

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
		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	有
		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	1,290	
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			備考	実務経験の有無の別
区分		教科科目	履修方法	1年次	合計		
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	
	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	
	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	
	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	555
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	
	社会科学	食料経済	講義			30	2	30	2	必修	有
		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	有
		食品衛生学	講義	30	2			30	2	必修	有
		食品衛生学実験	実習	45	1			45	1	必修	有
	栄養と健康	食品加工学実習	実習			45	1	45	1	必修	有
		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	
	栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	講義			30	2	30	2	必修	有
		栄養指導論Ⅱ	講義			30	2	30	2	必修	有
		栄養指導論実習	実習			45	1	45	1	必修	有
		公衆栄養学	講義			30	2	30	2	必修	有
	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	有	
給食管理実習校内Ⅲ		実習			45	1	45	1	必修	有	
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	有	
基礎調理実習Ⅱ		実習	45	1			45	1	必修	有	
基礎調理実習Ⅲ		実習	45	1			45	1	必修	有	
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		
課程の修了に必要な時数				870		885		1755			585
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			

実務経験のある教員等による授業科目

研究科			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	
指定外専門科目	専門料理実習Ⅰ	実習	168	168	必修	有
	専門料理実習Ⅱ	実習	192	192	必修	有
	専門料理実習Ⅲ	実習	168	168	必修	有
	専門料理実習Ⅳ	実習	192	192	必修	有
	店舗運営論Ⅰ	講義	42	42	必修	
	店舗運営論Ⅱ	講義	48	48	必修	
	店舗運営論Ⅲ	講義	42	42	必修	
	店舗運営論Ⅳ	講義	48	48	必修	
合計			900	900		720
課程の修了に必要な時数			900	900		

実務経験のある教員等による授業科目

フードプロデュース専攻科			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 外 専 門 科 目	アカウントイングⅠ	講義	15	15	必修	
	アカウントイングⅡ	講義	100	100	必修	
	経営論	講義	15	15	必修	
	店舗企画Ⅰ	講義	15	15	必修	
	店舗企画Ⅱ	講義	15	15	必修	
	店舗経営・運営Ⅰ	講義	15	15	必修	
	店舗経営・運営Ⅱ	講義	15	15	必修	
	店舗実習Ⅰ	実習	300	300	必修	有
	店舗実習Ⅱ	実習	300	300	必修	有
	組織論	講義	15	15	必修	
	プレゼンテーション	講義	15	15	必修	
	マーケティングⅠ	講義	15	15	必修	
	マーケティングⅡ	講義	15	15	必修	
	合計			850	850	
課程の修了に必要な時数			850	850		