

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	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		○										
	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				○								
		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	○	○	○	○	○	○	○	○				
		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														
専 門 教 育	共通基礎科目	ス ペ イ ン 語 I											4単位以上修得 必修科目10単位および選択科目から			認定科目 認定科目 認定科目 認定科目
		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														
	基礎栄養学科目	資格取得による認定III											8単位以上修得 必修科目21単位および選択科目から			
		資格取得による認定IV														
		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														
	基礎食品学科目	ライフステージ論II	2	講				○					さらに35単位以上修得（次頁へ続く）			
		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			○							○		
	応用食品学科目	食 品 衛 生 学	2	講			○						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	講	○									○		
		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	フーズスペシャリスト論	2	講					○					○	○	
		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。

年次別開講科目表

学則の別表にもとづく各年次別の開講科目表は次のとおりです。

授業科目及び単位数（2025年度以降入学生に適用）

25 S

系列		授 業 科 目	単位		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 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）	35 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	○	○			○	○								
	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

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						
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 6単位以上修得 (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34単位以上修得(次頁へ続く) 必修科目21単位および選択科目から					
		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				○									
		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		○											
		T O E I C 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					○								
		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	
	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	○								○				
食 品 学 科 目	基礎食品学科目	ライフステージ論Ⅱ	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					
		ス ポ ー ツ 栄 養 学	2	講					○				○				
		栄 養 療 法 概 論	2	講						○							
		機 能 栄 養 学	2	講				○					○				
	応用食品学科目	有 機 化 学	2	講				○					必修科目21単位および選択科目から	○			
		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 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					○				○						
フードコーディネート論	2	講					○				○						
官能評価・鑑別演習	2	演						○			○						

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		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	応用実験・実習科目	栄養生化学実験	1	実			○							必修科目3単位以上修得 必修科目3単位および選択科目			履修制限：40名	
		実験・人体の構造と機能	1	実		○										履修制限：40名		
		食 品 化 学 実 験	1	実		○							○					
		食 品 衛 生 学 実 験	1	実				○					○			履修制限：40名		
		食 品 機 能 学 実 験	1	実					○									
		食 品 加 工 学 実 習	1	実					○				○		○	履修制限：40名		
		実験・おいしさの科学	1	実						○								
	食文化調理科目	変換科目	国際食文化論	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				
		調理学科目	和 食 文 化 論	2	講				○									
			調 理 理 論	2	講	○									○			
			調 理 学 実 習	2	実		○								○			
	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	○								必修科目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		○											
			フーズビジネス学	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			○										
			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	
		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						○							
		食産業とイノベーション		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			○								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						○		○					
			経 営 戦 略 論	2	講						○		○					
			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	217		-	-	-	-	-	-	124	40	25			
					268													