## [共通科目] 2025年度入学生用

	ナン		主要	授	単		年次	配当		卒			
	バリ	授業科目名	主要授業科	業		1年次 2			2年次 業		備考		
	ング		科目	形態	位	前期	後期	前期	後期	要件			
	111	Active English I	0	演習	1	1					教職履修者は必修科目とする		
	111	1 Active English I	0	演習	1		1				状物限10円は光10円日Cリの		
	111			演習	2		1			1			
	111			演習	2	1	(1)			か 国			
I 群 語学	111	1 韓 国 語 I		演習	1			1		国語の			
1件 四子	111	韓 国 語 Ⅱ		演習	1				1	2 単			
	111	中 国 語 I		演習	1			1		位以			
	111	中 国 語 II		演習	1				1	Ě			
	111	基 礎 日 本 語 I		演習	1	1			初学	留学生、帰国子女を対象とする			
	111	基礎日本語Ⅱ		演習	1		1				田子生、帰国丁久を刈家こりる		
	111	キャリアベーシック	0	講義	2	1							
	111	キャリアデザイン	0	講義	2		1			丰	全学科必ず履修すること		
Ⅱ群 情報・キャリア	111	コンピュータリテラシー	0	講義	2	1				ヤリ	調理・製菓学科は必修科目とする		
IHTK ( ( ) )	111	情 報 処 理 概 論	0	講義	2	1				アベ			
	111	情報システム論	0	講義	2	1				ーシ	経営会計学科は必ず履修すること		
	111	日本の風土と文化		講義	2		開講せず						
	111	アジアの未来と日本		講義	2		開講せず			クを			
	111	暮らしと金融	0	講義	2	1				を含み			
Ⅲ群	111	日 本 国 憲 法	0	講義	2	1				Ⅱ群	教職履修者は必修科目とする		
国際社会と日本	111	ホスピタリティー論	0	講義	2	1				ш Ш			
	111	人 権 と 社 会	0	講義	2		1			群、			
	111	手話コミュニケーション論	0	演習	2	1				IV			
	111	社 会 学 概 論	0	講義	2		1			群、			
TV	111	日本の食文化	0	講義	2	1				V 群			
Ⅳ群 科学と環境	111	日 常 の 科 学	0	講義	2	1				VI	栄養学科は1年次に必ず履修すること		
	111	暮らしと環境	0	講義	2	1				群			
V群 健康とスポーツ	111	スポーツ健康科学	0	講義	2		1			からい	<b>お</b> 離 但去上屋板老は立板料ロトよっ		
	111	スポーツ健康実技	0	実技	1	1				10 単位	教職、保育士履修者は必修科目とする		
	111	文 学 と 歴 史	0	講義	2	1				位以			
VI群 人間と智	111	人 間 と 宗 教	0	講義	2		1			Ê			
	111	心 理 学 概 論	0	講義	2		1						

## [学科科目] 調理・製菓学科(フードコーディネートコース)2025年度入学生用

大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学		1111日) 购注 农来于代	()	1 -1		1 - 1 -												T .	I	
7	ナン	ナン			単					l .		3級資	デフ	受打験育	ゼスト	3 7 級 (	で 食 一 空			
2   1   1   1   1   1   2   2   2   2	バリ	授業科目名	業									格認		(格 定 ランサ		取る得り	一間		備	考
321 食 品 学 I ○ 講義 2 I □ 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 2 1 0 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 2 1 0 3 3 2 2 ※ 英 学 I ○ 講義 2 I □ 2 2 3 2 1 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 2 9 1 0 3 3 3 3 3 3 3 4 2 9 2 1 0 2 2 3 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 2 1 3 3 3 3	グ		科		位	前期	後期	前期	後期			上 要 /	タコー	7年 第 件 系	3 レビス	要々件	7 7			
321   宋	321	食 品 学 I	0	講義	2	1				2										
322 栄 養 学 Ⅱ ○   講義 2 1 1 2 2 3 2 1	321	食 品 学 Ⅱ	0	講義	2		1			2		2		2		*				
321 食 品 衛 生 学 I 〇 講義 2 I	321	栄養 学 I	0	講義	2	1				2		2		*		*				
321   調 理 学 I 〇 講義 2 I I	322	栄 養 学 Ⅱ	0	講義	2			1		2		2		*		*				
321   調 理 学 II	321	食品 衛生学 I	0	講義	2	1				2		2		2		*				
322 食 品 加 工 学 ○ 講義 2	321	調理学I	0	講義	2	1				2		*		*		*				
321 フードコーディネート論   ○ 講義   2	321	調 理 学 Ⅱ	0	講義	2		1			2		2		2		*				
322 フードマネージメント論 ○ 講義 2	322	食 品 加 工 学	0	講義	2			1		2		2		2		*				
321 レストランサービス論	321	フードコーディネート論	0	講義	2	1				2		2		*		*				
322 食 文 化 概 論 ○ 講義 2	322	フードマネージメント論	0	講義	2			1		2		2		2		*				
321 接 遇 マ ナ ー I ○ 講義 2 1   2   2   321 接 遇 マ ナ ー II ○ 講義 2 1   1   1   1   322 次 元 下 デ ザ イン 演 習 ○ 演習 1   1   1   1   1   1   1   322 食 品 加 工 学 実 習 ○ 実習 1   2   1   321 河 ア ビ ン グ 演 習 ○ 演習 1   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   1   322 河 ス ー 同 発演 習 I   2   321 河 ス ー 同 発演 習 I   2   321 河 ス ー 同 形 発演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   2   322 列 ス ー ー 同 光 演 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 ス 河 図 I   322 列 ス ー ー 回 I   322 列 ス ー ー 回 I   322 列 ス ー ー 回 I   323 列 ス ー ー 回 I	321	レストランサービス論	0	講義	2		1			2		2		2		*				
321 接 選 マ ナ ー II ○ 講義 2	322	食 文 化 概 論	0	講義	2			1		2		2		2		*				
321 食 物 学 演 習 ○ 演習 1	321	接 遇 マ ナ ー I	0	講義	2	1				2		*		*		*				
322 食と環境の未来を考える ○ 演習 1	321	接 遇 マ ナ ー Ⅱ	0	講義	2		1			*		2		2		*				
322 食と環境の未来を考える ○ 演習 1	321	食 物 学 演 習	0	演習	1		1			1		*	指定	*	指完	*	指定			
321   調 理 学 実 習 A 〇 実習 1 2	322	フードデザイン演習	0	演習	1			1		1	指	1	単位	*	単位	*	単位			
321   調 理 学 実 習 A 〇 実習 1 2	322	食と環境の未来を考える	0	演習	1				1	1	定単	*	世を含	*	を	*	位を含			
321   調 理 学 実 習 B 〇 実習 1 2 1 1 2   1 50   * 要件を満ます。   * 要件を満ます。   * 要件を満ます。   * 要件を満ます。   * ま習 B 〇 実習 B 〇 実 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表	321	カフェ実習	0	実習	1	2				1	位を	*	含め	1	め	*	含め	卒業		
321   調 理 学 実 習 B 〇 実習 1 2 1 1 2   1 50   * 要件を満ます。   * 要件を満ます。   * 要件を満ます。   * 要件を満ます。   * ま習 B 〇 実習 B 〇 実 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表 表	321	調理学実習A	0	実習	1	2				1	含	1	て 卒	*	マ卒	*	て卒	不要		
322   調 埋 字 集 智 C ○ 集智 1	321	調理学実習B	0	実習	1		2			1	て	*	業要	*	業要	*	業要	行 に に		
322   調 理 学 実 習 D ○ 実習 1	322	調理学実習C	0	実習	1			2		1	50	*	件を	1	仲を	*	件を			
322   調 理 学 実 習 D ○ 実習 1	321	テーブルコーディネート実習A	0	実習	1		2			1	位   以	*	満っ	*	満	1	満っ			
322   調 理 学 実 習 D ○ 実習 1	322	テーブルコーディネート実習B	0	実習	1				2	1		1	たす	*	す	*	たす			
321 メニュー開発演習 I ○ 演習 1 2   * * * * * * * * * * * * * * * * * *	321	ラッピング演習	0	演習	1	1				1		*	<u>ک</u> ک	*	こと	*	<u>ر</u> ح			
322 メニュー開発演習Ⅱ ○ 演習 1 2 5 単	322	調理学実習D	0	実習	1			2				*		*		*				
322   メニュー開発演習   □ ○ 演習   □ □ ② □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	321	メニュー開発演習Ⅰ	0	演習	1		2			_		*		*		*				
322 製 菓 実 習 I 実習 1 2 位以 *   322 製 菓 実 習 II 実習 1 2 上 *   322 食 品 加 工 学 実 習 ○ 実習 1 2 *   322 レストランサービス演習 ○ 演習 1 2 *	322	メニュー開発演習Ⅱ	0	演習	1			2				*		*		*				
322 食品加工学実習○実習1 2   322 レストランサービス演習○演習1 2	322	製菓実習I		実習	1			2		位		*		*		*				
322 食 品 加 工 学 実 習 ○ 実習 1 2 * *   322 レストランサービス演習 ○ 演習 1 2 * 1	322	製 菓 実 習 Ⅱ		実習	1				2	l .		*		*		*				
	322	食品加工学実習	0	実習	1			2				*		*		*				
322 公 衆 衛 生・法 規 〇 講義 2 1	322	レストランサービス演習	0	演習	1			2				*		1		*				
	322	公 衆 衛 生・法 規	0	講義	2			1		*		*		2		*				
322 フードスタイリング概論 講義 2 1 ※ * *	322	フードスタイリング概論		講義	2			1		*		*		*		*				
321 色 彩 学 講義 2 1 ※ * *	321	色 彩 学		講義	2		1			*		*	1	*		*				
321 販 売 論 講義 2 1 ※ * *	321	販 売 論		講義	2		1			*		*	1	*		*				
322 料飲接遇サービス 演習 1 1 ※ * *	322	料飲接遇サービス		演習	1				1	*		*	1	*		*				
321 学外レストランサービス実習(インターンシップ) 実習 1 1 1 1 ※ * * * ◎食文化演 ※ * * ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※	321	学外レストランサービス実習(インターンシップ)		実習	1		1	1		*		*	1	*		*				
321 食 文 化 演 習   演習 1 1 (1)   ※ * * *   *	321	食 文 化 演 習		演習	1	1	(1)			*		*	1	*		*				

## [司書に関する科目] 2025年度入学生用

L - 3	HICKLY OTTAL TOTAL											
ナン		授	単		年次	配当		取司				
ノヾ	授業科目名	業		1年次		2年次		得	備考			
リング	12米有 日 石	形		前	後期	前	後期	要	enu - <del></del>			
グ		態	位	期	期	期	期	件書				
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			
911	図 書 館 概 論	講義	2	1				2	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			
911	図 書 館 制 度・ 経 営 論	講義	2		1			2	び乙群の単位のうちから2科目2単位以			
911	図 書 館 情 報 技 術 論	講義	2	1				2	上、計24単位以上を修得すること。			
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				