

BAIKA科目ナンバリング（食文化学科）

科目名	科目ナンバー
食と生命	FDC-a-101
食品衛生学Ⅰ	FDC-a-102
食品衛生学Ⅱ	FDC-a-103
栄養学Ⅰ	FDC-a-104
調理理論Ⅰ	FDC-a-105
調理理論Ⅱ	FDC-a-106
食育論	FDC-a-110
食文化概論	FDC-a-111
日本文化と食	FDC-a-112
基礎調理実習Ⅰ	FDC-a-118
基礎調理実習Ⅱ	FDC-a-119
食品衛生学Ⅲ	FDC-a-201
食品衛生学実習	FDC-a-202
栄養学Ⅱ	FDC-a-203
調理理論Ⅲ	FDC-a-204
食品学Ⅰ	FDC-a-205
食品学Ⅱ	FDC-a-206
公衆衛生学Ⅰ	FDC-a-207
食品アレルギー論	FDC-a-212
調理科学演習	FDC-a-215
基礎調理実習Ⅲ	FDC-a-218
専門調理実習Ⅰ	FDC-a-219
専門調理実習Ⅱ	FDC-a-220
専門調理実習Ⅲ	FDC-a-221
食文化演習Ⅰ	FDC-a-301
食文化演習Ⅱ	FDC-a-302
総合調理実習Ⅰ	FDC-a-303
総合調理実習Ⅱ	FDC-a-304
公衆衛生学Ⅱ	FDC-a-305
食と嗜好のサイエンス	FDC-a-311
卒業研究Ⅰ	FDC-a-401
卒業研究Ⅱ	FDC-a-402
製菓理論Ⅰ	FDC-b-201
製菓実習Ⅰ	FDC-b-202
HACCP・食品安全管理学	FDC-b-203
製菓理論Ⅱ	FDC-b-301
製菓理論Ⅲ	FDC-b-302

科目名	科目ナンバー
製菓実習Ⅱ	FDC-b-303
製菓実習Ⅲ	FDC-b-304
介護食士演習	FDC-b-305
H A C C P ワークショップ	FDC-b-306
食品加工演習	FDC-b-307
製菓技能士実習Ⅰ	FDC-b-401
製菓技能士実習Ⅱ	FDC-b-402
食ビジネス概論	FDC-c-101
食マネジメント論	FDC-c-201
店舗デザイン	FDC-c-202
起業概論	FDC-c-301
食の企画と演出	FDC-c-302
食空間デザイン	FDC-c-303
食と近現代	FDC-d-201
フードランゲージ	FDC-d-202
美食の歴史	FDC-d-301
食とことば	FDC-d-302
食とワイン	FDC-d-303
大阪の食と文化	FDC-d-304
家計と経済	FDC-z-201
住まいと暮らし	FDC-z-202
家庭電気・機械及び情報処理	FDC-z-301
衣と暮らし	FDC-z-302
保育学	FDC-z-303
衣服演習	FDC-z-304
家庭科教育法Ⅰ	FDC-z-305
家庭科教育法Ⅱ	FDC-z-306
ブライダルプランナーⅡ	FDC-z-307
家庭科教育法Ⅲ	FDC-z-401
家庭科教育法Ⅳ	FDC-z-402