

年次別開講科目表の見方（栄養科学部 フード・マネジメント学科）

必修の欄に数字がある科目は卒業のために必要です。

卒業するために4年間で必要な単位数です。

免許・資格を取得するために4年間で必要な単位数です。数字が書いてある科目は、必ず必要な科目です。

その他の注意事項が書いてあります。

系列	授業科目	単位数 必修 選択	授業方法	開講年次								卒業の件	免許・資格単位		備考			
				1年次 前	1年次 後	2年次 前	2年次 後	3年次 前	3年次 後	4年次 前	4年次 後		食品衛生	F・S				
教養教育	自然科学教科																	
	外国語教科																	
	色 彩 の 科 学	2	講	○					○									
	基 礎 生 物 学	2	講	○														
	演 習 基 礎 化 学	2	演	○														
	情 報 処 理 演 習 I	1	演	○														
	情 報 処 理 演 習 II	1	演		○													
	英 語 コミュニケーション A	1	演	○														
	英 語 コミュニケーション B	1	演		○													
	英 語 コミュニケーション C	1	演			○												
	英 語 コミュニケーション D	1	演				○											
	T O E I C I A	1	演	○														
	T O E I C I B	1	演	○														
	T O E I C I I A	1	演		○													
	T O E I C I I B	1	演		○													
	英 語 ・ 文 化 海 外 研 修	2	演	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
	中 国 語 I	1	演	○														
	中 国 語 II	1	演		○													
	韓 国 語 I	1	演	○														
	韓 国 語 II	1	演		○													
フ ラ ン ス 語 I	1	演																
フ ラ ン ス 語 II	1	演																
ス ペ イ ン 語 I	1	演																
ス ペ イ ン 語 II	1	演																
共 通 基 礎 科 目																		
大 学 基 礎 演 習																		
キ ャ リ ア 形 成 演 習																		
経 済 ・ 経 営 数 学																		
資 格 取 得 による 認 定 I																		
資 格 取 得 による 認 定 II																		
資 格 取 得 による 認 定 III																		
資 格 取 得 による 認 定 IV																		
専 門 科 目																		
基 礎 栄 養 学 科 目																		
基 礎 栄 養 学	2	講											○	○				
ラ イ フ ス テ ー ジ 論 I	2	講				○							○					
環 境 衛 生 学	2	講				○							○					
人 体 の 構 造 と 機 能	2	講	○										○					
生 化 学	2	講	○										○					
ラ イ フ ス テ ー ジ 論 II	2	講				○							○					
ス ポ ー ツ 栄 養 学	2	講						○					○					
栄 養 療 法 概 論	2	講							○				○					
機 能 栄 養 学	2	講								○			○					
栄 養 生 化 学 実 験	1	実				○							○					
実 験 ・ 人 体 の 構 造 と 機 能	1	実				○							○					
食 品 学 科 目																		
有 機 化 学	2	講				○							○					
食 品 化 学	2	講	○										○					
発 酵 食 品 学	2	講				○							○					
食 品 資 源 学	2	講				○							○	○				
食 品 衛 生 学	2	講				○							○	○				
食 品 分 析 学	2	講				○							○	○				
微 生 物 学	2	講	○										○	○				
食 品 学 基 礎 実 験	1	実				○							○					
食 品 化 学 実 験	1	実				○							○					
食 品 機 能 学	2	講								○			○					
食 品 バイオテクノロジー学	2	講								○			○					
プ リ ザ ー ベ ー シ ョ ン 学	2	講								○			○					
食 品 加 工 学	2	講								○			○					
食 品 流 通 技 術 論	2	講											○	○				
フ ォ ー ド ス ベ ャ リ ス ト	2	講											○	○				

「外国語教科」から6単位以上
修得してください。
6単位を超えて修得した場合は
「さらに35単位以上」の方にカ
ウントできます。

卒業の件
（前頁の続き）必修科目及び教養教育から指定の単位数のほか教養教育及び専門教育の選択科目からさらに35単位以上修得（次頁へ続く）

備考
習熟度別
習熟度別
習熟度別
習熟度別
認定科目
認定科目
認定科目
認定科目
履修制限：60名

年次別開講科目表

学則の別表にもとづく各年次別の開講科目表は次のとおりです。

授業科目及び単位数（2021年度以降入学生に適用）

21S

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次								卒業の条件	免許・資格単位		備考			
		必修	選択		1年次前	1年次後	2年次前	2年次後	3年次前	3年次後	4年次前	4年次後		食品衛生	F・S				
人文学科 教育学科 自然科学教科	中村学		2	講	○				○				6単位以上修得	必修科目及び教養教育から指定の単位数のほか教養教育及び専門教育の選択科目からさらに35単位以上修得(次頁へ続く)					
	哲学		2	講	○	○			○	○									
	倫理学		2	講	○				○										
	日本文学		2	講	○	○			○	○									
	外国文学		2	講		○					○								
	神話の世界		2	講	○				○										
	心理学		2	講	○	○			○	○									
	メンタルヘルス論		2	講	○				○										
	現代社会と教育		2	講	○	○			○	○									
	リーダーシップ論		2	講		○			○										
	国際文化論		2	講	○	○			○	○									
	音楽の世界		2	講	○				○										
	アートワールド		2	講		○					○								
	宗教学		2	講	○				○										
	スポーツ文化		2	講			閉講				○								
	食の博多学		2	講	○				○										
	法学		2	講	○				○										
	社会学		2	講	○	○			○	○									
	現代社会と政治		2	講		○					○								
	経済学		2	講	○	○			○	○									
	アジアの経済		2	講	○	○			○	○									
	九州経済事情		2	講		○					○								
	経営学		2	講	○				○										
	金融リテラシー		2	講	○				○										
	知的財産論		2	講	○				○										
	マスコミ論		2	講	○				○										
	歴史学		2	講	○	○			○	○									
	博多学		2	講		○					○								
	ジェンダー論		2	講	○				○										
	日本国憲法		2	講	○														
	社会福祉とボランティア		2	講	○	○			○	○									
	アジア食文化事情		2	講	○	○			○	○									
国際食文化概論		2	講	○				○											
コミュニケーション論		2	講	○	○			○	○										
野外活動体験		2	演	○				○											
生涯スポーツ論・実習I		1	実	○															
生涯スポーツ論・実習II		1	実		○														
自然科学教科	数学の考え方		2	講	○	○			○	○			6単位以上修得(次頁へ続く)						
	統計学入門		2	講	○				○										
	情報科学		2	講	○	○			○	○									
	環境論		2	講		○					○								
	化学		2	講	○				○										
	食の科学		2	講	○	○			○	○									
	生物		2	講		○			○										
地学		2	講	○	○			○											
体の科学		2	講	○				○											

(注) 食品衛生：食品衛生監視員任用資格及び食品衛生管理者任用資格
F・S：フード・スペシャリスト

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次				卒業条件	免許・資格単位		備考							
		必修	選択		1年次前	1年次後	2年次前	2年次後		3年次前	3年次後		4年次前	4年次後	畜衛生	F・S			
教養教育	自然科学教科	色彩の科学		2	講	○													
		基礎生物学		2	講	○													
		演習基礎化学		2	演	○													
		情報処理演習Ⅰ		1	演	○													
		情報処理演習Ⅱ		1	演		○												
	外国語教科	英語コミュニケーションA		1	演	○													
		英語コミュニケーションB		1	演		○												
		英語コミュニケーションC		1	演			○											
		英語コミュニケーションD		1	演				○										
		TOEICⅠA		1	演	○													
		TOEICⅠB		1	演	○													
		TOEICⅡA		1	演		○												
		TOEICⅡB		1	演		○												
		英語・文化海外研修		2	演	○	○	○	○	○	○	○							
		中国語Ⅰ		1	演	○													
		中国語Ⅱ		1	演		○												
		韓国語Ⅰ		1	演	○													
		韓国語Ⅱ		1	演		○												
		フランス語Ⅰ		1	演	○				○									
フランス語Ⅱ		1	演		○				○										
スペイン語Ⅰ		1	演	○					○										
スペイン語Ⅱ		1	演		○					○									
専門教育	共通基礎科目	大学基礎演習		1	演	○													
		キャリア形成演習		1	演					○									
		経済・経営数学		2	講		○												
		資格取得による認定Ⅰ		1	演														
		資格取得による認定Ⅱ		1	演														
		資格取得による認定Ⅲ		1	演														
	資格取得による認定Ⅳ		1	演															
	栄養学科目	基礎栄養学科目	基礎栄養学		2	講		○					○	○					
			ライフステージ論Ⅰ		2	講			○					○					
			環境衛生学		2	講			○					○					
			人体の構造と機能		2	講	○							○					
		応用栄養学科目	ライフステージ論Ⅱ		2	講				○					○				
			スポーツ栄養学		2	講					○					○			
			栄養療法概論		2	講						○							
機能栄養学				2	講				○					○					
食品学科目	基礎食品学科目	栄養生化学実験		1	実			○											
		実験・人体の構造と機能		1	実		○												
		有機化学		2	講			○						○					
		食品化学		2	講	○								○					
		発酵食品学		2	講			○							○				
		食品資源学		2	講		○							○	○				
	応用食品学科目	食品衛生学		2	講			○						○	○				
		食品分析学		2	講		○							○	○				
		微生物学		2	講	○								○	○				
		食品学基礎実験		1	実	○								○	○				
応用食品学科目	食品化学実験		1	実		○							○	○					
	食品機能学		2	講				○					○	○					
	食品バイオテクノロジー学		2	講				○					○	○					
	プリザベーション学		2	講			○						○	○					
	食品加工学		2	講			○						○	○					
応用食品学科目	食品流通技術論		2	講						○				○					
	フードスペシャリスト論		2	講					○					○					

(前頁の続き) 6単位以上修得
6単位以上修得
(前頁の続き) 必修科目及び教養教育から指定の単位数のほか教養教育及び専門教育の選択科目からさらに35単位以上修得(次頁へ続く)

習熟度別
習熟度別
習熟度別
習熟度別

認定科目
認定科目
認定科目
認定科目

履修制限：60名

系列	授業科目	単位数		授業方法	開講年次				卒業の件	免許・資格単位		備考	
		必修	選択		1年次	2年次	3年次	4年次		食衛	F・S		
					前	後	前	後					前
専門教育	食品学科目	応用食品学科目	2				○				○	履修制限：60名	
		フードコーディネート論	2					○					
		食品衛生学実験	1						○				
		食品機能学実験	1							○			
		官能評価・鑑別演習	2								○		
	食文化調理科目	変化管理	2										
		国際食文化論	2			○							
		和食文化論	2				○						
		調理理論	2		○							○	
	食品ビジネス科目	基礎食品ビジネス科目	調理学実習	2		○							○
			経済学概論	2		○							
			経営学概論	2			○						
			フードビジネス学	2		○							
			食料経済学	2									○
			食品関係規約	2				○					
			食品流通学	2			○						○
			マーケティング論	2			○						
			アカウンティング	2				○					
		応用食品ビジネス科目	ファイナンス基礎	2				○					
			消費者行動論	2			○						
			マーケティングリサーチ	2					○				
			食品知的財産論	1						○			
			国際食品流通論	2							○		
			経営分析論	2						○			
			食産業学	2			○						
			外食産業論	2					○				
			フードマネジメント論	2						○			○
			フードマーケティング論	2							○		
	専門発展科目	ワールドワーク科目	オペレーション戦略	2						○		○	
			組織行動とリーダーシップ	2						○			
			人的資源管理	2						○		○	
			国内フードビジネス研修Ⅰ	2		○							履修人数制限あり 履修制限：40名
			国内フードビジネス研修Ⅱ	1			○						
			海外フードビジネス研修	2				○					
フードビジネスインターンシップ			2					○					
海外研修Ⅰ			2									認定科目	
海外研修Ⅱ			2									認定科目	
海外研修Ⅲ			2									認定科目	
発展科目	マネジメント	海外研修Ⅳ	2									認定科目	
		プロジェクト演習Ⅰ	1									認定科目	
		プロジェクト演習Ⅱ	1									認定科目	
		食品開発論	1						○				
		食品表示の実務	1					○				四半期科目（前半）	
		食品企業経営戦略論	2				○						
卒業研究	マネジメント	食品ビジネス戦略論	2		○								
		6次産業化論	2						○		○		
卒業研究	マネジメント	経営戦略論	2					○		○			
		マネジメント・コミュニケーションⅠ	2						○				
卒業研究	マネジメント	マネジメント・コミュニケーションⅡ	2							○			
		研究ゼミ	1								○		
卒業研究	マネジメント	卒業研究Ⅰ	2								○		
		卒業研究Ⅱ	2									○	
合計		51	213		-	-	-	-	124	40	25		
			264										

(前頁の続き) 必修科目及び教養教育から指定の単位数のほか教養教育及び専門教育の選択科目からさらに35単位以上修得

栄養科学部 フード・マネジメント学科