

〔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		
人 文 ・ 社 会 科 学 系 分 野	教 養	文学…古典に見る日本人の心(愛・死・無常観を例に)	2NPC-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	2NPC-0102	講義	2				↔		2025年度休講
		児童文化・文化論…子どもの心を知る	2NPC-0103	講義	2				↔	松野 洋人	
		法学(日本国憲法)…現代社会のルール	2NPC-0104	講義	2			↔	↔	武田 朋起	
		経済学…家計・企業・政府のかかわり	2NPC-0105	講義	2			↔		片田 興	
		国際政治と子どもたち…貧困・紛争・差別の中の子どもたち	2NPC-0106	講義	2			↔		松井 佳子	
		異文化コミュニケーション…グローバル社会と国際交流	2NPC-0107	講義	2				↔	竹中 麻美子	
		現代文化論…アイドルから社会を知る	2NPC-0108	講義	2				↔	川上 英明	
		新礼法…心と形を磨くコミュニケーション	2NPC-0109	講義	2			↔		木島 由江	
		知的生活の探求…多層的な世界から	2NPC-0110	講義	2				↔	田草川 憲男・雨宮 基博	
芸 術 ・ 健 康 科 学 系 分 野	教 養	絵画との対話…絵画との対話とイメージの継承	3NPC-0201	講義	2				↔		2025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	3NPC-0202	講義	2				↔	荻原 千史	
		演劇入門…シェークスピアから現代劇まで	3NPC-0203	講義	2			↔		竹中 麻美子	
		無意識の世界…自分の心・人の心の世界	3NPC-0204	講義	2				↔	清水 一毅	
		こころの科学…対人関係と臨床の心理学	3NPC-0205	講義	2			↔		雨宮 基博	
		環境と健康…保健医療サービスと地域福祉	3NPC-0206	講義	2			↔	↔		2025年度休講
		食生活学…「何をどれだけ食べればよいのか」食生活を考える	3NPC-0208	講義	2				↔		2025年度休講
		ライフスタイルと健康…現代の健康問題	3NPC-0209	講義	2			↔		田草川 憲男	
		コミュニケーションデザイン	3NPC-0210	講義	2				↔	深澤 竜也	
		情 報 ・ 自 然 科 学 系 分 野	教 養	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	4NPC-0302	講義	2				↔
情報科学…データサイエンスを理解しよう	4NPC-0303			講義	2				↔	菅嶋 泰成	
人間と教育…学びの本質を考える―人間と教育の多様な関係	4NPC-0304			講義	2				↔	初田 宏樹	
山梨の自然…山梨の多様な植生 暖地から寒冷地まで	4NPC-0305			講義	2			↔			2025年度休講
生命科学…ライフサイエンスを読み解こう	4NPC-0306			講義	2			↔		菅嶋 泰成	
生命・地球科学入門	4NPC-0311			講義	2			↔		小林 祐一	
生物科学…生きている仕組みを知る	4NPC-0307			講義	2			↔	↔	菅嶋 泰成	
暮らしの中の生物学	4NPC-0312			講義	2				↔	小林 祐一	
海の生物学…海に行ってたくさんの生き物に触れよう	4NPC-0308			講義	2			↔			2025年度休講
クスリの生物学…クスリリスクとベネフィット(利益)	4NPC-0309			講義	2				↔	羽畑 祐吾	
外 国 語	国 語	フード・サイエンスと健康…「食」を科学分解する	4NPC-0310	講義	2			↔		羽畑 祐吾	
		英語A…英語のセンスを磨くⅠ	2NPC-0401	演習	1			↔		竹中 麻美子	
		英語B…英語のセンスを磨くⅡ	2NPC-0402	演習	1				↔	竹中 麻美子	
		英語C	2NPC-0403	演習	1			↔			2025年度休講
		英語D	2NPC-0404	演習	1				↔		2025年度休講
		英会話A	2NPC-0405	演習	1			↔		MEREDITH,Kenneth James (ケン・メレディス)	
		英会話B	2NPC-0406	演習	1				↔	MEREDITH,Kenneth James (ケン・メレディス)	
		フランス語A	2NPC-0407	演習	1			↔		Anne-lise Martin (アンネリース・マルタン)	
		フランス語B	2NPC-0408	演習	1			↔	↔		2025年度休講
		中国語A…入門	2NPC-0409	演習	2			↔			2025年度休講
		中国語B…初級	2NPC-0410	演習	2				↔		2025年度休講
		日本語Ⅰ	2NPC-0411	演習	2			↔		併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語Ⅱ	2NPC-0412	演習	2				↔	併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語Ⅲ	2NPC-0413	演習	2			↔		併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語Ⅳ	2NPC-0414	演習	2				↔	併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語特講A	2NPC-0415	演習	2			↔		併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
日本語特講B	2NPC-0416	演習	2				↔	併設大学単位互換科目	外国人留学生対象		
保 健 体 育	保 健 体 育	体育理論…健康と運動の科学	3NPC-0501	講義	1			↔		今井 茂樹	
		体育実技A…バレーボール	3NPC-0502	実技	1			↔		伊藤 彰	
		体育実技B…バドミントン	3NPC-0503	実技	1			↔		飯島 理彰	
		体育実技C…卓球	3NPC-0504	実技	1			↔		高橋 侑希	
		体育実技D…トレーニング	3NPC-0505	実技	1			↔		小幡 邦彦	
		体育実技E…ダンス	3NPC-0506	実技	1			↔		坂本 里香	
計					90	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 P：パティシエコース 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	主 要 授 業 科 目	要 件				開 講 期				担 当 教 員	備 考
						卒 業	栄 養 士	レストラン サー サービス 技士	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-1005	講義	2	●				↔				田草川 憲男・田中 結香		
	公衆衛生学総論	5N-1010	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-1005	講義	2		●				↔			前川 慎吾		
	栄養生理学	6N-1010	講義	2	●					↔			羽畑 祐吾		
	栄養生理学実験	6N-1015	実験	1		●				↔			羽畑 祐吾・青木 慎悟		
	運動生理学	6N-2010	講義	2		●						↔	鈴木 睦代		
	生化学	6N-2005	講義	2		●					↔		萱嶋 泰成		
	生化学実験	6N-2015	実験	1		●						↔	萱嶋 泰成		
食 品 と 衛 生	食品学総論	7N-1005	講義	2	●	●	●	↔					中川 裕子		
	食品学実験	7N-1020	実験	1		●				↔			中川 裕子		
	食品学各論 (食品加工学を含む。)	7N-1015	講義	2		●	●			↔			中川 裕子		
	食品衛生学総論	7N-1010	講義	2	●	●	●	↔					関戸 元恵		
	食品衛生学実験	7N-2005	実験	1		●					↔		中川 裕子		
栄 養 と 健 康	栄養学総論	8N-1005	講義	2	●		●	↔					吉野 美香		
	栄養学各論	8N-1010	講義	2		●				↔			鈴木 睦代		
	栄養学各論実習	8N-2015	実習	1		●						↔	深澤 早苗・鈴木 睦代		
	臨床栄養学総論	8N-1015	講義	2		●				↔			青木 慎悟		
	臨床栄養学各論	8N-2005	講義	2		●					↔		青木 慎悟		
	臨床栄養学実習	8N-2010	実習	1		●					↔		青木 慎悟		
栄 養 の 指 導	栄養指導論	9N-1005	講義	2	●				↔				深澤 早苗		
	栄養指導実習	9N-2015	実習	1		●						↔	深澤 早苗		
	栄養教育論	9N-2005	講義	2		●					↔		深澤 早苗		
	公衆栄養学	9N-2010	講義	2		●						↔	田草川 憲男		
給 食 の 運 営	調理学	10N-1005	講義	2	●				↔				鈴木 耕太		
	食事設計実習	10N-1020	実習	1		●				↔			深澤 早苗・鈴木 睦代		
	調理の基本Ⅰ	10N-1015	実習	1	●	●				↔			鈴木 耕太		
	調理の基本Ⅱ	10N-1025	実習	1		●				↔			鈴木 耕太		
	応用調理実習Ⅰ	10N-2005	実習	1		●					↔		鈴木 耕太		
	応用調理実習Ⅱ	10N-2010	実習	1		●	●					↔	鈴木 耕太		
	給食運営論	10N-1010	講義	2	●				↔				鈴木 睦代		
	給食運営実習Ⅰ	10N-1030	実習	1		●				↔			鈴木 睦代		
	給食運営実習Ⅱ	11N-2005	実習	1		●					↔		鈴木 睦代	(学内)	
	給食運営実習Ⅲ	11N-1005	実習	1		●				↔			青木 慎悟・鈴木 睦代	(幼)	
	給食運営実習Ⅳ	11N-2010	実習	1		●					↔		鈴木 耕太・鈴木 睦代	(外)	
基 礎 科 目	食の科学	4N-1305	講義	2					↔				萱嶋 泰成		
	情報処理演習	4N-1605	演習	2						↔			江崎 晃平		
	栄養と統計	4N-2605	講義	2							↔		羽畑 祐吾		
発 展 科 目	栄養士特講Ⅰ	12N-2010	講義	1								↔	青木 慎悟		
	栄養士特講Ⅱ	12N-2015	講義	1								↔	青木 慎悟		
	食品加工学実習	7N-2010	実習	1								↔	中川 裕子		

区 分	授 業 科 目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	主要 授業 科目	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 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	2NP-0701	講義	2		必修を含めて 40単 位以上 修得 すること				↔		↔		中込 まゆみ	2025年度休講
	家政学	2NP-0702	講義	2						↔		↔			
	情報処理演習Ⅱ	4NPC-0615	演習	2							↔		↔	羽畑 祐吾	
	食文化論	2NP-0705	講義	2				●			↔		↔	鈴木 耕太	
	ホテルサービスⅠ	2NP-2706	講義	1				●					↔	渡辺 浩章	
	ホテルサービスⅡ	2NP-2707	講義	1				●					↔	渡辺 浩章	
	ビバレッジⅠ	2NP-2708	講義	1				●					↔	榎山 美穂	
	ビバレッジⅡ	2NP-2709	演習	1				●					↔	榎山 美穂	
	レストランサービスⅠ	2NP-1710	講義	1				●			↔			榎山 美穂	
	レストランサービスⅡ	2NP-1711	演習	2				●			↔			榎山 美穂	
	レストランサービスⅢ (インターンシップ)	2NP-1712	実習	1				●			↔			榎山 美穂	ホテル実習
	レストランサービスⅣ	2NP-2713	演習	1				●					↔	小牧 康伸	
	スイーツマイスターⅠ	2NP-2714	講義	1					●				↔	芦澤 香苗	
	スイーツマイスターⅡ	2NP-2715	演習	1					●				↔	芦澤 香苗	
	スイーツマイスターⅢ	2NP-2716	実習	1					●				↔	中川 裕子	
卒 業 要 件	社会人基礎力育成講座Ⅰ	1NPC-1001	演習	1	●					↔				演習担当教員	
	社会人基礎力育成講座Ⅱ	1NPC-2001	演習	1	●							↔		演習担当教員	
	基礎演習	1NP-1002	演習	1	●					↔				演習担当教員	
	卒業演習Ⅰ	12N-1005	演習	1	●	●				↔				演習担当教員	
	卒業演習Ⅱ	12N-2005	演習	2	●	●						↔		演習担当教員	
	計			87	11	13		52	19	10					

● 必修

(3) 一般基礎教育科目〔パティシエコース〕

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	人文・社会科学系分野	文学…古典に見る日本人の心(愛・死・無常観を例に)	2NPC-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	2NPC-0102	講義	2			↔		2025年度休講
		児童文化・文化論…子どもの心を知る	2NPC-0103	講義	2			↔	松野 洋人	
		法学(日本国憲法)…現代社会のルール	2NPC-0104	講義	2		↔	↔	武田 朋起	
		経済学…家計・企業・政府のかかわり	2NPC-0105	講義	2		↔		片田 興	
		国際政治と子どもたち…貧困・紛争・差別の中の子どもたち	2NPC-0106	講義	2		↔		松井 佳子	
		異文化コミュニケーション…グローバル社会と国際交流	2NPC-0107	講義	2			↔	竹中 麻美子	
		現代文化論…アイドルから社会を知る	2NPC-0108	講義	2			↔	川上 英明	
		新礼法…心と形を磨くコミュニケーション	2NPC-0109	講義	2		↔		木島 由江	
		知的生活の探求…多層的な世界から	2NPC-0110	講義	2			↔	田草川 憲男・雨宮 基博	
	芸術・健康科学系分野	絵画との対話…絵画との対話とイメージの継承	3NPC-0201	講義	2			↔		2025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	3NPC-0202	講義	2			↔	荻原 千史	
		演劇入門…シェークスピアから現代劇まで	3NPC-0203	講義	2		↔		竹中 麻美子	
		無意識の世界…自分の心・人の心の世界	3NPC-0204	講義	2			↔	清水 一毅	
		こころの科学…対人関係と臨床の心理学	3NPC-0205	講義	2		↔		雨宮 基博	
		環境と健康…保健医療サービスと地域福祉	3NPC-0206	講義	2		↔	↔		2025年度休講
		食生活…「何をどれだけ食べればよいのか」食生活を考える	3NPC-0208	講義	2			↔		2025年度休講
		ライフスタイルと健康…現代の健康問題	3NPC-0209	講義	2		↔		田草川 憲男	
		コミュニケーションデザイン	3NPC-0210	講義	2			↔	深澤 竜也	
		暮らしと情報…生活の中で遭遇する様々な情報について考える	4NPC-0302	講義	2			↔		2025年度休講
	情報・自然科学系分野	情報科学…データサイエンスを理解しよう	4NPC-0303	講義	2			↔	萱嶋 泰成	
		人間と教育…学びの本質を考えるー人間と教育の多様な関係	4NPC-0304	講義	2			↔	初田 宏樹	
		山梨の自然…山梨の多様な植生 暖地から寒冷地まで	4NPC-0305	講義	2		↔			2025年度休講
		生命科学…ライフサイエンスを読み解こう	4NPC-0306	講義	2		↔		萱嶋 泰成	
		生命・地球科学入門	4NPC-0311	講義	2		↔		小林 祐一	
		生物科学…生きている仕組みを知る	4NPC-0307	講義	2		↔	↔	萱嶋 泰成	
		暮らしの中の生物学	4NPC-0312	講義	2			↔	小林 祐一	
		海の生物学…海に行ってたくさんの生き物に触れよう	4NPC-0308	講義	2		↔			2025年度休講
		クスリの生物学…クスリリスクとベネフィット(利益)	4NPC-0309	講義	2			↔	羽畑 祐吾	
		フード・サイエンスと健康…「食」を科学分解する	4NPC-0310	講義	2		↔		羽畑 祐吾	
外国語	英語	英語A…英語のセンスを磨くⅠ	2NPC-0401	演習	1		↔		竹中 麻美子	
		英語B…英語のセンスを磨くⅡ	2NPC-0402	演習	1			↔	竹中 麻美子	
		英語C	2NPC-0403	演習	1		↔			2025年度休講
		英語D	2NPC-0404	演習	1			↔		2025年度休講
		英会話A	2NPC-0405	演習	1		↔		MEREDITH, Kenneth James (ケン・メレディス)	
		英会話B	2NPC-0406	演習	1			↔	MEREDITH, Kenneth James (ケン・メレディス)	
		フランス語A	2NPC-0407	演習	1		↔		Anne-lise Martin (アンネリース・マルタン)	
		フランス語B	2NPC-0408	演習	1			↔		2025年度休講
		中国語A…入門	2NPC-0409	演習	2		↔			2025年度休講
		中国語B…初級	2NPC-0410	演習	2			↔		2025年度休講
		日本語Ⅰ	2NPC-0411	演習	2		↔		併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語Ⅱ	2NPC-0412	演習	2			↔	併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語Ⅲ	2NPC-0413	演習	2		↔		併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語Ⅳ	2NPC-0414	演習	2			↔	併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語特講A	2NPC-0415	演習	2		↔		併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
		日本語特講B	2NPC-0416	演習	2			↔	併設大学単位互換科目	外国人留学生対象
保健体育	体育	体育理論…健康と運動の科学	3NPC-0501	講義	1		↔		今井 茂樹	
		体育実技A…バレーボール	3NPC-0502	実技	1		↔		伊藤 彰	
		体育実技B…バドミントン	3NPC-0503	実技	1		↔		飯島 理彰	
		体育実技C…卓球	3NPC-0504	実技	1		↔		高橋 侑希	
		体育実技D…トレーニング	3NPC-0505	実技	1		↔		小幡 邦彦	
		体育実技E…ダンス	3NPC-0506	実技	1		↔		坂本 里香	
	計				90	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 P:パティシエコース C:保育科 A:専攻科 ●:必修

(4) 専門教育科目〔パティシエコース〕

区 分	授 業 科 目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	主 要 授 業 科 目	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 技士	スイーツ マイスター	1 年		2 年			
										前期	後期	前期	後期		
衛 生 法 規	衛生法規	5P-1005	講義	2	●	●			↔				田草川 憲男		
公 衆 衛 生 学	公衆衛生学総論	5P-1010	講義	2	●	●			↔				田草川 憲男		
	公衆衛生学各論	5P-2015	講義	2		●				↔			青木 慎悟		
食 品 学	食品学総論	7P-1005	講義	2	●	●	●		↔				深澤 早苗		
	食品学各論	7P-1010	講義	2		●			↔				深澤 早苗		
食 品 衛 生 学	食品衛生学総論	6P-1005	講義	2	●	●	●		↔				関戸 元恵		
	食品衛生学各論Ⅰ	6P-1010	講義	2					↔				関戸 元恵		
	食品衛生学各論Ⅱ	6P-2015	講義	2		●				↔			関戸 元恵		
	食品衛生学実験	6P-2010	実験	1		●				↔			関戸 元恵		
栄 養 学	栄養学総論	8P-1005	講義	2	●		●		↔				鈴木 睦代		
	栄養学各論	8P-1010	講義	2		●			↔				関戸 元恵		
社 会	社会	9P-2015	講義	2		●					↔		伊東 洋晃		
製 菓 理 論	製菓理論Ⅰ（洋菓子）	10P-1030	講義	2	●		●			↔			廣瀬 和代		
	製菓理論Ⅱ（製パン）	10P-1040	講義	2	●		●				↔		興石 輝夫		
	製菓理論Ⅲ（和菓子）	10P-1035	講義	2	●		●			↔			小澤 精		
	製菓専門理論	10P-1045	講義	2			●				↔		廣瀬 和代		
製 菓 実 習	製菓基礎実習Ⅰ（洋菓子）	11P-1005	実習	1	●		●		↔				廣瀬 和代		
	製菓基礎実習Ⅱ（製パン）	11P-1010	実習	1	●		●				↔		興石 輝夫		
	製菓基礎実習Ⅲ（和菓子）	11P-1015	実習	1	●		●			↔			小澤 精		
	製菓専門実習Ⅰ（洋菓子）	11P-1025	実習	1			●				↔		廣瀬 和代		
	製菓専門実習Ⅱ（製パン）	11P-2005	実習	2			●					↔	興石 輝夫		
	製菓専門実習Ⅲ（和菓子）	11P-1030	実習	2			●			↔			小澤 精		
	製菓専門実習Ⅳ（洋菓子）	11P-2010	実習	1			●				↔		廣瀬 和代		
	製菓特別実習Ⅰ	11P-1020	実習	1			●				↔		廣瀬 和代・興石 輝夫 小澤 精		
基 礎 科 目	情報処理演習	4P-1605	演習	2						↔			江崎 晃平		
	調理の基本Ⅰ	3P-1005	実習	1	●					↔			山下 真澄・平川 望美		
発 展 科 目	製菓衛生師特講Ⅰ	12P-2010	講義	1							↔		関戸 元恵		
	製菓衛生師特講Ⅱ	12P-2015	講義	1								↔	関戸 元恵		
	スイーツショップ実習	11P-2020	実習	1								↔	廣瀬 和代・芦沢 素征 小澤 精・関戸 元恵		
	製菓特別実習Ⅱ	11P-2015	実習	1								↔	廣瀬 和代・芦沢 素征 小澤 精		

区 分	授 業 科 目	履修 系統図 番号	形 態	単 位	主要授業科目		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	2NP-0701	講義	2					↔		↔		中込 まゆみ			
	家政学	2NP-0702	講義	2					↔		↔			2025年度休講		
	情報処理演習Ⅱ	4NPC-0615	演習	2						↔		↔	羽畑 祐吾			
	食文化論	2NP-0705	講義	2			●			↔		↔	鈴木 耕太			
	ホテルサービスⅠ	2NP-2706	講義	1			●				↔		渡辺 浩章			
	ホテルサービスⅡ	2NP-2707	講義	1			●				↔		渡辺 浩章			
	ビバレッジⅠ	2NP-2708	講義	1			●				↔		樫山 美穂			
	ビバレッジⅡ	2NP-2709	演習	1			●				↔		樫山 美穂			
	レストランサービスⅠ	2NP-1710	講義	1			●			↔			樫山 美穂			
	レストランサービスⅡ	2NP-1711	演習	2			●			↔			樫山 美穂			
	レストランサービスⅢ (インターンシップ)	2NP-1712	実習	1			●			↔			樫山 美穂	ホテル実習		
	レストランサービスⅣ	2NP-2713	演習	1			●					↔	小牧 康伸			
	スイーツマイスターⅠ	2NP-2714	講義	1				●				↔	芦澤 香苗			
	スイーツマイスターⅡ	2NP-2715	演習	1				●				↔	芦澤 香苗			
	スイーツマイスターⅢ	2NP-2716	実習	1				●			↔		中川 裕子			
卒 業 要 件	社会人基礎力育成講座Ⅰ	1NPC-1001	演習	1	●				↔				演習担当教員			
	社会人基礎力育成講座Ⅱ	1NPC-2001	演習	1	●						↔		演習担当教員			
	基礎演習	1NP-1002	演習	1	●				↔				演習担当教員			
	卒業演習Ⅰ	12P-1005	演習	1	●	●				↔			演習担当教員			
	卒業演習Ⅱ	12P-2005	演習	2	●	●					↔		演習担当教員			
	計			74	13	13		41	21	10						

● 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	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		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	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
合 計	50		合 計	52	

(3) 履修上の注意

一度行った学外実習（「給食運営実習Ⅲ」「給食運営実習Ⅳ」）を在学中に再度行う場合は、実習に関わる費用を徴収することがある。

(4) 本学において栄養士資格を取得しようとする者は、一般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：2024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	60	必修	公衆衛生学総論	講義	17	61.2	4	2	
			公衆衛生学各論	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 品 学	120	必修	食品衛生学総論	講義	17	145.8	7	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	30	必修	社会	講義	17	30.6	2	2	
製菓理論	90	必修	製菓理論Ⅰ（洋菓子）	講義	15	108	8	2	
			製菓理論Ⅱ（製パン）	講義	15			2	
			製菓理論Ⅲ（和菓子）	講義	15			2	
			製菓専門理論	講義	15			2	
製菓実習	480	必修	製菓基礎実習Ⅰ（洋菓子）	実習	15	540	10		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				2
			製菓専門実習Ⅲ（和菓子）	実習	15				2
			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	930					1038.6	41	30	11
								41	

- (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：2024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：2024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、原則として履修開始時期までの学業成績が一定基準（GPA 2.00）以上であること。また、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 パティシエコース〉

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Ⅱ	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：2024年度筆記試験料 6,500円、実技試験料 13,000円）。

6 学修成果の評価

学修成果の評価は、アセスメントプラン（p.10）を参照する。

本学では、「学修成果の学内・学外両輪による評価」を通して、卒業時の質保証に努めている。食物栄養科では、2年次後期に実施する一般社団法人全国栄養士養成施設協会が行う「栄養士実力認定試験」（p.45）及び「製菓衛生師国家試験」（p.46）を専門的知識外部試験とする。また、2年次後期に、専門的実践力外部試験を実施する。受験者は、2年間の学びを経て身に付けた専門的実践力について、学外者の評価を受けることとする。