

〔1〕 食物栄養科の履修方法

1 教育課程

(1) 一般基礎教育科目〔栄養士コース〕

区分	授業科目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	要 件		開 講 期		担 当 教 員	備 考		
					卒業	栄養士	前期	後期				
教 養	文学…古典に見る日本人の心(愛・死・無常観を例に)	1NFC-0101	講義	2			↔		松野 洋人			
	日本語表現…「聞く力」「話す力」「書く力」・日本人の努力目標に迫る	1NFC-0102	講義	2				↔	佐藤 喜美子			
	児童文化・文学論…子どもの心を知る	1NFC-0103	講義	2				↔	松野 洋人			
	絵画との対話…絵画との対話とイメージの継承	1NFC-0104	講義	2				↔	伊藤 美輝	平成28年度休講		
	西洋音楽の世界…日本人から見た西洋音楽の世界	1NFC-0105	講義	2				↔	白川 和治			
	無意識の世界…自分の心・人の心の世界	1NFC-0106	講義	2				↔	中野 隆司			
	こころの科学…対人関係と臨床の心理学	1NFC-0107	講義	2			↔		野中 弘敏			
	法学(日本国憲法)…人権保障のあり方と国の仕組み	1NFC-0108	講義	2			↔	↔	和知 賢太郎			
	経済学…家計・企業・政府のかかわり	1NFC-0109	講義	2			↔		片田 興			
	国際政治と子どもたち…グローバル化と私たちの生活	1NFC-0110	講義	2			↔	↔	松井 佳子			
	生活と環境…新聞という窓から社会を観る	1NFC-0111	講義	2			↔		中山 友江			
	くらしと情報…生活の中で遭遇する様々な情報について考える	1NFC-0112	講義	2				↔	本長 健介			
	サブカルチャーとメディア…新しい文化はどのように創り出されるのか	1NFC-0113	講義	2				↔	青柳 宏幸			
	生命科学…生命科学を読み解こう	1NFC-0114	講義	2				↔	萱嶋 泰成			
	山梨の自然…山梨の多様な植生 暖地から寒冷地まで	1NFC-0115	講義	2			↔		望月 一二			
	海の生物学…海に行ってたくさんの生き物に触れよう	1NFC-0116	講義	2			↔		萱嶋 泰成			
	人間と教育…生きることについて考える	1NFC-0117	講義	2			↔		保坂 智子			
	環境と健康…地球環境と健康	1NFC-0118	講義	2				↔	澤田 孝二			
	フード・サイエンスと健康	1NFC-0119	講義	2			↔	↔	羽畑 祐吾			
	知的生活の探求…多層的世界から	1NFC-0120	講義	2				↔	田草川 憲男・保坂 智子・野中 弘敏			
	新礼法…素敵な生き方のための考え方とマナー	1NFC-0121	講義	2			↔		伊藤 由紀子			
外 国 語	英語A…英語のセンスを磨く I	1NFC-0201	演習	1	1 単 位 以 上	1 単 位 以 上	↔		竹中 麻美子			
	英語B…英語のセンスを磨く II	1NFC-0202	演習	1				↔		竹中 麻美子		
	英語C	1NFC-0203	演習	1					↔			平成28年度休講
	英語D	1NFC-0204	演習	1					↔			平成28年度休講
	英会話A	1NFC-0205	演習	1					↔		ケン・メレディス	
	英会話B	1NFC-0206	演習	1					↔		ケン・メレディス	
	フランス語A	1NFC-0207	演習	1					↔		リシャル・ピオルンスキ	
	フランス語B	1NFC-0208	演習	1					↔		リシャル・ピオルンスキ	
	中国語A…入門	1NFC-0209	演習	2					↔			平成28年度休講
	中国語B…初級	1NFC-0210	演習	2					↔			平成28年度休講
	日本語 I	1NFC-0211	講義	2					↔		吉田 路・原田 かおり 秋山 満貴・富田 美知子	
	日本語 II	1NFC-0212	講義	2					↔		藤野 郁子・原田 かおり・秋山 満貴	
	日本語 III	1NFC-0213	講義	2					↔		藤野 郁子・進藤 みゆり 原田 かおり・富田 美知子	
	日本語 IV	1NFC-0214	講義	2					↔		藤野 郁子・進藤 みゆり 原田 かおり・富田 美知子	
	日本語特講A	1NFC-0215	講義	2					↔		原田 かおり	
	日本語特講B	1NFC-0216	講義	2					↔		原田 かおり	
	日本事情 I	1NFC-0217	講義	2					↔			
	日本事情 II	1NFC-0218	講義	2					↔			
保 健 体 育	体育理論…健康と運動の科学	3NFC-005	講義	1			↔	↔	澤田 孝二			
	体育実技A…バレーボール	3NFC-010	実技	1			↔		三井 勇			
	体育実技B…バドミントン	3NFC-015	実技	1			↔		津金 毅・飯島 理彰			
	体育実技C…水上のスポーツ	3NFC-020	実技	1			↔		川上 琴美			
	体育実技D…バスケットボール	3NFC-025	実技	1			↔		山部 伸敏・梅崎 英毅			
計				75	9	9						

履修系統図番号(ディプロマ・ポリシー)[P.7参照] N：栄養士コース F：フードクリエイトコース C：保育科 A：専攻科 ● 必修

(2) 専門教育科目〔栄養士コース〕

区分	授業科目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	要 件				開 講 期				担 当 教 員	備 考
					卒 業	栄 養 士	リス トラ ン サー ビ ス 技 能 士	ス イ ー ツ マ イ ス ター	1 年		2 年			
									前 期	後 期	前 期	後 期		
社会生活と健康	社会生活と健康	5N-105	講義	2		●				←→			田草川 憲男・樋川 隆	
	公衆衛生学総論	5N-110	講義	2		●	●			←→			田草川 憲男	
人体の構造と機能	人体の構造と機能	6N-105	講義	2		●				←→				
	栄養生理学	6N-110	講義	2		●				←→			羽畑 祐吾	
	栄養生理学実験	6N-115	実験	1		●				←→			羽畑 祐吾・青木 慎悟	
	運動生理学	6N-210	講義	2		●					←→		岡本 裕子	
	生化学	6N-205	講義	2		●				←→			萱嶋 泰成	
	生化学実験	6N-215	実験	1		●					←→		萱嶋 泰成	
食品と衛生	食品学総論	7N-105	講義	2	●	●	●			←→			中川 裕子	
	食品学実験	7N-120	実験	1		●				←→			中川 裕子	
	食品学各論 (食品加工学を含む。)	7N-115	講義	2		●	●			←→			中川 裕子	
	食品衛生学総論	7N-110	講義	2	●	●	●			←→			中川 裕子・仲尾 玲子	
	食品衛生学実験	7N-205	実験	1		●				←→			中川 裕子	
栄養と健康	栄養学総論	8N-105	講義	2	●	●	●			←→			吉野 美香	
	栄養学各論	8N-110	講義	2		●				←→			根津 美智子	
	栄養学各論実習	8N-215	実習	1		●				←→			根津 美智子・依田 萬代	
	臨床栄養学総論	8N-115	講義	2		●				←→			青木 慎悟	
	臨床栄養学各論	8N-205	講義	2		●				←→			青木 慎悟	
	臨床栄養学実習	8N-210	実習	1		●				←→			青木 慎悟	
栄養の指導	栄養指導論	9N-105	講義	2		●				←→			樋口 千鶴	
	栄養指導実習	9N-215	実習	1		●					←→		深澤 早苗	
	栄養教育論	9N-205	講義	2		●				←→			深澤 早苗	
	公衆栄養学	9N-210	講義	2		●					←→		田草川 憲男・岡本 裕子	
給食の運営	調理学	10N-105	講義	2		●				←→			依田 萬代	
	食事設計実習	10N-120	実習	1		●				←→			深澤 早苗・依田 萬代	
	調理の基本 I	10N-115	実習	1	●					←→			根津 美智子・樋口 千鶴	
	調理の基本 II	10N-120	実習	1		●				←→			依田 萬代	
	応用調理実習 I	10N-205	実習	1		●				←→			依田 萬代	
	応用調理実習 II	10N-210	実習	1		●	●				←→		樋口 千鶴	
	給食運営論	10N-110	講義	2		●				←→			岡本 裕子	
	給食運営実習 I	10N-125	実習	1		●				←→			岡本 裕子	
	給食運営実習 II	11N-205	実習	1		●				←→			岡本 裕子	(学内)
	給食運営実習 III	11N-105	実習	1		●				←→			岡本 裕子	(幼)
	給食運営実習 IV	11N-210	実習	1		●				←→			岡本 裕子	(外)
基礎科目	食の科学	1N-105	講義	2						←→			萱嶋 泰成	
	情報処理演習	4N-105	演習	2						←→			本長 健介	
	栄養と統計	5N-205	講義	2						←→			羽畑 祐吾	
発展科目	栄養士特講 I	12N-210	講義	1						←→			羽畑 祐吾	
	栄養士特講 II	12N-215	講義	1						←→			羽畑 祐吾	
	食品加工学実習	7N-210	実習	1						←→			中川 裕子	

区分	授業科目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	要 件				開 講 期				担 当 教 員	備 考
					卒 業	栄 養 士	レ ス ト ラ ン サ ー ビ ス 技 師	ス イ ー ツ マ イ ス ター	1 年		2 年			
									前 期	後 期	前 期	後 期		
学 際	保育学	1NF-0301	講義	2							←→	中山 友江		
	家政学	1NF-0302	講義	2							←→	中山 友江		
	ショップデザイン	1NFC-2303	講義	2							←→	伊藤 美輝		
	ライフスタイルと健康	1NFC-0304	講義	2					←→	←→		田草川 憲男		
	エアロビックⅠ(ベーシック)	3NFC-030	演習	2				←→	←→			川上 琴美	一部集中講義	
	エアロビックⅡ(アクア)	3NFC-035	演習	1				←→	←→			川上 琴美	集中講義	
	エアロビックⅢ(キッズ)	3NFC-040	演習	1				←→	←→			川上 琴美	集中講義	
	食文化論	1NF-0305	講義	2			●		←→	←→		樋口 千鶴		
	ホテルサービスⅠ	1NF-2306	講義	1			●			←→		渡辺 浩章		
	ホテルサービスⅡ	1NF-2307	講義	1			●			←→		渡辺 浩章		
	ビバレッジⅠ	1NF-2308	講義	1			●			←→		小牧 康伸		
	ビバレッジⅡ	1NF-2309	演習	1			●			←→		小牧 康伸		
	レストランサービスⅠ	1NF-1310	講義	1			●		←→			小牧 康伸		
	レストランサービスⅡ	1NF-1311	演習	2			●		←→			小牧 康伸		
	レストランサービスⅢ (インターンシップ)	1NF-1312	実習	1			●		←→			小牧 康伸	ホテル実習	
	レストランサービスⅣ	1NF-2313	演習	1			●			←→		小牧 康伸		
	スイーツマスターⅠ	1NF-2314	講義	1				●		←→		山本 候充		
スイーツマスターⅡ	1NF-2315	演習	1				●		←→		樋口 千鶴			
スイーツマスターⅢ	1NF-2316	実習	1				●		←→		中川 裕子			
卒 業 要 件	社会人基礎力育成講座Ⅰ	2N-110	演習	2	●				←→			演習担当教員		
	社会人基礎力育成講座Ⅱ	2N-205	演習	1	●					←→		演習担当教員		
	基礎演習	2N-105	演習	1	●				←→			演習担当教員		
	卒業演習Ⅰ	12N-105	演習	1	●				←→			演習担当教員		
	卒業演習Ⅱ	12N-205	演習	2	●					←→		演習担当教員		
計				117	14		52	19	11					

● 必修

(3) 一般基礎教育科目〔フードクリエイティブコース〕

区分	授業科目	履修 系統図 番号	形態	単位	要件		開講期		担当教員	備考	
					卒業	製菓 衛生師	前期	後期			
教 養	文学…古典に見る日本人の心(愛・死・無常観を例に)	1NFC-0101	講義	2			←→		松野 洋人		
	日本語表現…「聞く力」「話す力」「書く力」・日本人の努力目標に迫る	1NFC-0102	講義	2			←→		佐藤 喜美子		
	児童文化・文学論…子どもの心を知る	1NFC-0103	講義	2			←→		松野 洋人		
	絵画との対話…絵画との対話とイメージの継承	1NFC-0104	講義	2			←→		伊藤 美輝	平成28年度休講	
	西洋音楽の世界…日本人から見た西洋音楽の世界	1NFC-0105	講義	2			←→		白川 和治		
	無意識の世界…自分の心・人の心の世界	1NFC-0106	講義	2			←→		中野 隆司		
	こころの科学…対人関係と臨床の心理学	1NFC-0107	講義	2			←→		野中 弘敏		
	法学(日本国憲法)…人権保障のあり方と国の仕組み	1NFC-0108	講義	2			←→	←→	和知 賢太郎		
	経済学…家計・企業・政府のかかわり	1NFC-0109	講義	2			←→		片田 興		
	国際政治と子どもたち…グローバル化と私たちの生活	1NFC-0110	講義	2			←→	←→	松井 佳子		
	生活と環境…新聞という窓から社会を観る	1NFC-0111	講義	2			←→		中山 友江		
	くらしと情報…生活の中で遭遇する様々な情報について考える	1NFC-0112	講義	2			←→		本長 健介		
	サブカルチャーとメディア…新しい文化はどのように創り出されるのか	1NFC-0113	講義	2			←→		青柳 宏幸		
	生命科学…生命科学を読み解こう	1NFC-0114	講義	2			←→		萱嶋 泰成		
	山梨の自然…山梨の多様な植生 暖地から寒冷地まで	1NFC-0115	講義	2			←→		望月 一二		
	海の生物学…海に行ってたくさんの生き物に触れよう	1NFC-0116	講義	2			←→		萱嶋 泰成		
	人間と教育…生きることについて考える	1NFC-0117	講義	2			←→		保坂 智子		
	環境と健康…地球環境と健康	1NFC-0118	講義	2			←→		澤田 孝二		
	フード・サイエンスと健康	1NFC-0119	講義	2			←→	←→	羽畑 祐吾		
	知的生活の探求…多層的世界から	1NFC-0120	講義	2			←→		田草川 憲男・保坂 智子・野中 弘敏		
新礼法…素敵な生き方のための考え方とマナー	1NFC-0121	講義	2			←→		伊藤 由紀子			
外 国 語	英語A…英語のセンスを磨く I	1NFC-0201	演習	1	1 単 位 以 上	1 単 位 以 上	←→		竹中 麻美子		
	英語B…英語のセンスを磨く II	1NFC-0202	演習	1			←→		竹中 麻美子		
	英語C	1NFC-0203	演習	1			←→			平成28年度休講	
	英語D	1NFC-0204	演習	1			←→			平成28年度休講	
	英会話A	1NFC-0205	演習	1			←→			ケン・メレディス	
	英会話B	1NFC-0206	演習	1			←→			ケン・メレディス	
	フランス語A	1NFC-0207	演習	1			←→			リチャール・ピオルンスキ	
	フランス語B	1NFC-0208	演習	1			←→			リチャール・ピオルンスキ	
	中国語A…入門	1NFC-0209	演習	2			←→				平成28年度休講
	中国語B…初級	1NFC-0210	演習	2			←→				平成28年度休講
	日本語 I	1NFC-0211	講義	2			←→			吉田 路・原田 かおり 秋山 満貴・富田 美知子	併設大学との 単位互換科目 留学生対象
	日本語 II	1NFC-0212	講義	2			←→			藤野 郁子・原田 かおり・秋山 満貴	
	日本語 III	1NFC-0213	講義	2			←→			藤野 郁子・進藤 みのり 原田 かおり・富田 美知子	
	日本語 IV	1NFC-0214	講義	2			←→			藤野 郁子・進藤 みのり 原田 かおり・富田 美知子	
日本語特講A	1NFC-0215	講義	2	←→			原田 かおり				
日本語特講B	1NFC-0216	講義	2	←→			原田 かおり				
日本事情 I	1NFC-0217	講義	2	←→							
日本事情 II	1NFC-0218	講義	2	←→							
保 健 体 育	体育理論…健康と運動の科学	3NFC-005	講義	1			←→	←→	澤田 孝二		
	体育実技A…バレーボール	3NFC-010	実技	1			←→		三井 勇		
	体育実技B…バドミントン	3NFC-015	実技	1			←→		津金 毅・飯島 理彰		
	体育実技C…水上のスポーツ	3NFC-020	実技	1			←→		川上 琴美		
	体育実技D…バスケットボール	3NFC-025	実技	1			←→		山部 伸敏・梅寄 英毅		
	計			75	9	9					

● 必修

(4) 専門教育科目〔フードクリエイティブコース〕

区分	授業科目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	要件				開講期				担当教員	備考
					卒業	製菓 衛生師	レストラン サービス 技能士	スイーツ マスター	1年		2年			
									前期	後期	前期	後期		
衛生法規	衛生法規	5F-105	講義	2		●				←→			田草川 憲男	
公衆衛生学	公衆衛生学総論	5F-110	講義	2		●	●			←→			樋口 千鶴	
	公衆衛生学各論Ⅰ	5F-205	講義	2		●				←→			塚原 順子	
	公衆衛生学各論Ⅱ	5F-210	講義	2		●				←→			青木 慎悟	
食品学	食品学総論	7F-105	講義	2	●	●	●			←→			深澤 早苗	
	食品学各論	7F-110	講義	2		●	●			←→			深澤 早苗	
食品衛生学	食品衛生学総論	6F-105	講義	2	●	●	●			←→			塚原 順子	
	食品衛生学各論Ⅰ	6F-110	講義	2		●				←→			塚原 順子	
	食品衛生学各論Ⅱ	6F-115	講義	2		●				←→			塚原 順子	
	食品衛生学各論Ⅲ	6F-205	講義	2		●	●			←→			塚原 順子	
	食品衛生学実験	6F-210	実験	1		●				←→			塚原 順子	
栄養学	栄養学総論	8F-105	講義	2	●			●		←→			樋口 千鶴	
	栄養学各論	8F-110	講義	2		●				←→			関戸 元恵	
社会	社会Ⅰ	9F-205	講義	2		●				←→			伊東 洋晃	
	社会Ⅱ	9F-210	講義	2		●				←→			伊東 洋晃	
製菓理論	製菓基礎理論Ⅰ(洋菓子)	10F-105	講義	2		●				←→			内藤 傳二	
	製菓基礎理論Ⅱ(製パン)	10F-110	講義	2		●				←→			奥石 輝夫	
	製菓基礎理論Ⅲ(和菓子)	10F-115	講義	2		●				←→			小澤 精	
	製菓専門理論Ⅰ(洋菓子)	10F-120	講義	2		●				←→			内藤 傳二	
	製菓専門理論Ⅱ(製パン)	10F-205	講義	2		●				←→			奥石 輝夫	
	製菓専門理論Ⅲ(和菓子)	10F-125	講義	2		●				←→			小澤 精	
製菓実習	製菓基礎実習Ⅰ(洋菓子)	11F-105	実習	1		●		●		←→			内藤 傳二	
	製菓基礎実習Ⅱ(製パン)	11F-110	実習	1		●				←→			奥石 輝夫	
	製菓基礎実習Ⅲ(和菓子)	11F-115	実習	1		●				←→			小澤 精	
	製菓専門実習Ⅰ(洋菓子)	11F-125	実習	1		●				←→			内藤 傳二	
	製菓専門実習Ⅱ(製パン)	11F-205	実習	1		●				←→			奥石 輝夫	
	製菓専門実習Ⅲ(和菓子)	11F-130	実習	1		●				←→			小澤 精	
	製菓専門実習Ⅳ(洋菓子)	11F-210	実習	1		●				←→			内藤 傳二	
	製菓特別実習Ⅰ	11F-120	実習	1		●				←→			内藤 傳二・奥石 輝夫・小澤 精	
基礎科目	情報処理演習	4F-105	演習	2						←→			本長 健介	
	調理の基本Ⅰ	1F-105	実習	1	●					←→			樋口 千鶴	
	食事設計実習	1F-110	実習	1						←→			深澤 早苗	
発展科目	製菓特別実習Ⅱ	11F-215	実習	1							←→		内藤 傳二・奥石 輝夫・小澤 精	
	製菓衛生師特講Ⅰ	12F-210	講義	1						←→			羽畑 祐吾	
	製菓衛生師特講Ⅱ	12F-215	講義	1						←→			羽畑 祐吾	
	スイーツショップ実習	11F-220	実習	1						←→			内藤 傳二・奥石 輝夫・小澤 精・塚原 順子	

区分	授業科目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	要 件				開 講 期				担 当 教 員	備 考
					卒 業	製 菓 衛 生 師	レ ス ト ラ ン サ ー ビ ス 技 能 士	ス イ ー ツ マ イ ス タ ー	1 年		2 年			
									前 期	後 期	前 期	後 期		
学 際	保育学	1NF-0301	講義	2							←→	中山 友江		
	家政学	1NF-0302	講義	2							←→	中山 友江		
	ショップデザイン	1NFC-2303	講義	2							←→	伊藤 美輝		
	ライフスタイルと健康	1NFC-0304	講義	2				←→		←→		田草川 憲男		
	エアロビク I (ベーシック)	3NFC-030	演習	2				←→		←→		川上 琴美	一部集中講義	
	エアロビク II (アクア)	3NFC-035	演習	1				←→		←→		川上 琴美	集中講義	
	エアロビク III (キッズ)	3NFC-040	演習	1				←→		←→		川上 琴美	集中講義	
	食文化論	1NF-0305	講義	2			●		←→	←→		樋口 千鶴		
	ホテルサービス I	1NF-2306	講義	1			●			←→		渡辺 浩章		
	ホテルサービス II	1NF-2307	講義	1			●			←→		渡辺 浩章		
	ビバレッジ I	1NF-2308	講義	1			●			←→		小牧 康伸		
	ビバレッジ II	1NF-2309	演習	1			●			←→		小牧 康伸		
	レストランサービス I	1NF-1310	講義	1			●		←→			小牧 康伸		
	レストランサービス II	1NF-1311	演習	2			●		←→			小牧 康伸		
	レストランサービス III (インターンシップ)	1NF-1312	実習	1			●		←→			小牧 康伸	ホテル実習	
	レストランサービス IV	1NF-2313	演習	1			●			←→		小牧 康伸		
	スイーツマスター I	1NF-2314	講義	1						←→		山本 候充		
スイーツマスター II	1NF-2315	演習	1						←→		樋口 千鶴			
スイーツマスター III	1NF-2316	実習	1						←→		中川 裕子			
卒 業 要 件	社会人基礎力育成講座 I	2F-110	演習	2	●				←→			演習担当教員		
	社会人基礎力育成講座 II	2F-205	演習	1	●					←→		演習担当教員		
	基礎演習	2F-105	演習	1	●			←→				演習担当教員		
	卒業演習 I	12F-105	演習	1	●				←→			演習担当教員		
	卒業演習 II	12F-205	演習	2	●					←→		演習担当教員		
計				113	14		49	21	13					

● 必修

2 卒業要件単位

本学を卒業するためには、2年以上在学し、一般基礎教育科目については、教養計8単位以上、外国語1単位以上、専門教育科目は、必修科目を含め40単位以上、総計62単位以上を修得しなければならない。

3 栄養士資格

(1) 栄養士法に基づいて、本学が定めた栄養士資格を取得するのに必要な単位を修得し卒業した者は、都道府県に申請することによって、栄養士免許証が知事より交付される。

(2) 専門教育科目

専門教育科目のうち、次の表に定める科目52単位以上を修得すること。

教育内容	単位数		科目名	単位数	
	講義又は演習	実験又は実習		講義又は演習	実験又は実習
社会生活と健康	4		社会生活と健康	2	
			公衆衛生学総論	2	
			社会生活と健康の小計	4	
人体の構造と機能	8	4	人体の構造と機能	2	
			栄養生理学	2	
			栄養生理学実験		1
			運動生理学	2	
			生化学	2	
			生化学実験		1
			人体の構造と機能の小計	8	2
食品と衛生	6		食品学総論	2	
			食品学実験		1
			食品学各論(食品加工学を含む。)	2	
			食品衛生学総論	2	
			食品衛生学実験		1
食品と衛生の小計	6	2			
栄養と健康	8		栄養学総論	2	
			栄養学各論	2	
			栄養学各論実習		1
			臨床栄養学総論	2	
			臨床栄養学各論	2	
			臨床栄養学実習		1
栄養と健康の小計	8	2			
栄養の指導	6		栄養指導論	2	
			栄養指導実習		1
			栄養教育論	2	
			公衆栄養学	2	
栄養の指導の小計	6	1			
給食の運営	4	10	調理学	2	
			食事設計実習		1
			調理の基本Ⅰ		1
			調理の基本Ⅱ		1
			応用調理実習Ⅰ		1
			応用調理実習Ⅱ		1
			給食運営論	2	
			給食運営実習Ⅰ		1
			給食運営実習Ⅱ		1
			給食運営実習Ⅲ		1
			給食運営実習Ⅳ		1
給食の運営の小計	4	9			
小計	36	14	小計	36	16
合計	50		合計	52	

(3) 本学において栄養士資格を取得しようとする者は、社団法人全国栄養士養成施設協会が行う『協会主催栄養士実力認定試験』を受験するものとする。

なお、受験者（2年後期栄養士資格取得見込み者）は、所定の期日までに登録し、受験料を指定口座に納入すること（参考：平成27年度試験料 4,000円）。

4 製菓衛生師受験資格

(1) 製菓衛生師法及び同法施行規則に基づいて、本学が定めた製菓衛生師国家試験を受験するのに必要な単位を修得後、都道府県に申請し、国家試験に合格することにより製菓衛生師免許証が知事より交付される。

(2) 専門教育科目

製菓衛生師受験資格取得要件科目及び単位数は次の表のとおりである。

規定規則		必修・ 選択の 別	本学開講科目名	形態	本学 授業 開講数	本学 授業 時間数	単位数		
授業科目	時間数						総数	講義又 は演習	実験又 は実習
衛生法規	30	必修	衛生法規	講義	17	30.6	2	2	
公衆衛生学	90	必修	公衆衛生学総論	講義	17	91.8	6	2	
			公衆衛生学各論Ⅰ	講義	17			2	
			公衆衛生学各論Ⅱ	講義	17			2	
食品学	60	必修	食品学総論	講義	17	61.2	4	2	
			食品学各論	講義	17			2	
食衛生学	150	必修	食品衛生学総論	講義	17	176.4	9	2	
			食品衛生学各論Ⅰ	講義	17			2	
			食品衛生学各論Ⅱ	講義	17			2	
			食品衛生学各論Ⅲ	講義	17			2	
			食品衛生学実験	実験	15				1
栄養学	60	必修	栄養学総論	講義	17	61.2	4	2	
			栄養学各論	講義	17			2	
社会	60	必修	社会Ⅰ	講義	17	61.2	4	2	
			社会Ⅱ	講義	17			2	
製菓理論	150	必修	製菓基礎理論Ⅰ(洋菓子)	講義	15	162	12	2	
			製菓基礎理論Ⅱ(製パン)	講義	15			2	
			製菓基礎理論Ⅲ(和菓子)	講義	15			2	
			製菓専門理論Ⅰ(洋菓子)	講義	15			2	
			製菓専門理論Ⅱ(製パン)	講義	15			2	
			製菓専門理論Ⅲ(和菓子)	講義	15			2	
製菓実習	420	必修	製菓基礎実習Ⅰ(洋菓子)	実習	15	432	8		1
			製菓基礎実習Ⅱ(製パン)	実習	15				1
			製菓基礎実習Ⅲ(和菓子)	実習	15				1
			製菓専門実習Ⅰ(洋菓子)	実習	15				1
			製菓専門実習Ⅱ(製パン)	実習	15				1
			製菓専門実習Ⅲ(和菓子)	実習	15				1
			製菓専門実習Ⅳ(洋菓子)	実習	15				1
			製菓特別実習Ⅰ	実習	15				1
合計	1020					1076.4	49	40	9
								49	

(3) 製菓衛生師国家試験を受験しようとする者は、所定の期日までに必要書類を提出し、その費用を納入しなければならない。

製菓衛生師国家試験受験手数料 9,400円（参考：平成27年度受験手数料）

製菓衛生師免許申請書手数料 5,600円（参考：平成27年度申請書手数料）

5 レストランサービス技能検定 3 級受験資格

- (1) 食物栄養科においてレストランサービス技能検定 3 級受験資格を取得しようとする者は、次表に掲げる所定の単位を修得しなければならない。
- (2) レストランサービス技能検定 3 級の資格は、所定の単位を修得後、8 月後半の学科試験を受験する。合格後さらに11月後半の実技試験に合格して資格が交付される。

〈食物栄養科 栄養士コース〉

本学開講科目	形態	単位	要件	左記本学開講科目に含まれる 規定科目内容
食品学総論	講義	2	必修	・料飲一般
食品学各論(食品加工学を含む。)	講義	2	必修	・料飲一般
公衆衛生学総論	講義	2	必修	・食品衛生および公衆衛生
食品衛生学総論	講義	2	必修	・食品衛生および公衆衛生 ・関係法規(食品衛生法) ・安全衛生
食文化論	講義	2	必修	・食文化
ホテルサービス I	講義	1	必修	・レストランサービス
ホテルサービス II	講義	1	必修	・施設管理 ・苦情への対応
ビバレッジ I	講義	1	必修	・料飲一般
ビバレッジ II	演習	1	必修	・テーブルサービス
レストランサービス I	講義	1	必修	・料飲一般 ・レストランサービス
レストランサービス II	演習	2	必修	・接客マナー ・テーブルサービス
レストランサービス III (インターンシップ)	実習	1	必修	・接客マナー ・テーブルサービス

〈食物栄養科 フードクリエイティブコース〉

本学開講科目	形態	単位	要件	左記本学開講科目に含まれる 規定科目内容
食品学総論	講義	2	必修	・料飲一般
食品学各論	講義	2	必修	・料飲一般
公衆衛生学総論	講義	2	必修	・食品衛生および公衆衛生
食品衛生学総論	講義	2	必修	・食品衛生および公衆衛生 ・関係法規(食品衛生法)
食品衛生学各論 III	講義	2	必修	・安全衛生
食文化論	講義	2	必修	・食文化
ホテルサービス I	講義	1	必修	・レストランサービス
ホテルサービス II	講義	1	必修	・施設管理 ・苦情への対応
ビバレッジ I	講義	1	必修	・料飲一般
ビバレッジ II	演習	1	必修	・テーブルサービス
レストランサービス I	講義	1	必修	・料飲一般 ・レストランサービス
レストランサービス II	演習	2	必修	・接客マナー ・テーブルサービス
レストランサービス III (インターンシップ)	実習	1	必修	・接客マナー ・テーブルサービス

- (3) 受験者は所定の期日までに登録し、受験料を指定口座に納入すること(参考:平成27年度筆記試験料 6,500円、実技試験料 8,000円)