

食文化デザインコース カリキュラムマップ

1 年次
食と文化を知り、おいしさをつくる基礎知識を身につける。

2 年次
食の魅力や価値を見出し、実践的な食体験デザインに挑戦。

3 年次
食と様々な領域の関係性を探り、食体験の表現と活用範囲を広げる。

4 年次
「わたし」の視点で、人や社会の喜びを育む食文化デザインを提案。

WS (webスクーリング) 必修科目	ライフ	食と文化	春/秋 食文化デザインⅠ-2 食べるということ 夏/冬 食文化デザインⅡ-1 日本の食らしさとは	夏/冬 食文化デザインⅣ-1 食の器と道具		S 秋/冬 卒業制作 (食文化デザイン) 企画・作品制作 T 秋/冬 食文化デザイン演習Ⅳ プレゼンテーション	
		食と社会	夏/冬 食文化デザインⅡ-2 世界の食探究		春/秋 食文化デザインⅤ-1 食の未来ビジョン		
	ビジネス	食とプランニング	春/秋 食文化デザインⅠ-1 食文化デザイン入門		夏/冬 食文化デザインⅤ-3 ガストロノミーツーリズム	食と文化 人と食との関わりや影響する物事を理解する。食文化にまつわる洞察力を高め、想像力を養う。 食と社会 食と社会の繋がりがりや仕組みを知る。時代に応じた倫理観や価値観を育み、世界観を広げる。	
体験	食と感性		春/秋 食文化デザインⅢ-1 日本の食と知恵	春/秋 食文化デザインⅤ-2 フードビジネス構築			
			夏/冬 食文化デザインⅣ-2 食美学				
TW (テキスト作品) 必修科目	ライフ	食と社会	通年 食文化デザイン演習Ⅰ-2 食卓の民俗学	通年 食文化デザイン基礎4 持続可能な食との関係		食とプランニング 課題発見・設定力を身につける。実現する目標を多角的な視点から捉え、全体図を描く力や具体化する力を鍛える。 食とプロデュース 価値発見力や新たな食の体験・習慣を創造する力を育てる。人と繋がる力や柔軟な実行力を身につける。	
	ビジネス	食とプランニング	通年 食文化デザイン演習Ⅰ-1 フードデザイン基礎	通年 食文化デザイン演習Ⅱ-1 フードデザイン実践	通年 食文化デザイン演習Ⅲ-1 フードメディア		
	体験	食と理論	通年 食文化デザイン基礎1 おいしさの科学 通年 食文化デザイン基礎2 味覚の科学				食と理論 食べる行為とおいしさ創造の原理を学ぶ。分析力と自由自在な発想力を身につけ、創造の幅を広げる。
		食と感性		通年 食文化デザイン基礎3 食の鑑賞法			食と感性 芸術的・文化的産物としての食を理解する。感性を養い、食による表現力を磨く。

通年 通年で受講できる科目

春/秋 春期 (4月~6月) もしくは秋期 (10月~12月) に受講できる科目

夏/冬 夏期 (7月~9月) もしくは冬期 (1月~3月) に受講できる科目

秋~冬 秋期 (10月~12月) から冬期 (1月~3月) にかけて受講できる科目