

# 昭和学院短期大学フードコーディネーター講座規程

平成 25 年 4 月 1 日制定

2024 年 4 月 1 日改正

## (趣 旨)

第 1 条 この規程は、学則第 54 条により開設するフードコーディネーター講座に関し、必要な事項を定めるものとする。

## (定 義)

第 2 条 フードコーディネーターとは、特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（以下協会という）が認定する資格をいう。

2 フードコーディネーター講座（以下本講座という）とは、本学が協会から養成施設として認定されたことに伴う講座であり、協会が定める課程としての授業科目を設置する。

## (取得資格)

第 3 条 本講座において取得できる資格は、フードコーディネーター3級である。

## (受講資格)

第 4 条 本講座を受講することができる者は人間生活学科キャリア創造専攻またはヘルスケア栄養学科に在籍する学生とする。

## (資格取得)

第 5 条 各学科の卒業要件を満たすことを前提として、別表に掲げる授業科目および単位数を修得

した者は、協会に認定登録することによりフードコーディネーター3級認定資格が与えられる。

(履 修)

第6条 本講座の履修を希望する者は、学則第29条に基づき、所定の手続きを経るものとする。

(経 費)

第7条 協会から資格認定を受けようとする者は、資格認定登録料を定められた時期に納入しなければならない。

附 則

この規程は、平成25年4月1日より施行する。

(一部省略)

この規程は、2024年4月1日より施行する。

フードコーディネーター資格の授業科目及び単位数

人間生活学科キャリア創造専攻

授業科目	単位数
食生活論 (栄養学・食品学を含む)	2
応用食品学	2
調理学	2
食生活実習	1
健康栄養学	2
食品衛生論	2
フードデザイン実習	1
フードコーディネート論	2
キャリア創造特別演習 I	1

キャリア創造特別演習Ⅱ	1
カラーコーディネート演習	1
インテリアデザイン	2
製菓・製パン実習 A	1
製菓・製パン実習 B	1
カフェデザイン	1

ヘルスケア栄養学科

授業科目	単位数
栄養士基礎演習	1
食品学各論	2
調理学	2
調理学実習Ⅰ（含調理学実験）	1
給食計画・実務論	2
基礎栄養学Ⅰ	2
基礎栄養学Ⅱ	2
公衆衛生学	2
食品衛生学	2
調理学実習Ⅱ	1
ヘルスケア栄養学特別演習ⅠA	0.5
ヘルスケア栄養学特別演習ⅠB	0.5
ヘルスケア栄養学特別演習ⅡA	0.5
ヘルスケア栄養学特別演習ⅡB	0.5
フードコーディネート論	2
カラーコーディネート論（演習を含む）	2
フードシステムの経済学	2

