

食物栄養学科 栄養調理コース 履修モデル

【専門教育科目】

◎……資格の必修科目 ○……資格の選択科目 △……資格の要望科目

授業科目		単位数		年次配当 (1週間授業時間数)				資格名			備考
				1年		2年		調理師	フードコーディネーター	社会福祉主事任用資格	
		必修	選択	前期	後期	前期	後期				
食生活と健康	公衆衛生学	2					2	◎	◎	○	
	環境と健康		2				2	◎			
	健康管理概論		2	2				◎	◎		
食品と栄養の特性	食品学Ⅰ	2		2				◎	◎		
	食品学Ⅱ		2		2			◎	◎		
	食品の流通と消費		2			2		◎	◎		
	食品加工学実習		1				3		◎		
	栄養学総論	2		2				◎	◎	○	
	応用栄養学	2				2		◎	◎		
食品の安全と衛生	衛生関連法		2			2		◎			
	食品衛生学	2			2			◎	◎		
	食品衛生対策		2			2		◎			
	食品微生物学		2	2				◎			
	食品衛生学実験		1			3		◎			
調理理論と食文化概論	調理概論		2		2			◎	◎		
	調理科学		2			2		◎	◎		
	調理の種類と操作		2		2			◎			
	献立作成		2				2	◎			
	給食施設・設備		2			2		◎			
	食文化概論		2	2				◎	◎		
調理実習	調理学実習Ⅰ	1		3				◎	◎		西洋料理基礎
	調理学実習Ⅱ		1	3				◎	◎		日本料理基礎
	調理学実習Ⅲ		1		3			◎	◎		中国料理基礎
	調理学実習Ⅳ		1		3			◎	◎		西洋料理応用
	調理学実習Ⅴ		1			3		◎	◎		中国料理応用
	調理学実習Ⅵ		1				3	◎	◎		日本料理応用

食物栄養学科 栄養調理コース 履修モデル

【専門教育科目】

◎……資格の必修科目 ○……資格の選択科目 △……資格の要望科目

授業科目	単位数		年次配当 (1週間授業時間数)				資格名			備考
			1年		2年		調理師	フードコーディネーター	社会福祉主事任用資格	
	必修	選択	前期	後期	前期	後期				
実調理 習理	調理学実習Ⅶ	1		3	3		◎	◎		行事食(隔週3時間)
	製菓実習	1				3		◎		
総合 実習 調理	総合調理実習Ⅰ	1				3	◎	◎		} セットで履修すること
	総合調理実習Ⅱ	1				3	◎			
デフ ィー ネド ーコ ト	フードマネージメント	2	2					◎		
	テーブルコーディネート・マナー	1		3	3			◎		隔週3時間
	フードコーディネート各論	2				2		◎		
健康 と 福祉	アウトドア演習	1	*							* 休み中実施(学外)
	健康ランニング	2				2				
	生活介護論	2		2						
	豪州医療福祉研修	2			*					* 休み中実施(海外研修)
関連 科目	情報リテラシーⅠ	1		2						
	情報リテラシーⅡ	1			2					
	新調理システム特論	1				*				* 休み中実施(学内)
	食育インストラクター特論	2				2				
	海外食生活事情	2			*					* 休み中実施(海外研修)
	インターンシップ	2				*				* 休み中実施(学外)
	栄養調理特論	2				2	△			
特別研究	4				※	※				

