

食文化デザインコース 履修条件図

1
年次

2
年次

3
年次

4
年次

WS (webスクーリング) 必修科目

WS 食文化デザインⅠ-1
春/秋 食文化デザイン入門

WS 食文化デザインⅠ-2
春/秋 食べるということ

WS 食文化デザインⅡ-1
夏/冬 日本の食らしさとは

WS 食文化デザインⅡ-2
夏/冬 世界の食探究

WS 食文化デザインⅢ-1
春/秋 日本の食と知恵

WS 食文化デザインⅣ-1
夏/冬 食の器と道具

WS 食文化デザインⅣ-2
夏/冬 食美学

食文化デザイン演習Ⅰ-1 & 2
合格後、履修可

WS 食文化デザインⅤ-1
春/秋 食の未来ビジョン

WS 食文化デザインⅤ-2
春/秋 フードビジネス構築

WS 食文化デザインⅤ-3
夏/冬 ガストロノミーツーリズム

TW (テキスト作品) 必修科目

TW 食文化デザイン基礎1
通年 おいしさの科学

TW 食文化デザイン基礎2
通年 味覚の科学

TW 食文化デザイン演習Ⅰ-1
通年 フードデザイン基礎

TW 食文化デザイン演習Ⅰ-2
通年 食卓の民俗学

4科目全て合格後、2年次TW科目履修へ

TW 食文化デザイン基礎3
通年 食の鑑賞法

TW 食文化デザイン基礎4
通年 持続可能な食との関係

TW 食文化デザイン演習Ⅱ-1
通年 フードデザイン実践

TW 食文化デザイン演習Ⅱ-2
通年 おいしさの食体験デザイン

4科目全て合格後、3年次TW科目履修へ

TW 食文化デザイン演習Ⅲ-1
通年 フードメディア

TW 食文化デザイン演習Ⅲ-2
通年 食の地域価値共創

卒業年度の夏期(9月末)までに卒業制作着手要件を満たしていること

S 卒業制作(食文化デザイン)
秋~冬 企画・作品制作

TX 食文化デザイン演習Ⅳ
秋~冬 プレゼンテーション

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

● WS: 15章の動画視聴+章末テスト解答 → レポートもしくは作品提出 → 全体講評

● TW: 教材学習(教科書もしくは動画) → 作品提出 → 個別講評

● S: 動画視聴 → 作品一次提出 → 全体中間講評 → 作品最終提出 → 個別講評

● TX: 独自の履修方法