

食文化栄養学科

本学科の前身である「文化栄養学科」は、平成5年に日本で唯一の学科として設立され、平成18年度に学科名称を「食文化栄養学科」に変更し、「食のスペシャリスト」を育成するということを明確にした。

〈食文化栄養学科の教育理念〉

本学科の教育理念は「食文化と栄養への深い理解のもとに、豊かで健康的な食生活を提案し、地域社会や食産業の発展を推進できる専門家を養成すること」である。

〈教育目標（ディプロマ・ポリシー）〉

食文化栄養学科では、食文化と栄養への深い理解のもとに、豊かで健康的な食生活を提案し、地域社会や食産業の発展を推進できる専門家を養成する。栄養学を基礎として、以下に挙げる具体的な能力を身につけ、4年以上在籍し、所定の単位を取得した学生に卒業を認定するとともに、学士（栄養学）の学位を授与する。（知識・理解）

1. 日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している
2. 栄養学の正しい知見、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している

（汎用的能力と専門的技術・実践力）

3. 食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している
4. 食に関する情報発信や食育の基本的な理解と技術を修得している
5. 国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる
6. 関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある

（倫理観・使命感・社会的責任）

7. 食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる
8. 人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている

（総合力と生涯学習力）

9. これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある
10. 生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている

〈カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成方針）〉

〈教育内容〉

教育理念や教育目標の達成を実現する上で、学科教育で力点を置く教育分野や方法など、カリキュラム編成や取組みの特徴は以下の通りである。

1. 高大接続と広い視野を養う教育科目
 - ①初年次教育を必修として1年次に配置する
 - ②人間・自然・社会の多様性を理解するために、基礎・教養科目を学年に応じて配置する
2. 体系的な深い専門科目の配置
 - ①本学の建学の精神に基づく食事法を学ぶ科目を、1年次に必修として配置する

②専門基礎科目と専門科目の楔形配置により、1年次から食に関する多分野の専門的知識と技術を体系的に修得できるようにする

3. 講義と実習、演習を組み合わせた実践的教育体系

①講義科目に対応する多くの実習・実験・演習科目を配置し、確実な知識定着と技術習得を促す

②学内での営業調理実習や学外でのフィールドワーク実習を2・3年次に配置し、実社会での多様な課題発見・対応能力を身につけさせる

③企業や地域の課題に対応した実践的な実習を3・4年次に配置し、実社会での多様な課題解決能力を身につけさせる

4. 低学年からのキャリア教育、専門領域を意識づけして深める教育

①企業連携による1・2年次からのキャリア講座を開設する

②自治体や各種団体、企業と連携したインターンシップや長期実習を2・3年次に開講する

③大学卒業後も見据えて、3年次でコースを選択し、専門性を深める教育体系を設ける

④コースの1つとして、香川調理製菓専門学校調理師科・製菓科での専門的知識・技術の修得機会を設ける

5. 総合化を促す科目の配置

①食文化栄養学実習（卒業研究）等、学びを総合的に活用する力や生涯学習力を高める科目を、3年後期から4年次にかけて配置する

〈教育方法〉

1. 講義と演習や実験実習との往還や一貫性による、知識・技術の定着化、理論の根拠の理解

2. 実習や演習を課題解決型授業ととらえ、コミュニケーション力、調整力、企画力・発信力、論理的思考の涵養

3. アクティブラーニング、グループ討議やプレゼンテーションの多用を通じた実践型の学び

4. 国内外へのフィールドワーク実習による実社会に対する深い学び

5. 自治体や企業、諸団体などとの連携を活用した社会が求める能力の体験型、課題解決型学習

6. 学生への支援体制（学生サポーター、担任、相談時間（オフィスアワー）の設定等）

〈評価〉

1. 外部委託した学士力調査により、1年次から3年次への成長を把握する

2. 2年次終了時には、学則に定める進級制度により3年次への進級の可否を判断する

3. 各学年で必要とされる単位の取得とGPAによる評価を行う

4. 履修カルテ、eポートフォリオを用いた自己目標の達成や卒業時アンケートで評価する

5. 食文化栄養学実習（卒業研究）等の成績で判断する

〈履修カルテ〉

本学科では、学科の教育理念に沿った学修が出来ているかと学生自身が学修目標を立て、その結果、能力が身についているかを自ら確認するための「履修カルテ」を導入している。この履修カルテの活用方法は以下の通りである。

1) 卒業および資格取得に必要な科目に不足がないように履修計画を立てる。

2) 卒業後の進路を描き、そのために必要な科目に不足がないように履修計画を立てる。

3) 苦手な科目を知り、自分の弱点を克服できるような学修目標を立てる。

4) 得意な科目を知り、自分の強みを伸ばすことができるような学修目標を立てる。

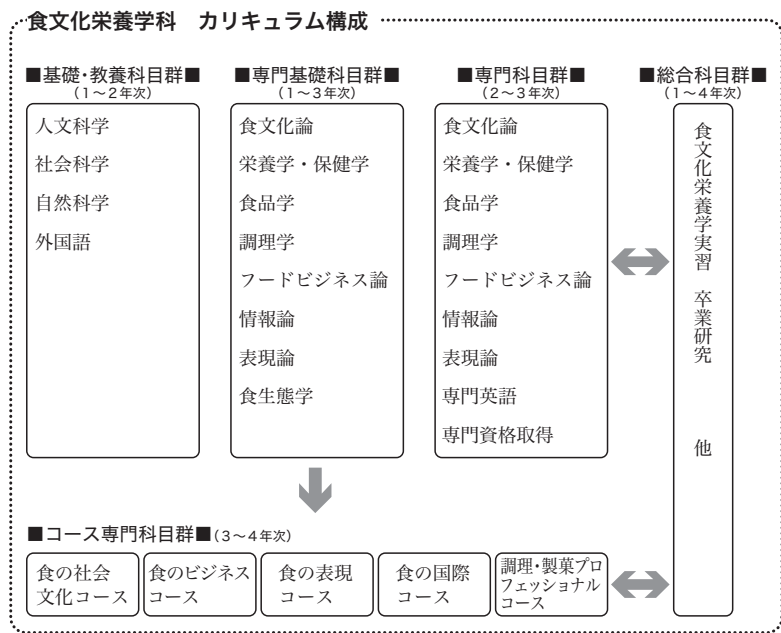
5) 各自で保管し、担任などの教員との相談時に活用する。

〈カリキュラムの全体像〉

本学科のカリキュラムは、5つの科目群から成り立っている。1つ目は、幅広い教養と視野を養うための基礎・教養科目群、2つ目は、本学の礎となる専門基礎科目群、3つ目は本学科の特徴的な科目を学ぶ専門科目群、4つ目はコース専門科目群である。そして最後に、各学年で履修する総合科目群である。

学科がめざす豊かな食生活を提案することができる学生を育成するため、3年次からコース制が導入されている。コース導入の目的は、企画制作力、マネジメント力、創造性を養うことで

ある。コース制によって、学問的・実践的な学びの構造をより一層明確化し、学生は専門性を自覚的に深めることができる。いずれか一つのコースに帰属はするが、他コースの科目も履修できるようになっている。コース選択は3年次に行う。また、各種資格は指定科目を履修することで、いずれのコースに帰属しても取得できる。



- 1) 専門基礎科目群：8分野からなり、栄養学部生として、また専門科目を学ぶ上での基礎となる科目が配置されている。必修科目や資格必修科目が多いので、取りこぼしなく着実に履修することが必要である。
- 2) 専門科目群：9分野からなり、学科の特徴的な学びの科目を配置している。必修科目があり、どのコースに帰属するにしても共通して理解すべき科目である。
- 3) コース専門科目群：実社会でプロとして活躍できる理論と技術を養うために、将来の進路を見据え3年次より1コースを選択する。いずれのコースも、理論的な学びとともにフィールドワークや多くの実習による学びを行う。ただし、他のコース科目も履修できる。コース科目は各コースのコア科目と選択科目を履修することとする。

「食の社会文化コース」：食を文化と社会の観点から体系的に学び、地域の食材を生かした商品開発やブランド化を通じて、食文化を発信・創造できる力を身につける。本コースにおける商品開発では、地域の特産品や伝統料理、伝統行事等の継承・発展および地域振興を目的とし、物語（ストーリー）性を有する商品を開発する。モノ（料理・加工食品）から、サービス（体験・ツーリズム）までを対象とし、開発プロセスはもとより、地域の文化・歴史・経済も学ぶ。

「食のビジネスコース」：食ビジネスの基本知識と企画技法を体験的に学修する。食品メーカーや小売業を想定した商品開発やマーケティング活動に関する知識と技術、および、カフェなどの企画・運営・経営、メニュー開発、食空間コーディネートなど、飲食店経営に求められる知識と技術を、実企業の商品開発過程の体験を通じて身につける。本コースにおける商品開発の意味は、ビジネスとして価値を生む、商品・サービス、店舗などの創出と位置付けられる。

「食の表現コース」：料理や商品をおいしく魅せるための表現としての食、メッセージ性や芸術性など食の

価値と手段を学修する。食にまつわる情報を魅力的に発信するクリエイティブ力とコミュニケーション力を身につける。本コースにおける商品開発の意味は、商品そのものを含みつつも、さらにそのしくみ、ディレクションなどの編集概念に重きをおき、表現者から生活者へ向けた体験として提供されるものとして位置付けられる。

「**食の国際コース**」：1、2年次に学んだ食文化や栄養、調理について「英語で伝える」ことを身につける。

3年前期には「海外英語語学研修」として、15週間以上英語圏の大学語学センターに滞在し英語力を磨き、ホームステイを通して現地の食文化を経験する機会もある。さらにビジネス英語やホスピタリティ英語、外国人対象に食育を行うなど、食の分野で国際的に活躍できる実践力を養成する。

「**調理・製菓プロフェッショナルコース**」：3年次に香川調理製菓専門学校で、料理や菓子に関する深い知識と高度な技術を養い、プロとして調理師やパティシエに必要な力を身につける。

4) 総合科目群：学科の学びの総合化と企画実践力を養うために総合科目群を1年から4年まで配置し、開講している。いずれも必修科目である。1年次の「食文化栄養学総論Ⅰ」では、大学における能動的な学びについての態度とスキルを身につける。それらをもとにして、演習や議論を通して、学科における学びを深めていく。2年次の「食文化栄養学演習」では、最初に対外活動を前提とした基本的態度を身につけ、その後、各研究室に所属し、学びの方向性を模索するために、ゼミ形式で学修する。3年後期から4年にわたり1年半取り組む「食文化栄養学実習（卒業研究）」は、4年間の学びの集大成であり、学科の中心的な科目である。4年次には、「食文化栄養学総論Ⅱ」として、卒業前教育を行い、4年間の学びを自分の中に位置づける機会とする。

〈初年次教育〉

専門的な学修である「専門科目」、「2年次の演習」と「3～4年次の実習」の「入門」として位置付けられる初年次教育（食文化栄養学総論Ⅰ、スタディスキルズ、アカデミックライティングⅠ）は、学科の学びのための「動機付け（自立的な学びの習得）」「予備的な理解・認識（基本的概念・アプローチの習得）」「基礎力の養成（スタディ・スキルズの習得）」の3つを目的に実施する。

〈インターンシップ実習〉

インターンシップとは、学生が一定期間、企業・団体などで研修生として働き、自分の将来に関連のある就業体験を行う制度である。学生にとっては、アルバイトとは異なる形で社会と接点を持てる良いチャンスである。学科指定の企業・団体などもある。原則として8～11月の3日間以上実施、対象は、2年生以上で、食文化インターンシップ実習（選択科目）で単位の取得ができる。

〈食文化栄養学実習（卒業研究）〉

本学科では、4年間の学びの集大成の必修科目として「食文化栄養学実習（卒業研究）」に取り組む。この実習は、社会的な実践につながる情報収集力、分析力、企画力、表現力などを統合する力を養うことを目的としている。

本実習の特徴は、以下の3点である。3年次後期から4年次の1年半の実習である点、単なる研究に留まるのではなく、各自のテーマに沿って掘り下げた学修成果のプレゼンテーションを実施することによって社会的意識と表現力を養う点、学生の主体性が十分に発揮される点である。発表会は、学生実行委員会を中心に企画・運営され、冊子、ポスターの制作や設営などの事前準備から、司会進行まで学生が行うこともこの実習の特徴である。

履修方法は、3年次前期に担当教員との相談を経て、各教員の専門分野を踏まえて所属ゼミを決定し、

後期から取組む。テーマの選択から具体的な計画立案・実施を、学生自らが指導教員とディスカッションしながら進め、3年次後期末には経過報告会を行い、4年次6月に食文化栄養学実習中間発表会、12月に食文化栄養学実習発表会を行い、口頭発表や展示前発表など様々な手法でプレゼンテーションを行う。その後、報告書の提出をもって単位の履修とする。

〈資格取得〉

学科で取得できる資格は次の4つである。どのコースであっても取得できる。

- 1) フードスペシャリスト、専門フードスペシャリスト（日本フードスペシャリスト協会認定）：所定の科目を履修した後、協会が実施する認定試験に合格することで、卒業時に授与される。通常は3年次に受験できるよう関係科目を配置しているが、学園内留学生や編入生は原則、科目履修後の4年次となる。
- 2) フードコーディネーター（日本フードコーディネーター協会認定）：所定の科目を履修することで、在学中にフードコーディネーター3級の資格が取得できる。同資格取得の後に、同協会認定試験に合格すれば2級、1級の資格を得ることもできる。
- 3) 惣菜管理士3級（日本惣菜協会認定）：食文化栄養学特論Ⅳ・Ⅴ〔惣菜管理士試験対策講座Ⅰ・Ⅱ〕を履修し、授業内で行う指定の学習と10月以降の添削解答の提出を規定の要領で合計6回提出し添削課題に合格すると、翌年3月に養成研修が終了となり受験資格が得られる。翌年4月以降の指定期間内にCBT方式の本試験に合格することで、資格を得られる。
- 4) ワインエキスパート（日本ソムリエ協会認定）：ワインコーディネーター論実習Ⅰ・Ⅱを履修し、授業内で指定教本による基礎学習とテイasting試験対応の学習を行う。翌年7月のCBT方式の一次試験、10月の2次試験に合格することで資格を得られる。
※各協会の試験日程や方式には変更が生じることがある。
- 5) 上記のほか、学園内留学制度を利用しての調理師資格の取得、所定の講座履修による介護食士の資格取得が可能である。

下記、学園併設の専門学校への学園内留学制度を利用して、調理師科・製菓科に進学した者は、各該当学科で取得できる資格を得ることができる。

〈専門学校での学修とその後の学科での学び〉

3年次に、本学科（調理・製菓プロフェッショナルコース）に在籍したまま1年間、学園併設の専門学校の調理師科ないしは製菓科に進学する制度である。この制度は、本学科の教育目標に沿って、調理や製菓を専門的に学修する機会を提供し、「食文化栄養学実習（卒業研究）」の一部と位置づけられている。本学科では、食文化栄養学実習（卒業研究）のみ履修し、専門学校のカリキュラムに沿った教育を受ける。3年次開講科目の履修は、4年次に行う。

〈編入生の学修〉

編入生は本学科の基礎をまず学ぶために、3年次は1、2年生の科目も含めて、必修科目の履修を優先する。

食文化栄養学科 カリキュラムの組み立て【2023・2024年度入学生】

群	1年		2年		3年		4年		
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
基礎 教養 科目 目群	人文科学分野 人文科学概論 2 心理学 2		哲学 2 美学 2 文学 2 社会心理学 2		文化芸術論 2 文化人類学 2				
	社会科学分野 社会科学入門 2 ジェンダー・セクシュアリティ論 2		社会学 2 経済学 2 地理学 2		日本国憲法 2 歴史学 2 教育学 2				
	自然科学分野 自然科学入門 2 化学 2 生物学 2		数学 2		環境生態学 2 物理学 2				
	外国語分野 英語Ⅰ 2 中国語Ⅰ 2 フランス語Ⅰ 2		英語Ⅱ 2 中国語Ⅱ 2 フランス語Ⅱ 2		英語Ⅲ 2 中国語Ⅲ 2 フランス語Ⅲ 2		外国語コミュニケーション 2		
専門 基礎 科目 目群	食文化論分野 ●文化概論 2 ●食文化入門〔フ〕〔コ〕 2		●食生活文化論〔コ〕 2 多文化複合論 2						
	栄養学・保健学分野 ●実践栄養学 2 ●生涯スポーツ演習 1		●基礎栄養学〔フ〕〔コ〕 2 ●栄養生理学 2 ●食事計画論 2 健康づくり演習 1		●栄養と健康 2 栄養学実習(集) 1				
	食品学分野		●食品学総論〔フ〕〔コ〕 2		●食品学各論〔フ〕 2 ●食品衛生学〔フ〕〔コ〕 2		食品衛生学実験(集) 1		
	調理学分野 ●調理学〔フ〕 2 ●基礎調理学実習〔フ〕〔コ〕 1		●応用調理学実習〔フ〕〔コ〕 1						
	フードビジネス論分野		●基礎経営学 2 ●フードシステム論〔フ〕 2						
	情報論分野 ●情報処理実習 1		情報社会リテラシー論 2						
	表現論分野 ●プランニング入門〔コ〕 2		フードクリエイション実習(集) 1 写真表現法実習(集) 1						
	食生態学分野 ●国際理解論 2		●食生態学〔フ〕 2						
	食文化論分野		国際食文化論 2 食文化フィールドワーク実習 1		和食文化論 2 食具文化論〔コ〕 2				
	栄養学・保健学分野		●ライフステージ栄養学〔フ〕 2		栄養教育・食育論 2 ●国際栄養学 2		食事療法学 2 ●公衆衛生学 2		
専門 科目 目群	食品学分野		食品加工・保蔵学 2 食物加工実習(集)〔フ〕 1		食品官能評価・品質評価実習〔フ〕(集) 1 食品官能評価・品質評価論〔フ〕 1		1		
	調理学分野		食文化調理学実習Ⅰ(日本・アジア) 1		食文化調理学実習Ⅱ(日本・西洋) 1		食文化調理学実習Ⅲ(製菓・製パン) 1		
	フードビジネス論分野				マーケティング論入門〔フ〕 2		●フードビジネスマネジメント論(副読本を含む)〔コ〕 2 業界企業分析論 2 起業入門 2		
	情報論分野				●栄養食文化統計学実習 1 Webプログラミング実習 1		食生活調査法実習 1 料理データベース論実習 1		
	表現論分野		映像表現法実習 1 ●フードコーディネート論〔フ〕〔コ〕 2		グラフィックデザイン実習 1 フードコーディネート論実習〔コ〕 1		ワインコーディネート論実習Ⅰ(集) 1 ワインコーディネート論実習Ⅱ(集) 1 テーブルカラーコーディネート論 1		
	専門英語分野				留学対策英語 2		ビジネス英語 2		
	専門資格取得分野						フードスペシャリスト論〔フ〕 2 フードスペシャリスト試験対策講座〔フ〕 1		
	食の社会文化コース				○現代食文化論 2 ○地域振興論 2 ○地域振興論実習 1 国際食活動フィールドワーク実習(集) 2		地域観光ビジネス論実習 1		
	食のビジネスコース				○食企業経営論〔コ〕 2 ○食品小売流通論 2		○商品開発実習 1 ○外食メニュー開発実習 1 カフェレストラン実習(集) 1		
	食の表現コース				○食表現論 2 ○メディア編集論実習 1		食空間デザイン論 2 パッケージ論(デザインを含む) 2 ○イベントコーディネート論実習 1		
食の国際コース				海外英語語学研修(集) 4 国際食活動フィールドワーク実習(集) 2		○ホスピタリティ英語 2 ○英語で学ぶ世界の食文化 2 ○国際栄養教育実習 1			
調理・製菓プロフェッショナルコース									
総合科目		●スタディスキル〔初年次教育〕 1 ●アカデミックライティングⅠ 1 ●食文化栄養学総論Ⅰ〔初年次教育〕 1		●食文化栄養学演習 1 食文化インターンシップ実習(集) 1 ●アカデミックライティングⅡ 1		●食文化栄養学実習(～4年) 2 ●卒業研究(～4年) 6 ●食文化栄養学総論Ⅱ 2			
食文化栄養学特論		●食文化栄養学特論Ⅰ(読書) 1		食文化栄養学特論Ⅲ〔中期海外語学研修〕 2		食文化栄養学特論Ⅳ 〔惣業管理士試験対策講座Ⅰ〕 2 食文化栄養学特論Ⅴ 〔惣業管理士試験対策講座Ⅱ〕 2 食文化栄養学特論Ⅵ 〔ワインエキスパート試験対策講座〕 2			
共通特論		共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定) 共通特論Ⅲ(農園体験) 共通特論Ⅳ(英語アドバンスクラスⅠ) 共通特論Ⅴ(公務員採用試験対策入門講座) 共通特論Ⅵ(アウト・ドア) 共通特論Ⅶ(各種海外研修) 共通特論Ⅷ(英語e-learning) 共通特論Ⅷ(英語アドバンスクラスⅡ) 共通特論Ⅸ(栄養学の背景に関する英語による講義) 共通特論Ⅹ(キャリア講座1〔企業参加型〕) 共通特論Ⅺ(キャリア講座2〔社会人訪問型〕) 共通特論Ⅻ(キャリア講座3〔就職活動直結型〕)							

●必修科目、○コースコア科目、〔フ〕フードスペシャリスト資格必修科目、〔コ〕フードコーディネーター資格必修科目、(集)集中開講科目

食文化栄養学科 カリキュラムの組み立て【2022年度入学生】

群	1年		2年		3年		4年			
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
基礎 教養 科目 目録	人文科学分野		文化芸術論		歴史学					
	人文科学概論	2	哲学	2	文化人類学	2				
	心理学	2	美学	2						
			文学	2						
基礎 教養 科目 目録	社会科学分野		日本国憲法		歴史学					
	社会科学入門	2	社会学	2	教育学	2				
	ジェンダー・セクシュアリティ論	2	経済学	2						
			地理学	2						
基礎 教養 科目 目録	自然科学分野		環境生態学							
	自然科学入門	2	数学	2	物理学	2				
	化学	2								
	生物学	2								
基礎 教養 科目 目録	外国語分野		英語Ⅲ		外国語コミュニケーション					
	英語Ⅰ	2	英語Ⅱ	2						
	中国語Ⅰ	2	中国語Ⅱ	2						
	フランス語Ⅰ	2	フランス語Ⅱ	2	フランス語Ⅲ	2				
専門 基礎 科目 目録	食文化論分野		●食生活文化論〔コ〕							
	●文化概論	2	●食文化入門〔フ〕〔コ〕	2	●多文化複合論	2				
	栄養学・保健学分野		●基礎栄養学〔フ〕〔コ〕		●栄養と健康		●栄養学実習(集)			
	●実践栄養学	2	●栄養生理学	2			1			
専門 基礎 科目 目録	食品学分野		●食品学総論〔フ〕〔コ〕		●食品学各論〔フ〕		●食品衛生学〔フ〕〔コ〕			
			2	2	2	2	食品衛生学実験(集)	1		
	調理学分野		●応用調理学実習〔フ〕〔コ〕		1					
	●調理学〔フ〕	2	●基礎調理学実習〔フ〕〔コ〕	1						
専門 基礎 科目 目録	フードビジネス論分野		●基礎経営学		2					
			●フードシステム論〔フ〕	2						
	情報論分野		情報社会リテラシー論		2					
	●情報処理実習	1								
専門 基礎 科目 目録	表現論分野		●ブランニング入門〔コ〕		2		●フードクリエイション実習(集)			
			1				1			
	食生態学分野		●国際理解論		2					
	●国際理解論	2	●食生態学〔フ〕	2						
専門 科目 目録	食文化論分野		国際食文化論		2		和食文化論			
			食文化フィールドワーク実習	1			2			
	栄養学・保健学分野		●ライフステージ栄養学〔フ〕		2		●国際栄養学			
					2		2	●食事療法学		
専門 科目 目録	食品学分野		食品加工・保蔵学		2		食品官能評価・品質評価論(実習を含む)〔フ〕			
			食物加工実習(集)〔フ〕	1			2			
	調理学分野		食文化調理学実習Ⅰ(日本・アジア)		1		食文化調理学実習Ⅱ(日本・西洋)			
					1			1		
専門 科目 目録	フードビジネス論分野		マーケティング論入門〔フ〕		2		●フードビジネスマネジメント論(実習を含む)〔コ〕			
					2		2	業界企業分析論		
	情報論分野		●栄養食文化統計学実習		1		食生活調査法実習			
					1		1	料理データベース論実習		
専門 科目 目録	表現論分野		グラフィックデザイン実習		1		映像表現法実習			
			●フードコーディネート論〔フ〕〔コ〕	2	フードコーディネート論実習〔コ〕	1	ワインコーディネート論実習Ⅰ(集)	1		
	専門英語分野		留学対策英語		2		ビジネス英語			
								2		
専門 科目 目録	専門資格取得分野		フードスペシャリスト論〔フ〕		2		フードスペシャリスト試験対策講座〔フ〕			
							1			
	食の社会文化コース		○現代食文化論		2		地域観光ビジネス論実習			
								1		
専門 科目 目録	食のビジネスコース		○食企業経営論〔コ〕		2		○商品開発実習			
			○食品小売流通論		2		○外食メニュー開発実習			
	食の表現コース		○食表現論		2		食空間デザイン論			
			○メディア編集論実習		1		パッケージ論(デザインを含む)			
専門 科目 目録	食の国際コース		海外英語語学研修(集)		4		○ホスピタリティ英語			
			国際食活動フィールドワーク実習(集)		2		○英語で学ぶ世界の食文化			
	調理・製菓プロフェッショナルコース		食文化栄養学実習(専門学科科目履修)							
専門 科目 目録	総合科目		●スタディスキルズ[初年次教育]		1		●食文化栄養学演習			
			●アカデミックライティングⅠ		1		●食文化栄養学実習(～4年)			
			●食文化栄養学総論Ⅰ[初年次教育]		1		●卒業研究(～4年)			
			●アカデミックライティングⅡ		1		●食文化栄養学総論Ⅱ			
専門 科目 目録	食文化栄養学特論		●食文化栄養学特論Ⅰ(読書)		1		食文化栄養学特論Ⅲ[中期海外語学研修]			
						2	食文化栄養学特論Ⅳ			
	共通特論		共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定) 共通特論Ⅲ(農園体験) 共通特論Ⅳ(英語アドバンスクラスⅠ) 共通特論Ⅴ(公務員採用試験対策入門講座) 共通特論Ⅵ(アウト・ドア) 共通特論Ⅶ(各種海外研修) 共通特論Ⅷ(教育史) 共通特論Ⅷ(英語e-learning) 共通特論Ⅸ(英語アドバンスクラスⅡ) 共通特論Ⅹ(栄養学の背景に関する英語による講義) 共通特論Ⅺ(キャリア講座Ⅰ[企業参加型]) 共通特論Ⅻ(キャリア講座Ⅱ[社会人訪問型]) 共通特論Ⅼ(キャリア講座Ⅲ[就職活動直結型])						食文化栄養学特論Ⅴ	
								2		

●必修科目、○コースコア科目、〔フ〕フードスペシャリスト資格必修科目、〔コ〕フードコーディネーター資格必修科目、(集)集中開講科目

食文化栄養学科 カリキュラムの組み立て【2021年度入学生】

群	1年		2年		3年		4年									
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期								
基礎 教養 科目 目群	人文科学分野 人文科学概論 心理学	2 2 2	哲学 美学 文学 社会心理学	2 2 2 2	文化芸術論 文化人類学	2 2										
	社会科学分野 社会科学入門 ジェンダー・セクシュアリティ論	2 2	社会学 経済学 地理学	2 2 2	日本国憲法 歴史学 教育学	2 2 2										
	自然科学分野 自然科学入門 化学 生物学	2 2 2 2	数学	2	環境生態学 物理学	2 2										
	外国語分野 英語Ⅰ 中国語Ⅰ フランス語Ⅰ	2 2 2	英語Ⅱ 中国語Ⅱ フランス語Ⅱ	2 2 2	英語Ⅲ 中国語Ⅲ フランス語Ⅲ	2 2 2	外国語コミュニケーション	2								
	食文化論分野 ●文化概論 ●食文化入門〔フ〕〔コ〕	2 2	●食生活文化論〔コ〕 多文化複合論	2 2												
専門 基礎 科目 目群	栄養学・保健学分野 ●実践栄養学 ●生涯スポーツ演習	2 1	●基礎栄養学〔フ〕〔コ〕 ●栄養生理学 ●食事計画論 健康づくり演習	2 2 2 1	●栄養と健康	2	栄養学実習(集)	1								
	食品学分野		●食品学総論〔フ〕〔コ〕	2	●食品学各論〔フ〕	2	●食品衛生学〔フ〕〔コ〕	2	食品衛生学実験(集)	1						
	調理学分野 ●調理学〔フ〕 ●基礎調理学実習〔フ〕〔コ〕	2 1	●応用調理学実習〔フ〕〔コ〕	1												
	フードビジネス論分野				●基礎経営学 ●フードシステム論〔フ〕	2 2										
	情報論分野 ●情報処理実習	1	情報社会リテラシー論	2												
	表現論分野 ●プランニング入門〔コ〕	2	フードクリエイション実習(集) 写真表現法実習(集)	1 1												
	食生態学分野 ●国際理解論	2	●食生態学〔フ〕	2												
	食文化論分野				国際食文化論 食文化フィールドワーク実習	2 1	和食文化論 食具文化論〔コ〕	2 2								
	栄養学・保健学分野				●ライフステージ栄養学〔フ〕	2	栄養教育・食育論	2	●国際栄養学 ●食療法 ●公衆衛生学	2 2						
	食品学分野				食品加工・保蔵学 食物加工実習〔フ〕	2 1			食品官能評価・品質評価論(実習を含む)〔フ〕	2						
専門 科目 目群	調理学分野				食文化調理学実習Ⅰ(日本・アジア)	1	食文化調理学実習Ⅱ(日本・西洋)	1		食文化調理学実習Ⅲ(製菓・製パン)	1					
	フードビジネス論分野							マーケティング論入門〔フ〕	2	●ワードビズネスマジメツト論(副読本を含む)〔コ〕	2	業界企業分析論	2	起業入門	2	
	情報論分野							●栄養食文化統計学実習	1	食生活調査法実習 Webプログラミング実習	1 1	料理データベース論実習	1			
	表現論分野				グラフィックデザイン実習 ●ワードコーディネート論〔フ〕〔コ〕	1 2	映像表現法実習 フードコーディネート論実習〔コ〕	1 1	ワインコーディネート論実習Ⅰ(集)	1	ワインコーディネート論実習Ⅱ(集)	1	テーブルカラーコーディネート論	1		
	専門英語分野							留学対策英語	2			ビジネス英語	2			
	専門資格取得分野										フードスペシャリスト論〔フ〕	2	フードスペシャリスト試験対策講座〔フ〕	1		
	食の社会文化コース										○現代食文化論 ○地域振興論 ○地域振興論実習 国際食活動フィールドワーク実習(集)	2 2 1 2	地域観光ビジネス論実習	1		
	食のビジネスコース										○食企業経営論〔コ〕 ○食品小売流通論	2 2	○商品開発実習 外食メニュー開発実習 カフェレストラン実習(集)	1 1 1		
	食の表現コース										○食表現論 ○メディア編集論実習	2 1	食空間デザイン論 パッケージ論(デザインを含む)	2 2	○イベントコーディネート論実習	1
	食の国際コース										海外英語語学研修(集) 国際食活動フィールドワーク実習(集)	4 2	○ホスピタリティ英語 ○英語で学ぶ世界の食文化	2 2	○国際栄養教育実習	1
調理・製菓プロフェッショナルコース																
総合 科目	●スタディスキル〔初年次教育〕 ●アカデミックライティングⅠ ●食文化栄養学総論Ⅰ〔初年次教育〕		1 1 1													
			食文化インターンシップ実習(集)		1		●食文化栄養学実習(～4年)		1		●卒業研究(～4年)		2			
食文化 栄養学 特論			●アカデミックライティングⅡ		1						●食文化栄養学総論Ⅱ		2			
					食文化栄養学特論Ⅰ 〔介護食士認定資格取得者〕		食文化栄養学特論Ⅲ〔中期海外語学研修〕		2		食文化栄養学特論Ⅳ 〔惣業管理士試験対策講座Ⅰ〕		2		食文化栄養学特論Ⅴ 〔惣業管理士試験対策講座Ⅱ〕 食文化栄養学特論Ⅵ 〔ワインエキスパート試験対策講座〕	
共通特論	共通特論Ⅰ(読書) 共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定) 共通特論Ⅲ(農園体験) 共通特論Ⅳ(英語アドバンスクラスⅠ) 共通特論Ⅴ(英語アドバンスクラスⅡ) 共通特論Ⅵ(公務員採用試験対策入門講座) 共通特論Ⅶ(アウト・ドア) 共通特論Ⅷ(各種海外研修) 共通特論ⅧⅢ(教育史) 共通特論ⅧⅣ(英語e-learning) 共通特論ⅧⅤ(英語アドバンスクラスⅡ) 共通特論ⅧⅥ(栄養学の背景に関する英語による講義) 共通特論ⅧⅦ(キャリア講座Ⅰ〔企業参加型〕) 共通特論ⅧⅧ(キャリア講座Ⅱ〔社会人訪問型〕) 共通特論ⅧⅨ(キャリア講座Ⅲ〔就職活動直結型〕)															

●必修科目、○コースコア科目、〔フ〕フードスペシャリスト資格必修科目、〔コ〕フードコーディネーター資格必修科目、(集)集中開講科目