

授業科目及び単位数（2022年度・2023年度入学生に適用）

23 S
22 S

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 後	2年次 前 後	3年次 前 後	4年次 前 後		食 品 衛 生	F・S	
教 養 教 育	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	○		○					
	文化一囲基入門一	1	演	○		○					
	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		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	○	○	○		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	○	○	○					
	データサイエンス入門	2	講	○	○	○					
	環 境 論	2	講	閉講		○					
	化 学	2	講	○		○					
	食 の 科 学	2	講	○	○	○					
自然科学教科	生 物 学	2	講	○		○					
	地 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

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								卒業の件	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	○				○				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
	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				○									
	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															
	フランス語Ⅱ															
	スペイン語Ⅰ															
	スペイン語Ⅱ															
専 門 教 育	共通基礎科目	大学基礎演習											4単位以上修得 必修科目10単位および選択科目からさらに35単位以上修得（次頁へ続く）			認定科目 認定科目 認定科目 認定科目
	キャリア形成演習															
	データ分析基礎															
	データ分析演習															
	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															
	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	○										○		
	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				○							○		
食 品 学 科 目	基礎食品学科目	機能栄養学	2	講			○						8単位以上修得 必修科目21単位および選択科目から	○		
	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	○										○		
	応用食品学科目	食品機能学	2	講			○							○	○	
	食品バイオテクノロジー学	2	講				○							○	○	
	ブリザベーション学	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					○							○	
	フードコーディネイト論	2	講						○						○	
	官能評価・鑑別演習	2	演							○					○	

「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。

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
				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	体 の 科 学	2	講	○					○		(前頁の続き 6単位以上修得)			
		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	○							6単位以上修得			
		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	○							4単位以上修得 必修科目10単位および選択科目から			
		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											
	栄養学科目	基 礎 栄 養 学	2	講		○						必修科目10単位および選択科目から	○	○	
		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				○				○				
食 品 学 科 目	基礎食品学科目	栄 養 生 化 学 実 験	1	実			○				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				
		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		○							○	○	
		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			○						○		
	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 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		2 年 次		3 年 次		4 年 次			食 品 衛 生	F ・ S	
				前	後	前	後	前	後	前	後				
専 門 教 育	食品学科目	応用食品学科目	フードスペシャリスト論	2	講					○		〃 ――			

他学部履修科目一覧表

栄養科学部フード・マネジメント学科入学生（2～4年生）が受講できる流通科学部の科目

系 列	授 業 科 目	単位数		授 業 方 法	開 講 年 次						条 卒 業 業 件 の	備 考
		必修	選択		2 年 次		3 年 次		4 年 次			
					前	後	前	後	前	後		
2025年度単位互換科目	ビジネスホスピタリティ		2	講		○		○		○	1. フード・マネジメント学科授業科目のうち、全体に係る選択科目とする。ただし、各系統指定の単位には含めない。 2. 他学部履修科目を履修希望できる学生は、1年以上在学し、2年次履修登録時は累積30単位以上、3年次履修登録時は累積60単位以上、4年次履修登録時は累積90単位以上修得している者とする。	
	リーダーシップ特別講義		2	講	○		○		○			

※当該学部の受講者数や他学部履修過多により、希望に添えない場合もあります。