

授業科目一覧

平成25年度入学生用(予定)

●の科目は必修科目
○の科目はコース必修

「フ」はフードスペシャリスト認定受験資格取得のための科目
「コ」はフードコーディネーター(3級)取得のための科目

分野	学年	1年次	2年次	3年次	4年次		
基礎・教養科目	人文科学分野	哲学 美学 心理学 文学	人文科学概論 社会心理学	文化芸術論 文化人類学			
	社会科学分野	経済学 社会科学概論 社会学 地理学	ジェンダーセクシャリティー論 日本国憲法	歴史学 教育学			
	自然科学分野	数学 物理学 動物学 化学	植物学 自然科学概論	自然人類学 環境生態学			
	外国語分野	英語Ⅰ 中国語Ⅰ 英語Ⅱ 中国語Ⅱ	フランス語Ⅰ フランス語Ⅱ	英語Ⅲ フランス語Ⅲ	外国語コミュニケーション 中国語Ⅲ		
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	●実践栄養学実習「フ」 ●生涯スポーツ演習Ⅰ 生涯スポーツ演習Ⅱ	●栄養生理学 ●基礎栄養学「コ」	●栄養生化学 ●健康管理概論	●栄養科学実習 ライフステージ食生活論		
	食品学分野	●食品栄養学基礎 ●食品学総論(食品機能を含む)「フ」「コ」	●食生生物学	●食品学各論「フ」	●食品化学実験		
	文化国際論分野	●文化学概論 文化記号論	●食文化概論「フ」「コ」 ●国際理解論 ●食生態学「フ」	●日本文化論	●多文化複合論		
	調理学分野	●調理学「フ」 ●応用調理学実習「フ」「コ」	●基礎調理学実習「フ」「コ」 ●食事計画論	●調理科学(実験を含む)			
	情報論分野	●情報処理実習 情報システム論 写真表現法実習	●情報社会論 パソコンスキルアップ講座	●文章論演習Ⅰ「フ」 文章論演習Ⅱ			
共通専門科目群	健康づくり論分野			ライフステージ栄養学「フ」 食育・食心理学	●公衆衛生学 ●環境保健学 ●病態栄養学 ●介護食事論		
	応用食品学分野	●発酵食品学		●食品加工・保蔵学 ●食物加工実習「フ」	●食品衛生学「フ」「コ」 ●食品衛生学実験・実習		
	食文化論分野	●食生活文化論「コ」		●食文化調査実習 ●食生態調査法実習 ●食具文化論「フ」	●食民俗文化史 ●食料地理学 ●国際協力論		
	専門調理学分野			●日本料理実習 ●食コーディネーター論「フ」「コ」 ●食コーディネーター論実習「コ」	●アジア料理実習(中国料理を含む) ●西洋料理実習	●製菓・製パン実習	
	フードマネジメント論分野	●プランニング概論「コ」		●起業入門 ●フードシステム論	●フードマネジメント論(経営論を含む)「コ」 ●消費者論 ●フードスペシャリスト論「フ」 ●フードスペシャリスト試験対策講座「フ」		
	デザイン・メディア論分野	●デザイン基礎		●情報処理・統計学実習 ●食文化情報論 ●映像表現法実習 ●プログラミング実習 ●コンピュータ・グラフィックス活用実習	●料理データベース論実習		
コース専門科目群	フードコーディネーターコース			○商圏調査論 ○レストランプロデュース論(インテリア論を含む) ○レストランプロデュース論実習 ○フードサービスシステム論(厨務設計を含む)「コ」 ○創作メニュー実習 ●営業調理実習	●テーブル・カラー・コーディネーター論 ●イベント・コーディネーター論		
	フードプロデュースコース			●食品官能評価・品質評価論「フ」 ●食品官能評価・品質評価論実習「フ」	●フードインダストリー論「フ」 ○中食・外食メニュー開発論「コ」 ○パッケージ論(デザインを含む) ○商品開発マーケティング論「フ」	●食品加工製造実習	
	フードカルチャー・クリエイティブコース				○地域振興論 ○メディア開発実習 ○メディア編集論 ●国際食活動フィールドワーク実習	●食貿易社会論 ●食教育論実習	●地域食振興実習
	総合科目群	●食文化栄養学総論Ⅰ		●食文化栄養学実習		●食文化栄養学総論Ⅱ ●食文化栄養学実習	
学科特論科目	●食文化栄養学特論Ⅰ (フレッシュマンキャンプ)			●食文化栄養学特論Ⅲ(介護食士[認定])			
共通特論科目		●共通特論Ⅰ(読書) ●共通特論Ⅵ(公務員試験入門講座)	●共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定) ●共通特論Ⅶ(公務員試験受験対策講座Ⅰ)	●共通特論Ⅲ(農園体験) ●共通特論Ⅷ(公務員試験受験対策講座Ⅱ)	●共通特論Ⅳ(海外語学研修) ●共通特論Ⅸ(アウトドアⅠ)	●共通特論Ⅴ(語学アドバンス) ●共通特論Ⅹ(アウトドアⅡ)	



食文化栄養学実習発表会