

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	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
共通基礎科目	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		○													
	大学基礎演習	1	演	○														
	キャリア形成演習	1	演	○														
専門教育	データ分析基礎	1	演	○														
	データ分析演習	1	演	○														
	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	○														
	基礎栄養学	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	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			○							○	○				
	応用食品学	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							○			○	○			
		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

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

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	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					○									
		データ分析基礎	2	講			○											
		データ分析演習	2	演					○									
		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	2	講		○							○	○				
		ライフステージ論Ⅰ	2	講			○						○					
環境衛生学		2	講			○						○						
人体の構造と機能学		2	講	○								○						
応用栄養学		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	基礎食品学	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		○						○	○						
	応用食品学	食品機能学	2	講				○				○	○					
		食品バイオテクノロジー学	2	講				○				○	○					
グリザベーション学		2	講			○					○	○						
食品加工学	2	講			○					○	○							
食品流通技術論	2	講						○		○	○							

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					
専門教育	食品学科目	応用食品学科目	2		講				○			〃		○	履修制限：60名		
		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			○						○			
	食文化調理科目	食文化調理科目	2		講		○										
		調理学実習	2		講	○								○			
	食品ビジネス科目	基礎食品ビジネス科目	経済学概論	2		講	○					から4単位以上修得 必修科目6単位および選択科目					
			経営学概論	2		講		○									
			フードビジネス学	2		講	○										
			食料経済学	2		講	○								○		
			食品関係規約	2		講		○									
		食品流通学	2		講		○										
		マーケティング論	2		講		○										
		アカウントティング	2		講			○									
		ファイナンス基礎	2		講			○									
		応用食品ビジネス科目	消費者行動論	2		講		○						4単位以上修得			四半期科目
			マーケティングリサーチ	2		講			○								
			食品知的財産論	1		講				○							
			国際食品流通論	2		講					○						
			経営分析論	2		講				○							
			食産業学	2		講		○									
	外食産業論		2		講			○									
	フードマネジメント論		2		講			○									
	フードマーケティング論		2		講					○		○					
	オペレーション戦略		2		講				○		○						
	専門発展科目	ワールドワーク科目	国内フードビジネス研修Ⅰ	2	演	○						35単位以上修得			履修制限：40名		
			国内フードビジネス研修Ⅱ	1	演		○								履修制限：40名		
			海外フードビジネス研修	2	演			○							履修制限：16名		
			フードビジネスインターンシップ	2	演				○								
海外研修Ⅰ			2	実										認定科目			
海外研修Ⅱ			2	実										認定科目			
海外研修Ⅲ			2	実										認定科目			
海外研修Ⅳ			2	実										認定科目			
プロジェクト演習Ⅰ			1	実										認定科目			
プロジェクト演習Ⅱ			1	実										認定科目			
発展科目		食品開発論	1	講					○						四半期科目		
		食品表示の実務	1	演			○								四半期科目（前半）		
		食品企業経営戦略論	2	講		○											
		食品ビジネス戦略論	2	講	○												
		6次産業化論	2	講					○		○						
マネジメント科目	マネジメント・コミュニケーションⅠ	2	講					○									
	マネジメント・コミュニケーションⅡ	2	講						○								
卒業研究	研究ゼミ	1	演						○								
	卒業研究Ⅰ	2	演							○							
	卒業研究Ⅱ	2	演								○						
合計	51	216			-	-	-	-		124	40	25					
		267															

栄養科学部
フード・マネジメント学科