

1.5 教育課程表

令和6年度入学者 【生活デザイン専攻】

授業科目		授業形態	学年	必修・選択	単位数	開講期間	3級 デザイナー 3級	3級 イラスト デザイナー 3級	社会福祉 主事	備考 ()読み替え科目名	
共通科目	独自	1	教養基礎演習	演習	1	必	1	前			
	総記	2	情報技術	演習	1	必	1	前			Word文書処理技能認定試験2級、 PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級
		3	データサイエンス	講義	1	必	2	後			
		4	ビジネスワード・パワーポイント	演習	1	選	1	後			
		5	ビジネスエクセル	演習	1	選	1	後			
		6	心理学	講義	1	選	2	前		○	
	社会	7	SDGsと現代の社会問題	講義	2	選	2	前			SPIを含む 秘書技能検定
		8	異文化と世界	講義	1	選	2	後			
		9	ボランティア論	講義	1	選	2	前			
		10	キャリア形成 I	演習	1	必	1	前			
	言語	11	キャリア形成 II	演習	1	選	1	後			(英会話)
		12	ビジネスマナー	講義	1	選	2	前			
	芸美	13	運動と健康	講・技	1	必	1	後			
	言語	14	英語コミュニケーション	演習	1	必	1	後			
		15	標準英語スキルズ	演習	1	選	1	後			
		16	応用英語スキルズ	演習	2	選	1	前			
共通科目単位数		必修			7						
		選択			15				2		
		合計			22						
共通科目卒業要件単位数			14単位以上（必修7単位、選択5科目7単位以上）								
家政科 コア科目	1	家政学概論	講義	1	必	2	前		○	家庭経営学含む	
	2	食生活論	講義	1	必	2	前	○			
	3	衣・住生活論	講義	1	必	2	前				
	4	消費生活と環境	講義	2	必	2	後			家族関係学含む	
	家政科コア科目単位数		必修			8		2	0	2	
		選択			0						
		合計			8		2	0	2		
家政科コア科目卒業要件単位数			8単位以上（必修8単位）								
専攻 科目	ライフ・ デザイン	1	生活デザイン概論	講義	1	必	2	前			
		2	マーケティング概論	講義	1	選	2	後			
		3	グラフィックソフト実習	実習	1	選	1	後			
		4	工芸実習	実習	1	選	1	後			
		5	店舗空間デザイン演習	演習	1	選	2	後			
		6	サービス英語コミュニケーション	演習	1	選	2	後			
		7	カラーコーディネート演習	演習	2	選	2	前			ファッション色彩能力検定、色彩検定
		8	デジタルデザイン演習	演習	2	選	2	前			
		9	ユニバーサルデザイン概論	講義	2	選	2	後			ユニバーサルデザインコーディネーター3級

令和6年度入学者 【生活デザイン専攻】

授業科目		授業形態	学年	必修・選択	単位数	開講期間	フードコーディネーター3級	レストランサービス技能検定	社会福祉主事	備考 ()読み替え科目名	
専攻科目	パティシエ・レストランサービス	10	食べ・ストラテデザイン実習	実習	1	選	1	前		(製菓製パン実習 I) (製菓製パン実習 II) 家庭料理技能検定3級	
		11	パティシエ実習 I	実習	1	選	1	前			
		12	パティシエ実習 II	実習	2	選	1	前			
		13	ベーカリー実習	実習	1	選	1	後	○		
		14	調理学	講義	1	必	2	前	○		○
		15	調理学実習	実習	1	選	1	後	○		○
		16	食品衛生学	講義	2	選	2	前	○		○
		17	食文化論	講義	2	選	2	前	○		○
		18	フードデザイン・マネジメント論	講義	1	選	2	後	○		○
		19	フードプランニング論	講義	1	選	2	後	○		○
		20	フードコーディネート実習	実習	2	選	1	前	○		○
		21	レストランサービス論	講義	1	選	2	後			○
	22	レストランサービス実習	実習	2	選	1	前		○		
	ファッション・アパレル	23	アパレル素材・管理学	講義	1	選	2	後			ファッション販売能力検定 インテリアデザイン技能検定 アロマセラピー検定 アロマセラピー検定
		24	テキスタイルデザイン実習 I	実習	1	選	1	前			
		25	テキスタイルデザイン実習 II	実習	2	選	1	前			
		26	ファッション造形実習	実習	2	選	1	前			
		27	ファッション販売演習	演習	1	選	2	後			
		28	インテリアコーディネート演習	演習	2	選	2	後			
		29	アロマセラピー概論	講義	1	選	2	前			
		30	アロマセラピー演習	演習	1	選	2	後			
	福祉・医療・介護・福祉医療事務	31	子どもの福祉	講義	2	必	2	前			福祉住環境コーディネーター検定 医療事務管理士技能認定試験
		32	介護概論	講義	2	必	2	前		○	
		33	社会福祉概論	講義	1	必	2	前		○	
		34	介護食実習	実習	2	選	1	前			
		35	福祉住環境コーディネート概論	講義	2	選	2	前			
		36	医療事務サービス論	講義	1	選	4	前			
		27	医療事務サービス演習	演習	1	選	2	前			
卒業演習	28	商品開発・企画演習	演習	2	必	4	後				
専攻科目単位計		必修			14		13	15	4		
		選択			53						
		合計			67		13	15	4		
専攻科目卒業要件単位数		40単位以上 (必修14単位、選択26単位以上)									
卒業要件単位合計		必修	共通7単位+家政科コア8単位+専攻14単位=29単位								
		選択	共通5科目7単位以上+専攻26単位以上=33単位以上								
		合計	62単位以上								
科支目援	1	英語基礎演習	演習	1	—	1	半期			卒業要件単位に含まず	
2	生活数理演習	演習	1	—	1	半期					
共通支援科目単位計					2						

- 1.フードコーディネーター3級の資格を取得するには、フードコーディネーター3級の欄にある○印の科目を全て単位修得しなければならない。
- 2.3級レストランサービス技能士の欄にある○印の科目を全て単位修得することで3級レストランサービス技能士認定試験の受験資格が得られる。認定試験に合格すると、資格を取得できる。
- 3.社会福祉主事任用資格を取得するには、社会福祉主事任用資格の欄にある○印の科目の中から3科目以上修得しなければならない。

令和6年度入学者 【食物栄養専攻】

授業科目		授業形態	学年	必修・選択	単位数	開講期間	栄養士	フードスペシャリスト	フードコーディネーター3級	社会福祉主事	備考 ()読み替え科目名	
共通科目	独自	1 教養基礎演習	演習	1	必	1	前				Word文書処理技能認定試験2級、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級 SPIを含む 秘書技能検定 (英会話)	
	総記	2 情報技術	演習	1	必	1	前					
		3 データサイエンス	講義	1	必	2	後					
		4 ビジネスワード・パワーポイント	演習	1	選	1	後					
		5 ビジネスエクセル	演習	1	選	1	後					
		6 心理学	講義	1	選	2	前			○		
	社会	7 SDGsと現代の社会問題	講義	2	選	2	前					
		8 異文化と世界	講義	1	選	2	後					
		9 ボランティア論	講義	1	選	2	前					
		10 キャリア形成Ⅰ	演習	1	必	1	前					
		11 キャリア形成Ⅱ	演習	1	選	1	後					
	芸美	12 ビジネスマナー	講義	1	選	2	前					
		13 運動と健康	講・技	1	必	1	後					
	言語	14 英語コミュニケーション	演習	1	必	1	後					
		15 標準英語スキルズ	演習	1	選	1	後					
		16 応用英語スキルズ	演習	2	選	1	前					
	共通科目単位計		必修			7						
		選択			15					2		
		合計			22							
共通科目卒業要件単位数			14単位以上 (必修7単位、選択:5科目7単位以上)									
家政科コア科目	1 家政学概論	講義	1	必	2	前				○	家庭経営学含む	
	2 衣・住生活論	講義	1	必	2	前					家族関係学含む	
	3 消費生活と環境	講義	2	必	2	後						
	家政科コア科目単位計		必修			6						2
			選択			0						
					6					2		
家政科コア科目卒業要件単位数			6単位以上 (必修6単位)									
専攻科目	社会生活と健康	1 公衆衛生学	講義	2	選	2	前	○			○	食品加工学を含む
		2 社会福祉概論	講義	2	必	2	後	○			○	
	人体の構造と機能	3 解剖生理学Ⅰ	講義	1	選	2	前	○				
		4 解剖生理学Ⅱ	講義	1	選	2	後	○				
		5 解剖生理学実験	実験	2	選	1	後	○				
		6 生化学	講義	1	必	2	後	○				
		7 運動生理学	講義	2	選	2	後	○				
	食品と衛生	8 食品学総論	講義	1	必	2	前	○	○			
		9 食品学各論	講義	1	必	2	前	○	○	○		
		10 食品科学実験	実験	2	必	1	前	○				
		11 食品材料学実験	実験	1	必	1	前	○	○			
		12 食品衛生学	講義	1	必	2	後	○	○	○		
		13 食品衛生学実験	実験	1	選	1	後	○	○			
	栄養と健康	14 基礎栄養学	講義	1	必	2	前	○	○	○		
		15 応用栄養学Ⅰ	講義	1	必	2	後	○	○	○	○	
		16 応用栄養学Ⅱ	講義	2	必	2	前	○	○			
		17 応用栄養学実習Ⅰ	実習	2	選	1	前	○				
		18 応用栄養学実習Ⅱ	実習	2	選	1	後	○				
		19 臨床栄養学	講義	1	選	2	後	○				
		20 臨床栄養学実習	実習	2	選	1	前	○				

令和6年度入学者 【食物栄養専攻】

授業科目		授業形態	学年	必修・選択	単位数	開講期間	栄養士	フードスペシャリスト	フードコーディネーター3級	社会福祉主事	備考 ()読み替え科目名
専攻科目	栄養の指導	21 栄養指導論Ⅰ	講義	2	選	2	前	○			
		22 栄養指導論Ⅱ	講義	2	選	2	後	○			
		23 栄養指導論実習Ⅰ	実習	2	選	1	前	○			
		24 栄養指導論実習Ⅱ	実習	2	選	1	後	○			
		25 公衆栄養学	講義	2	選	2	前	○			
	給食の運営	26 調理学	講義	1	必	2	前	○	○	○	
		27 調理学実験	実験	1	必	1	前	○	○		
		28 調理学実習Ⅰ	実習	1	必	1	後	○	○	○	
		29 調理学実習Ⅱ	実習	2	必	1	前	○	○		
		30 給食計画・実務論Ⅰ	講義	1	選	2	前	○			
		31 給食計画・実務論Ⅱ	講義	1	選	2	後	○			
		32 給食計画・実務論実習Ⅰ	実習	1	選	1	前	○		○	
		33 給食計画・実務論実習Ⅱ	実習	1	選	1	後	○			
	34 校外実習	実習	2	選	1	後	○				
	フード・スペシャリスト・その他の科目	35 基礎調理学実習	実習	1	選	1	前				
		36 パティシエ実習Ⅰ	実習	1	選	1	前				
		37 パティシエ実習Ⅱ	実習	2	選	1	前				
		38 食品加工学実習	実習	2	選	1	後		○		
		39 食品の官能評価・鑑別論	講義	2	選	2	前		○		
		40 フードスペシャリスト論	講義	1	選	2	前		○		
		41 フードマーケティング論	講義	2	選	2	前		○		
		42 フードコーディネーター論	講義	1	選	2	後		○		
		43 フードコーディネーター実習	実習	2	選	1	前			○	
		44 フードデザイン・マネジメント論	講義	1	選	2	後			○	
		45 フードプランニング論	講義	1	選	2	後			○	
		46 食文化論	講義	2	選	2	前			○	
		47 栄養士実力養成演習	演習	2	選	1	後				
	演業卒業	48 フィールドワーク演習	演習	2	必	4	後				
専攻科目単位計		必修			27		53	28	19	10	
		選択			50						
		合計			77		53	28	19	10	
専攻科目卒業要件単位数			42単位以上（必修27単位、選択15単位以上）								
卒業要件単位合計		必修	共通7単位＋家政科コア6単位＋専攻27単位＝40単位								
		選択	共通5科目7単位以上＋専攻15単位以上＝22単位以上								
		合計	62単位以上								
科 目 援	1	英語基礎演習	演習	1	—	1	半期				卒業要件単位 に含まず
共通支援科目単位計				1							

1. 栄養士免許を取得するには、栄養士の欄にある○印の科目を全て単位修得しなくてはならない。
2. フードスペシャリストは、フードスペシャリスト欄にある○印の科目を全て単位修得(もしくは修得見込み)することで認定試験の受験資格が得られる。認定試験に合格すると、卒業時に資格を取得できる。また、卒業後でも規定科目の単位を修得していれば、受験することができる。
3. フードコーディネーター3級の資格を取得するには、フードコーディネーター3級の欄にある○印の科目を全て単位修得しなければならない。
4. 社会福祉主事任用資格を取得するには、社会福祉主事任用資格の欄にある○印の科目の中から3科目以上修得しなければならない。□