

学年		1年		2年			
区分	前期	後期	前期	後期			
専 門 科 目	食生活と環境	健康管理概論		環境と健康	公衆衛生学	調理師として必要な専門知識と安全で安心な料理が提供できる	
	食品の特性と栄養	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品の流通と消費	食品加工学実習		
		栄養学総論		応用栄養学			
	食品の衛生と安全	食品微生物学	食品衛生学	食品衛生対策	衛生関連法 食品衛生学実験		
				調理概論			調理科学
	調理理論と食文化概論	食文化概論	調理の種類と操作				献立作成
				給食施設・設備			
	調理実習	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅲ	調理学実習Ⅴ	調理学実習Ⅶ		製菓実習
		調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅳ		調理学実習Ⅵ		総合調理実習Ⅰ 総合調理実習Ⅱ
	フードコーディネート		テーブルコーディネート・マナー				
		フードマネジメント		フードコーディネート各論			
	健康と福祉	臨床医学各論Ⅴ					
		アウトドア演習		健康ランニング			
生活介護論		社会福祉Ⅲ					
社会福祉Ⅰ		社会福祉Ⅱ					
		発達心理学					
		豪州医療福祉研修					
関連科目	情報リテラシーⅠ	情報リテラシーⅡ		食育インストラクター特論			
			新調理システム特論				
			インターンシップⅠ				
		海外食生活事情		栄養調理特論			
		ボランティアワーク					
			特別研究				

 学科必修科目
 調理師取得に必要な科目
 フードコーディネーターに必要な科目
 その他、該当科目を履修することにより介護職員初任者研修・テーブルコーディネーターの資格も取得可能です(学生便覧参照)。
 色がついていない科目は本学で調理師を目指す人が学んで欲しい科目です。