

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	2年次	3年次	4年次	前	後	前	後		食品衛生	F・S	
教 養 教 育	自然科学教科												(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 6単位以上修得			習熟度別 習熟度別
	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	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
専 門 教 育	外国語教科												(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)			認定科目 認定科目 認定科目 認定科目
	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															
	フ ラ ン ス 語 II															
	ス ペ イ ン 語 I															
	ス ペ イ ン 語 II															
	大 学 基 礎 演 習															
	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															
専 門 教 育	基礎栄養学科目												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 必修科目21単位および選択科目から			
	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					○								
	機 能 栄 養 学	2	講				○							○		
	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			○								○		
専 門 教 育	食品学科目												8単位以上修得 必修科目21単位および選択科目から			
	食 品 分 析 学	2	講			○								○		
	微 生 物 学	2	講	○										○		
	食 品 学 基 礎 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 シ ョ ン 学	2	講			○								○		
	食 品 加 工 学	2	講				○							○		
	食 品 流 通 技 術 論	2	講					○							○	
	フーズスペシャリスト論	2	講					○							○	
専 門 教 育	フーズコーディネーター論	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。

授業科目及び単位数（2024年度入学生に適用）

24S

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	人 文 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	○		○					
		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			○				
		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	○		○					
		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	○	○	○	○				
		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	○	○	○	○				
		生 物 学	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

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	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				
教 養 教 育	自然科学教科	色 彩 の 科 学	2	講	○				○			(前頁の 続き6単位 以上修得					
		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				○									
		T O E I C I A	1	演	○												
		T O E I C I B	1	演	○												
		T O E I C II A	1	演		○									習熟度別		
		T O E I C II B	1	演		○									習熟度別		
		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	1	演	○							(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)						
	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											認定科目			
	資格取得による認定Ⅱ	1	演											認定科目			
	資格取得による認定Ⅲ	1	演											認定科目			
	資格取得による認定Ⅳ	1	演											認定科目			
専 門 教 育	基礎栄養学科目	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 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							○						
		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			○				必修科目 24単位 および選 択科目 から				履修制限：40名		
		実験・人体の構造と機能	1	実		○									履修制限：40名		
		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 単位の 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					○			○	履修制限：40名		
			フードコーディネート論	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				○				○			
	食文化調理科目	食文化科目	国際食文化論		2	講			○							
			和食文化論		2	講				○						
		調理科目	調理理論	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	○									
			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			○							
			アカウンティング		2	講				○						
		応用食品ビジネス科目	ファイナンス基礎		2	講				○						四半期科目
			消費者行動論		2	講				○						
			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								○	○	
			組織行動とリーダーシップ		2	講							○			
			人的資源管理		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	○							
	国内フードビジネス研修Ⅱ				1	演			○							
	海外フードビジネス研修				2	演				○						
	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 認定科目 認定科目 認定科目 認定科目	
	海外研修Ⅱ				2	実										
	海外研修Ⅲ				2	実										
	海外研修Ⅳ				2	実										
	プロジェクト演習Ⅰ				1	実										
	プロジェクト演習Ⅱ				1	実										
	発展科目	食品開発論			1	講					○				四半期科目 四半期科目（前半）	
		食品表示の実務			1	演					○					
		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							○			○
		経営戦略論			2	講								○		
	卒業研究	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							○				
		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													

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。