

栄養科学部 フード・マネジメント学科 (21S・22S・23S)

Faculty of Nutritional Sciences Department of Food Management

○○○○ 必修科目

○○○○ 選択科目

■教育目標

栄養科学部フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術およびグローバルな視点をもって考える態度を基盤とし、健康増進に寄与する食品の研究・開発・製造のための知見に加え、食科学を国内外へのビジネスへつなげる知見を併せもつことで、高付加価値な食産業を創出できる人材を養成します。

| 科目領域の教育目標 | 該当DP | 1年次 | | 2年次 | | 3年次 | | 4年次 | | |
|---------------------------------|------------------------------|--|--|-----------------|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------|--------|--|
| | | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | |
| I 基礎学力及び教養を身に付ける | DP1,2,3 | 生涯スポーツ論・実習I 情報処理演習I 英語コミュニケーションA TOEIC IA TOEIC IB | 生涯スポーツ論・実習II 情報処理演習II 英語コミュニケーションB TOEIC IIA TOEIC IIB | 英語コミュニケーションC | 英語コミュニケーションD | 英語・文化海外研修 | | | | |
| II 専門科目を学ぶ前に生命科学の基本的な知識を習得する | DP1,3 | 基礎生物学 演習基礎化学 | | | | | | | | |
| III 大学で学ぶための基礎力、社会人としての基礎力を習得する | DP1,2,3,4 | 大学基礎演習 | 経済・経営数学 | キャリア形成演習 | | 資格取得による認定I~IV | | | | |
| IV 食に関する科学的知識の習得 | 人間の体・栄養・健康に関する知識と技術を習得する | DP1,3 | 基礎栄養学 | ライフステージ論I | ライフステージ論II | 環境衛生学 | 機能栄養学 | スポーツ栄養学 | 栄養療法概論 | |
| | 食品に関する化学的知識と技術を習得する | DP1 | 生化学 人体の構造と機能 | 栄養生化学実験 | 有機化学 | 食品化学 食品学基礎実験 | 食品資源学 食品分析学 | | | |
| | 食品製造・加工・保存・機能等に関する知識と技術を習得する | DP1 | | | 食品加工学 発酵食品学 プリザベーション学 | 食品加工学実習 食品バイオテクノロジー学 食品機能学 | 食品機能学実験 | 食品流通技術論 | | |
| | 食品の安全・安心に関する知識、技術、法令を習得する | DP1,2 | 微生物学 | 食品衛生学 食品関係規約 | 食品衛生学実験 食品表示の裏面 | | | | | |
| | フードスペシャリストに必要な知識を習得する | DP1 | | | | | フードスペシャリスト論 フードコーディネータ論 | 官能評価・鑑別演習 | | |

| 科目領域の教育目標 | | 該当DP | 1年次 | | 2年次 | | 3年次 | | 4年次 | | |
|----------------------|---------------------|-------------|---------------|----------|---------------|------------------|-------------------------------------|-------------|---------------------|-------------|--|
| | | | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | |
| V 食をビジネスに結び付ける知識の習得 | 経済・経営一般についての知識を習得する | DP1,2,3,4,5 | 経済学概論 | 経営学概論 | 消費者行動論 | マーケティングリサーチ | 食品知的財産論 | | 国際食品流通論 | | |
| | 食産業についての知識を習得する | DP1,4,5 | 食料経済学 | 食品流通学 | 食産業学 | 外食産業論 | | | | | |
| | 食ビジネスに関する知識を習得する | DP1,4,5 | フードビジネス学 | マーケティング論 | | フードマネジメント論 | オペレーション戦略 人的資源管理 組織行動とリーダーシップ | フードマーケティング論 | オペレーション戦略 人的資源管理 | フードマーケティング論 | |
| | 会計・金融に関する知識を習得する | DP1,5 | | | アカウンティング | ファイナンス基礎 | 経営分析論 | | | | |
| | 企業戦略等の実際について理解する | DP1,2,4,5 | 食品ビジネス戦略論 | | 食品企業経営戦略論 | | 食品開発論 経営戦略論 | 6次産業化論 | 経営戦略論 | 6次産業化論 | |
| | 食ビジネスの実際を实地において理解する | DP1,2,3,4 | 国内フードビジネス研修I | | 国内フードビジネス研修II | 海外フードビジネス研修 | フードビジネスインターシップ | 海外研修I～IV | | | |
| | | | プロジェクト演習I, II | | | | | | | | |
| 食文化・調理に関する知識と技術を習得する | DP1,2 | 調理理論 | 調理学実習 | 国際食文化論 | 和食文化論 | | | | | | |
| VI コミュニケーション能力を身につける | DP1,5 | | | | | マネジメントコミュニケーションI | マネジメントコミュニケーションII | | | | |
| VII 総合力を身につける | DP1,2,3,4,5 | | | | | | 研究ゼミ | 卒業研究I | 卒業研究II | | |

栄養科学部 フード・マネジメント学科 (24S)

Faculty of Nutritional Sciences Department of Food Management

○○○○ 必修科目

○○○○ 選択科目

■教育目標

栄養科学部フード・マネジメント学科は、栄養科学の知識・技術およびグローバルな視点をもって考える態度を基盤とし、健康増進に寄与する食品の研究・開発・製造のための知見に加え、食科学を国内外へのビジネスへつなげる知見を併せもつことで、高付加価値な食産業を創出できる人材を養成します。

| 科目領域の教育目標 | 該当DP | 1年次 | | 2年次 | | 3年次 | | 4年次 | |
|---------------------------------|------------------------------|--|--|---------------------------------------|---|----------------------------------|----------------------------|-----------|-----|
| | | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 |
| I 基礎学力及び教養を身に付ける | DP1,2,3 | 生涯スポーツ論・実習I 情報処理演習I 英語コミュニケーションA TOEIC IA TOEIC IB | 生涯スポーツ論・実習II 情報処理演習II 英語コミュニケーションB TOEIC IIA TOEIC IIB | 英語コミュニケーションC | 英語コミュニケーションD | | | | |
| | | 英語・文化海外研修 | | | | | | | |
| II 専門科目を学ぶ前に生命科学の基本的な知識を習得する | DP1,3 | 基礎生物学 演習基礎化学 | | | | | | | |
| III 大学で学ぶための基礎力、社会人としての基礎力を習得する | DP1,2,3,4 | 大学基礎演習 | | データ分析基礎 | | キャリア形成演習 データ分析演習 | | | |
| | | 資格取得による認定I~IV | | | | | | | |
| IV 食に関する科学的知識の習得 | 人間の体・栄養・健康に関する知識と技術を習得する | DP1,3 | 基礎栄養学 | ライフステージ論I 環境衛生学 生化学 人体の構造と機能 | ライフステージ論II 機能栄養学 栄養生化学実験 実験・人体の構造と機能 | スポーツ栄養学 | 栄養療法概論 | | |
| | 食品に関する化学的知識と技術を習得する | DP1 | 食品化学 食品学基礎実験 | 食品化学実験 | 有機化学 | | | | |
| | 食品製造・加工・保存・機能等に関する知識と技術を習得する | DP1 | | 食品資源学 食品分析学 | 食品加工学 発酵食品学 プリザベーション学 | 食品加工学実習 食品バイオテクノロジー学 食品機能学 | 食品機能学実験 | 食品流通技術論 | |
| | 食品の安全・安心に関する知識、技術、法令を習得する | DP1,2 | 微生物学 | 食品衛生学 食品関係規約 | 食品衛生学実験 食品表示の裏面 | | | | |
| | フードスペシャリストに必要な知識を習得する | DP1 | | | | | フードスペシャリスト論 フードコーディネータ論 | 官能評価・鑑別演習 | |

| 科目領域の教育目標 | | 該当DP | 1年次 | | 2年次 | | 3年次 | | 4年次 | |
|----------------------|----------------------|-------------|--------------|----------|---------------|------------------|-------------------------------------|-------------|---------------------|-------------|
| | | | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 | 前学期 | 後学期 |
| V 食をビジネスに結び付ける知識の習得 | 経済・経営一般についての知識を習得する | DP1,2,3,4,5 | 経済学概論 | 経営学概論 | 消費者行動論 | マーケティングリサーチ | 食品知的財産論 | 国際食品流通論 | | |
| | 食産業についての知識を習得する | DP1,4,5 | 食料経済学 | 食品流通学 | 食産業学 | 外食産業論 | | | | |
| | 食ビジネスに関する知識を習得する | DP1,4,5 | フードビジネス学 | マーケティング論 | | フードマネジメント論 | オペレーション戦略 人的資源管理 組織行動とリーダーシップ | フードマーケティング論 | オペレーション戦略 人的資源管理 | フードマーケティング論 |
| | 会計・金融に関する知識を習得する | DP1,5 | | | アカウンティング | ファイナンス基礎 | 経営分析論 | | | |
| | 企業戦略等の実際について理解する | DP1,2,4,5 | 食品ビジネス戦略論 | | 食品企業経営戦略論 | | 食品開発論 経営戦略論 | 6次産業化論 | 経営戦略論 | 6次産業化論 |
| | 食ビジネスの実際を实地において理解する | DP1,2,3,4 | 国内フードビジネス研修I | | 国内フードビジネス研修II | 海外フードビジネス研修 | フードビジネスインターシップ | 海外研修I～IV | | |
| | 食文化・調理に関する知識と技術を習得する | DP1,2 | 調理理論 | 調理学実習 | 国際食文化論 | 和食文化論 | | | | |
| VI コミュニケーション能力を身につける | DP1,5 | | | | | マネジメントコミュニケーションI | マネジメントコミュニケーションII | | | |
| VII 総合力を身につける | DP1,2,3,4,5 | | | | | | 研究ゼミ | 卒業研究I | 卒業研究II | |