得要件	備考
				1年次		2年次				
				前期	後期	前期	後期			
911	教育原理	講義	2	1				2	1. 本表の授業科目は、栄養教諭二種免許状を受ける場合の教職に関する科目である。 2. 教育原理には、教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）を含む。	
911	教職論	講義	2	1				2		
911	教育心理学	講義	2		1			2		
912	特別支援教育	講義	1			1		1		
911	教育課程論	講義	1	1				1		
912	道徳教育論	講義	1			1		1		
911	総合的な学習の時間と特別活動	講義	2		1			2		
911	教育方法論	講義	2		1			2		
911	生徒指導・教育相談	講義	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		

[司書に関する科目] 2023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	取得要件	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	1. 本表の授業科目は、司書資格を受ける場合の司書に関する科目である。 2. 甲群のすべての科目の単位22単位及び乙群の単位のうちから2科目2単位以上、計24単位以上を修得すること。	
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 2単位以上		
911	図書館情報資源特論	講義	1	1						
912	図書・図書館史	講義	1			1				