

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		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		食品衛生	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	○													
	外国語教科	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				○										
		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	○													
		データ分析基礎	1	演	○													
		データ分析演習	1	演	○													
	栄養学科目	資格取得による認定Ⅰ	1	講														
		資格取得による認定Ⅱ	1	講														
		資格取得による認定Ⅲ	1	講														
		資格取得による認定Ⅳ	1	講														
		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	基礎食品学科目	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			○						○	○				
	応用食品学科目	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					○				○	○				
		プリザベーション学	2	講					○				○	○				
応用食品学科目	食品加工学	2	講				○					○	○					
	食品流通技術論	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。

卒業条件
 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)
 6単位以上修得
 4単位以上修得
 必修科目10単位および選択科目から
 8単位以上修得(次頁へ続く)
 必修科目24単位および選択科目から

備考
 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
 履修制限：60名

授業科目及び単位数 (2021年度入学生に適用)

21S

系列	授業科目	単位数	授業方法	開講年次								卒業条件	免許・資格単位		備考		
				1年次		2年次		3年次		4年次			食品衛生	F・S			
				前	後	前	後	前	後	前	後						
人文 科 学 教 育	中 村 学	2	講	○				○									
	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	○					○								
	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		閉講				○								
	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		○													
数 学 の 考 え 方	2	講	○	○			○	○									
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 学	2	講	○				○										
地 学	2	講		○			○										
体 の 科 学	2	講	○				○										
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		○													

6単位以上修得

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)

(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

栄養科学部 フード・マネジメント学科

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		2年次		3年次		4年次			食品衛生	F・S			
					前	後	前	後	前	後	前	後						
教養教育	外国語教科	英語コミュニケーションA	1	演	○											習熟度別 習熟度別		
		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				○										
		TOEIC I A	1	演	○													
		TOEIC I B	1	演	○													
		TOEIC II A	1	演		○												
		TOEIC II 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		○						○								
専門教育	共通基礎科目	大学基礎演習	1	演	○											認定科目 認定科目 認定科目 認定科目		
		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		○						○	○		履修制限：60名 履修制限：60名		
			ライフステージ論I	2	講			○					○					
			環境衛生学	2	講			○					○					
		応用栄養学科目	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	基礎食品学科目	有機化学	2	講		○						○	○		履修制限：60名			
		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	○							○						
	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			○					○	○					
		食品流通技術論	2	講					○			○	○					
フードスペシャリスト論	2	講					○			○	○							
フードコーディネーター論	2	講					○			○	○							
食品衛生学実験	1	実			○					○								
食品機能学実験	1	実				○				○								
官能評価・鑑別演習	2	演					○			○								
食品加工学実習	1	実				○				○								

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	
食文化調理科目	食文化調理科目											
	食文化調理科目											
食品ビジネス科目	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
	基礎食品ビジネス科目											
応用食品ビジネス科目	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
	応用食品ビジネス科目											
フィールドワーク科目	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
	フィールドワーク科目											
発展科目	発展科目											
	発展科目											
	発展科目											
	発展科目											
	発展科目											
	発展科目											
卒業研究	卒業研究											
	卒業研究											
合計												

栄養科学部
フード・マネジメント学科