

履修モデル (3年次編入学)

	科目コード	科目名	学習内容	単位数	区分	必修/選択	年次	1年目				2年目					
								春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬		
総合教育科目	18001	論述基礎		2	TR	選択			○								
学部共通専門教育科目	40521	美学概論		2	TR	選択				○							
	41001	芸術理論1		2	TR	選択					○						
	41002	芸術理論2		2	TR	選択						○					
	41101	芸術史講義(日本)1		2	WS	選択		○									
	41105	芸術史講義(ヨーロッパ)1		2	WS	選択				○							
	41107	芸術史講義(近現代)1		2	WS	選択					○						
コース専門教育科目		食文化デザイン基礎1	おいしさの科学	2	TW	必修	1	○									
		食文化デザイン基礎2	味覚の科学	2	TW	必修	1	○									
		食文化デザイン演習I-1	フードデザイン基礎	2	TW	必修	1		○								
		食文化デザイン演習I-2	食卓の民俗学	2	TW	必修	1		○								
		食文化デザインI-1	食文化デザイン入門	2	WS	必修	1	○									
		食文化デザインI-2	食べるということ	2	WS	必修	1	○									
		食文化デザインII-1	日本の食らしさとは	2	WS	必修	1		○								
		食文化デザインII-2	世界の食探究	2	WS	必修	1		○								
		食文化デザイン基礎3	食の鑑賞法	2	TW	必修	2			○							
		食文化デザイン基礎4	持続可能な食との関係	2	TW	必修	2			○							
		食文化デザイン演習II-1	フードデザイン実践	2	TW	必修	2				○						
		食文化デザイン演習II-2	おいしさの食体験デザイン	2	TW	必修	2				○						
		食文化デザインIII-1	日本の食と知恵	2	WS	必修	2			○							
		食文化デザインIV-1	食の器と道具	2	WS	必修	2				○						
		食文化デザインIV-2	食美学	2	WS	必修	2				○						
		食文化デザイン演習III-1	フードメディア	2	TW	必修	3					○					
		食文化デザイン演習III-2	食の地域価値共創	2	TW	必修	3						○				
		食文化デザインV-1	食の未来ビジョン	2	WS	必修	3					○					
		食文化デザインV-2	フードビジネス構築	2	WS	必修	3					○					
		食文化デザインV-3	ガストロノミー・ツーリズム	2	WS	必修	3						○				
	食文化デザイン演習IV	プレゼンテーション	4	TX	必修	4								○			
	卒業制作(食文化デザイン)	企画・作品制作	4	S	必修	4								○			
								1年目の修得単位数				40	2年目の修得単位数				22

注1: TR=テキストレポート科目 TW=テキスト作品科目 TX=テキスト特別科目 S=スクーリング科目 WS=Webスクーリング科目

注2: 必修=必修科目(必ず単位を修得することが求められる科目)

選択=選択科目(修得するかしないかを自由に選択できる科目)

ただし卒業要件で定められた修得すべき単位数を最低限選択することが必要(例えば学部共通専門教育科目から12単位以上を修得すること等)

注3: 総合教育科目、学部共通科目は選択の一例です。

注4: コース専門教育(TW)科目の提出期間は各期に2回ずつあります。

注5: 「卒業制作(食文化デザイン)」のスクーリングは遠隔での開講となります。