［共通科目］2025年度入学生用

	ナンバリング	授業科目名	主要授業科目	授業形態	単位	年次配当 1年次 前期	年次配当 1年次 後期	年次配当 2年次 前期	年次配当 2年次 後期	卒業要件	備考
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				
	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			
	111	韓国語Ⅱ		演習	1				1		
	111	中国語Ⅰ		演習	1			1			
	111	中国語Ⅱ		演習	1				1		
	111	基礎日本語Ⅰ		演習	1	1					留学生、帰国子女を対象とする
	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	
	111	キャリアデザイン	○	講義	2		1				全学科必ず履修すること
	111	コンピュータリテラシー	○	講義	2	1					調理・製菓学科は必修科目とする
	111	情報処理概論	○	講義	2	1					
	111	情報システム論	○	講義	2	1					経営会計学科は必ず履修すること
Ⅲ群 国際社会と日本	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					
	111	暮らしと金融	○	講義	2	1					
	111	日本国憲法	○	講義	2	1					教職履修者は必修科目とする
	111	ホスピタリティー論	○	講義	2	1					
	111	人権と社会	○	講義	2		1				
	111	手話コミュニケーション論	○	演習	2	1					
	111	社会学概論	○	講義	2		1				
Ⅳ群 科学と環境	111	日本の食文化	○	講義	2	1					
	111	日常の科学	○	講義	2	1					栄養学科は1年次に必ず履修すること
	111	暮らしと環境	○	講義	2	1					
Ⅴ群 健康とスポーツ	111	スポーツ健康科学	○	講義	2		1				教職、保育士履修者は必修科目とする
	111	スポーツ健康実技	○	実技	1	1					
Ⅵ群 人間と智	111	文学と歴史	○	講義	2	1					
	111	人間と宗教	○	講義	2		1				
	111	心理学概論	○	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

ナンバリング	授業科目名	主要授業科目	授業形態	単位	年次配当 1年次 前期	年次配当 1年次 後期	年次配当 2年次 前期	年次配当 2年次 後期	卒業要件		フードコーディネーター3級資格認定要件		レストランサービス技能検定3級受験資格取得要件		食空間コーディネーター3級取得要件		司書取得要件	備考
321	食品学Ⅰ	○	講義	2	1				2	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	*	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	
321	食品学Ⅱ	○	講義	2		1			2		2		2		*			
321	栄養学Ⅰ	○	講義	2	1				2		2		*		*			
322	栄養学Ⅱ	○	講義	2			1		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		*			
322	食品加工学	○	講義	2			1		2		2		2		*			
321	フードコーディネート論	○	講義	2	1				2		2		*		*			
322	フードマネージメント論	○	講義	2			1		2		2		2		*			
321	レストランサービス論	○	講義	2		1			2		2		2		*			
322	食文化概論	○	講義	2			1		2		2		2		*			
321	接遇マナーⅠ	○	講義	2	1				2		*		*		*			
321	接遇マナーⅡ	○	講義	2		1			※		2		2		*			
321	食物学演習	○	演習	1		1			1		*		*		*			
322	フードデザイン演習	○	演習	1			1		1		1		*		*			
322	食と環境の未来を考える	○	演習	1				1	1		*		*		*			
321	カフェ実習	○	実習	1	2				1		*		1		*			
321	調理学実習A	○	実習	1	2				1		1		*		*			
321	調理学実習B	○	実習	1		2			1		*		*		*			
322	調理学実習C	○	実習	1			2		1		*		1		*			
321	テーブルコーディネート実習A	○	実習	1		2			1		*		*		1			
322	テーブルコーディネート実習B	○	実習	1				2	1		1		*		*			
321	ラッピング演習	○	演習	1	1				1		*		*		*			
322	調理学実習D	○	実習	1			2		5単位以上		*		*		*			
321	メニュー開発演習Ⅰ	○	演習	1		2					*		*		*			
322	メニュー開発演習Ⅱ	○	演習	1			2				*		*		*			
322	製菓実習Ⅰ		実習	1			2				*		*		*			
322	製菓実習Ⅱ		実習	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				*		1		*			
322	公衆衛生・法規	○	講義	2			1		※		*		2		*			
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	販売論		講義	2		1			※		*		*		*			
322	料飲接遇サービス		演習	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		※		*		*		*			◎食文化演習 前期集中もしくは後期集中で実施する
321	食文化演習		演習	1	1	(1)			※		*		*		*			

［司書に関する科目］ 2025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 1年次 前期	年次配当 1年次 後期	年次配当 2年次 前期	年次配当 2年次 後期	司書取得要件	備考
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	集中講義
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			