

## 実務経験のある教員等による授業科目

シェフ学科				履修時間				実務経験の有無の別
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計	備考	
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	0	90	必修	有
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	0	90	必修	有
		食品学	講義	60	0	60	必修	有
		食品衛生学(講義)	講義	90	0	90	必修	
		食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	必修	有
		衛生法規	講義	30	0	30	必修	有
	調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	講義	90	0	90	必修	有
		調理理論Ⅱ	講義	0	60	60	必修	有
		食文化概論	講義	0	30	30	必修	有
	調理実習	調理実習(日本)	実習	100	0	100	必修	有
		調理実習(西洋)	実習	100	0	100	必修	有
		調理実習(中国)	実習	100	0	100	必修	有
	総合調理実習	総合調理実習	実習	90	0	90	必修	有
指定外専門科目	高度調理技術実習	イタリア・フランス料理専門実習	実習	0	300	300	1科目 選択必修	有
		日本料理専門実習	実習	0				有
		中国料理専門実習	実習	0				有
		創作料理実習	実習	0	30	30	必修	有
		レストランサービス実習	実習	0	30	30	必修	有
		ドリンク論	講義	0	30	30	必修	
		食育	講義	0	30	30	必修	
	調理に関する国際コミュニケーション	英語	講義	0	30	30	必修	
	その他の科目	料理・作品制作実習	実習	0	30	30	必修	
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修	
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修	
		食育実習	実習	0	30	30	必修	
		キャリアアップ講座	講義	30	0	30	必修	
		就職実務	講義	0	60	60	必修	
異文化研究(海外研修)		実習	0	42	42	1科目 選択必修		
異文化研究(研究)		講義	0					
合計				960	822	1782	有の合計 時間数	1,230
課程の修了に必要な時数				960	822	1782		

## 実務経験のある教員等による授業科目

健康給食学科			履修時間			備考	実務経験の有無の別	
区分	教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計			
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	0	90	必修	有
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	0	90	必修	有
		食品学	講義	60	0	60	必修	有
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	0	90	必修	
		食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	必修	有
		衛生法規	講義	30	0	30	必修	有
	調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	講義	90	0	90	必修	有
		調理理論Ⅱ	講義	0	60	60	必修	有
		食文化概論	講義	0	30	30	必修	有
	調理実習	調理実習(日本)	実習	100	0	100	必修	有
調理実習(西洋)		実習	100	0	100	必修	有	
調理実習(中国)		実習	100	0	100	必修	有	
総合調理実習	総合調理実習	実習	90	0	90	必修	有	
指定外専門科目	高度調理技術実習	健康福祉料理実習	実習	0	300	300	必修	有
		創作料理実習	実習	0	30	30	必修	有
	フードサービス実習	栄養学Ⅱ	講義	0	30	30	必修	
		給食経営管理論	実習	0	30	30	必修	有
		食育	講義	0	30	30	必修	
	調理に関する国際コミュニケーション	英語	講義	0	30	30	必修	
	その他の科目	料理・作品制作実習	実習	0	30	30	必修	
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修	
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修	
		食育実習	実習	0	30	30	必修	
		福祉総論	講義	0	30	30	必修	
		キャリアアップ講座	講義	30	0	30	必修	
		就職実務	講義	0	60	60	必修	
異文化研究(海外研修)		実習	0	42	42	1科目 選択必修		
異文化研究(研究)	講義	0						
合計				960	852	1812	有の合計 時間数	1,230
課程の修了に必要な時数				960	852	1812		

## 実務経験のある教員等による授業科目

カフェ学科			履修時間			備考	実務経験の有無の別	
区分		教科科目	履修方法	1年次	2年次			合計
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	0	90	必修	有
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	0	90	必修	有
		食品学	講義	60	0	60	必修	有
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	0	90	必修	
		食品衛生学(実習)	実習	30	0	30	必修	有
		衛生法規	講義	30	0	30	必修	有
	調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	講義	90	0	90	必修	有
		調理理論Ⅱ	講義	0	60	60	必修	有
		食文化概論	講義	0	30	30	必修	有
	調理実習	調理実習(日本)	実習	100	0	100	必修	有
		調理実習(西洋)	実習	100	0	100	必修	有
		調理実習(中国)	実習	100	0	100	必修	有
総合調理実習	総合調理実習	実習	90	0	90	必修	有	
指定外専門科目	高度調理技術実習	専門料理実習	実習	0	300	300	必修	有
	フードサービス実習	経済・経営論	講義	0	30	30	必修	
		カラーコーディネート	講義	0	30	30	必修	
		デザインアート	講義・実習	0	30	30	必修	
		レストランサービス実習	実習	0	30	30	必修	有
		ドリンク論	講義	0	30	30	必修	
		食育	講義	0	30	30	必修	
	調理に関する国際コミュニケーション	英語	講義	0	30	30	必修	
	その他の科目	料理・作品制作実習	実習	0	30	30	必修	
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修	
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修	
		食育実習	実習	0	30	30	必修	
		キャリアアップ講座	講義	30	0	30	必修	
		就職実務	講義	0	60	60	必修	
異文化研究(海外研修)		実習	0	42	42	1科目 選択必修		
異文化研究(研究)		講義	0					
合計				960	882	1842	有の合計 時間数	1,200
課程の修了に必要な時数				960	882	1842		

## 実務経験のある教員等による授業科目

調理師学科			履修時間				実務経験の有無の別
区分	教科科目	履修方法	1年次	合計	備考		
指定科目	食生活と健康	公衆衛生学	講義	90	90	必修	有
	食品と栄養の特性	栄養学	講義	90	90	必修	有
	食品と栄養の特性	食品学	講義	60	60	必修	有
	食品の安全と衛生	食品衛生学(講義)	講義	90	90	必修	
	食品の安全と衛生	食品衛生学(実習)	実習	30	30	必修	有
	食品の安全と衛生	衛生法規	講義	30	30	必修	有
	調理理論と食文化概論	調理理論	講義	150	150	必修	有
	調理理論と食文化概論	食文化概論	講義	30	30	必修	有
	調理実習	調理実習(日本)	実習	75	75	必修	有
		調理実習(西洋)	実習	75	75	必修	有
		調理実習(中国)	実習	75	75	必修	有
調理実習(日本料理Ⅱ)		実習	75	75	一科目選択必修		
調理実習(多国籍料理)		実習					
総合調理実習	総合調理実習	実習	90	90	必修		
指定外専門科目	その他の科目	インターンシップ I (校外実習)	実習	30	30	必修	
		食育	講義	30	30	必修	
		英語	講義	30	30	一科目選択必修	
		国語					
合計				1050	1050	有の合計時間数	705
課程の修了に必要な時数				1050	1050		

## 実務経験のある教員等による授業科目

パティシエ学科			履修時間			備考	実務経験の有無の別	
区分	教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計			
指定科目	衛生法規	講義	30	0	30	必修	有	
	公衆衛生学	講義	60	0	60	必修	有	
	食品学	講義	60	0	60	必修		
	食品衛生学(講義)	講義	96	0	96	必修		
	食品衛生学(実習)	実習	0	24	24			
	栄養学	講義	60	0	60	必修		
	社会	講義	30	0	30	必修		
	製菓理論	講義	90	0	90	必修	有	
	基礎実習(和菓子)	実習	60	0	60	必修		
	基礎実習(洋菓子)	実習	60	0	60		有	
	基礎実習(製パン)	実習	60	0	60		有	
	専門実習(洋菓子)	実習	150	0	150		有	
	専門実習(製パン)	実習	150	0	150		有	
指定外専門科目	選択必修科目	製菓衛生師試験対策	講義・実習	0	30	30	必修	
		製菓実習(専門)	実習	0	300	300	1科目 必修選択	有
		製パン実習(専門)		0				有
		店舗経営論	講義	0	30	30	必修	
		フランス語	講義	0	30	30	必修	
		ビバリッジ論	講義	0	30	30	必修	
		カラーコーディネート	講義	0	30	30	必修	
		ラッピング	講義	0	30	30	必修	
		デッサン	講義	0	30	30	必修	
		インターンシップⅠ(校外実習)	実習	60	0	60	必修	
		インターンシップⅡ(校外実習)	実習	0	120	120	必修	
		卒業制作実習	実習	0	30	30	必修	
		就職実務	講義	0	60	60	必修	
	その他の科目	異文化研究(海外研修)	実習	0	42	42	1科目 必修選択	
		異文化研究(研究)	講義	0				
		キャリアアップ講座	講義	30	0	30	必修	
		食育Ⅰ	実習	30	0	30	必修	
食育Ⅱ		実習	0	30	30	必修		
合計			1026	816	1842	有の合計 時間数	900	
課程の修了に必要な時数			1026	816	1842			

## 実務経験のある教員等による授業科目

栄養士学科			履修時間						備考	実務経験の有無の別	
区分	分野名	教科科目	履修方法	1年次		2年次		合計時間			合計単位
				履修時間	履修単位	履修時間	履修単位				
基礎分野	人文科学	心理学	講義			30	2	30	2	必修	有
		食料経済	講義			30	2	30	2	必修	
	社会科学	システム演習Ⅰ	講義	30	2			30	2	必修	
		システム演習Ⅱ	講義	30	2			30	2	必修	
		システム演習Ⅲ	講義			30	2	30	2	必修	
		キャリアアップ講座	講義	30	2			30	2	必修	
	自然科学	化学	講義	30	2			30	2	必修	
	外国語	英語Ⅰ	講義	30	2			30	2	必修	
		英語Ⅱ	講義	30	2			30	2	必修	
	保健体育	トレーニング論	講義	30	2			30	2	必修	
トレーニング実技		実習	45	1			45	1	必修		
専門分野	社会生活と健康	公衆衛生学	講義	30	2			30	2	必修	有
		社会福祉概論	講義			30	2	30	2	必修	
	人体の構造と機能	解剖生理学	講義	30	2			30	2	必修	
		解剖生理学実験	実習			45	1	45	1	必修	
		病理学	講義			30	2	30	2	必修	
		生化学	講義	30	2			30	2	必修	
		生化学実験	実習			45	1	45	1	必修	
		運動生理学	講義			30	2	30	2	必修	
	食品と衛生	食品学総論	講義	30	2			30	2	必修	
		食品学各論	講義	30	2			30	2	必修	
		食品学実験Ⅰ	実習	45	1			45	1	必修	
		食品学実験Ⅱ	実習	45	1			45	1	必修	
		食品衛生学	講義	30	2			30	2	必修	
		食品衛生学実験	実習	45	1			45	1	必修	
		食品加工学実習	実習			45	1	45	1	必修	
	栄養と健康	基礎栄養学	講義	30	2			30	2	必修	
		応用栄養学	講義	30	2			30	2	必修	
		スポーツ栄養学	講義			30	2	30	2	必修	
		栄養学実習	実習			45	1	45	1	必修	
		臨床栄養学総論	講義			30	2	30	2	必修	
		臨床栄養学各論	講義			30	2	30	2	必修	
		臨床栄養学実習	実習			45	1	45	1	必修	
		公衆栄養学	講義			30	2	30	2	必修	
	栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	講義			30	2	30	2	必修	
		栄養指導論Ⅱ	講義			30	2	30	2	必修	
		栄養指導論実習	実習			45	1	45	1	必修	
		公衆栄養学	講義			30	2	30	2	必修	
	給食の運営	調理学概論	講義	30	2			30	2	必修	
		給食計画論	講義	30	2			30	2	必修	
		給食実務論	講義			30	2	30	2	必修	
給食管理実習校内Ⅰ		実習	45	1			45	1	必修		
給食管理実習校内Ⅱ		実習			45	1	45	1	必修		
給食管理実習校内Ⅲ		実習			45	1	45	1	必修		
給食管理実習校外		実習			45	1	45	1	必修		
基礎調理実習Ⅰ		実習	45	1			45	1	必修		
基礎調理実習Ⅱ		実習	45	1			45	1	必修		
基礎調理実習Ⅲ		実習	45	1			45	1	必修		
応用調理実習Ⅰ	実習			45	1	45	1	必修			
応用調理実習Ⅱ	実習			45	1	45	1	必修			
合計				870	42	885	37	1755	79		585
課程の修了に必要な時数				870		885		1755			
規定単位数				64単位		卒業単位数		79単位			
				講義 50単位				講義 60単位			
				実習 14単位				実習 19単位			