

「フードコーディネーター（3級）」資格の取得

健康福祉学部 食健康栄養学科（平成25年度入学者対象）

規定科目	テキスト章目	規定時間	開設科目名	単位数
文化	第1章 食の歴史と文化と風土	20	比較食環境論	2
	第2章 食品・食材の知識	30	食物と健康Ⅰ 食物と健康Ⅱ	2 2
	第3章 調理方法と調理器具 【実習】	30	基礎調理学実習	1
科学	第4章 厨房機器・設備	10	給食経営管理論Ⅰ *1	2
	第5章 健康と栄養	20	公衆栄養学Ⅰ 基礎栄養学	2 2
	第6章 食の安全	20	食品衛生学	2
デザイン/アート	第7章 食空間とテーブルコーディネート～1	10	フードコーディネート論 *2	2
	第8章 食空間とテーブルコーディネート～2 【実習】	30	応用調理学実習Ⅰ	1
	第9章 テーブルマナー	10	フードコーディネート論 *2	(2)
経済/経営	第10章 フードマネジメント	10	給食経営管理論Ⅰ *1	(2)
	第11章 メニュープランニング	10	フードスペシャリスト論	2
	第12章 食の企画・構成・演出の流れ	10		
計				20

これらの科目はすべて必修です。

*1、*2の科目は、それぞれ同じ科目名称のものなので、2度履修する必要はありません。そのため、単位数に（ ）のある科目は合計単位数には含みません。本学科で開講される当該科目を修得すれば、規定時間を満たします。