

栄養調理コース

カリキュラム予定

1年次

【前期】

健康管理概論
食品学Ⅰ
栄養学総論
調理の種類と操作
食文化概論
調理学実習Ⅰ
調理学実習Ⅱ
フードマネージメント
食品開発実習
フードスペシャリスト論
アウトドア演習
ビジネス情報処理Ⅰ

【後期】

食品学Ⅱ
応用栄養学
食品衛生学
食品微生物学
調理概論
調理学実習Ⅲ
調理学実習Ⅳ
調理学実習Ⅴ
テーブルコーディネート・マナー
ビジネス情報処理Ⅱ
海外食生活事情
豪州医療福祉研修

2年次

【前期】

環境と健康
食品の流通と消費
食品開発演習Ⅰ
衛生関連法
食品衛生対策
食品衛生学実験
調理科学
給食施設・設備
調理学実習Ⅵ
調理学実習Ⅶ
テーブルコーディネート・マナー
製菓実習
健康ランニング
フードコーディネート各論
新調理システム特論
インターンシップ
特別研究

【後期】

公衆衛生学
食品加工学実習
献立作成
調理学実習Ⅷ
製菓実習
総合調理実習Ⅰ・Ⅱ
食品官能評価・鑑別論
食品開発演習Ⅱ
栄養調理特論
食育インストラクター特論
フードスペシャリスト特論
特別研究