

地域クリエーション学科 カリキュラム・マップ

	総合的科目	キャリア・実務科目	食・農系科目	観光系科目	ビジネス・情報系科目		
4年秋	卒業研究Ⅱ ③						
4年春	卒業研究Ⅰ ③						
3年通年		インターシッピⅡ #					
3年秋	ゼミナールⅡ	キャリア実践Ⅱ ①	フードプランニング 実習Ⅲ ① フードプランニング 実習Ⅱ ①	テーブルコーディネーター論(演習含む) ②			
3年春	ゼミナールⅠ	キャリア実践Ⅰ ①	フードプランニング 実習Ⅰ ①	食安全マネジメント 演習 ①◆			
2年通年	地域資源発掘活用演習 ①#	インターシッピⅠ #					
2年秋		ホスピタリティ 実践 ①② 資格支援講座 □	農水産業と 地域社会 農水産物の 加工と流通 地域栄養学 ● 食育活動 ① メニュー開発論 ②	食品衛生学 実験 ①● 栄養マネジメント 実習 ①◆ 食品加工学実習 ①◆ 発酵・醸造学 ● 食品分析学 ●	フードツーリズム論 エンターテイメント特講 旅行業概論 スポーツ産業論 公共政策論 生物と生態系 ● 地域コミュニティ論	気候変動と 気象予測 ブランド戦略・ 商品開発論 消費者行動論 地域データ分析 映像制作演習(発展) プレゼンテーションⅡ (PCと視覚資料) 映像メディア論 知的財産権法	
2年春		ファッション	ライフステージと 食 ● 食文化と伝承 フードプランニング 論 ●② 栄養生理学 ● 食品安全学 ●	フードデザイン実習 (応用調理) ①② 基礎化学実験 ①● 食と環境 ● 食品加工と保蔵 ● 健康と栄養 ●②	日本文化演習 ① ホスピタリティ マネジメント 世界遺産入門 エスニシティと 地域社会 映像で学ぶ 社会の進歩 ウェルビーイングと 観光	情報通信産業論 エンターテイメン ト産業論 観光ビジネス論 公共経済学 ホスピタリティ産 業論 ▼ 観光地理学	無線通信技術と法 ▲ 消費者問題と政策 広報と広告 映像制作演習(基礎) プレゼンテーションⅠ (言語と身体表現)
1年秋		ライフデザイン	フードデザイン実習 (基礎調理) ①② 微生物学 ● 食品衛生学 ●② 調理科学 ●②	生化学 ● 栄養機能学 ● 公衆衛生学 ●②	アニマルウェルフェア グローバル化とロー カリゼーション ホスピタリティ 概論 ②	交通・ロジスティ クス論 民法(契約法) 社会調査法入門 ミクロ経済学 経営理論 社会調査法入門 ドローン操縦 技術 ①■	
1年春	地域クリエーション学入門 地域クリエーション学実習 ①#		食品の化学 ●② 基礎化学 ●	食文化論 ② 観光学概論	データ分析入門 マクロ経済学 プレゼンテーション 入門 映像制作入門		

凡例

必修科目

履修上制限外科目#

選択科目

完成科目

展開科目

基幹科目

基礎科目

①:1単位、③:3単位
無印:2単位

●:食品衛生管理者・監視員資格取得必修科目

◆:食品衛生管理者・監視員資格取得選択科目(2科目選択)

◎:フードコーディネーター3級資格取得必修科目

■:二等無人航空機操縦士資格取得科目(単位修得後要学科試験合格)

□:授業内で旅行業務取扱管理者の国家試験受験指導を実施

▲:授業内で3級陸上特殊無線技士の国家試験受験指導を実施

▼:希望者は授業内で温泉保養士(バルネオセラピスト)資格の取得が可能(有料)