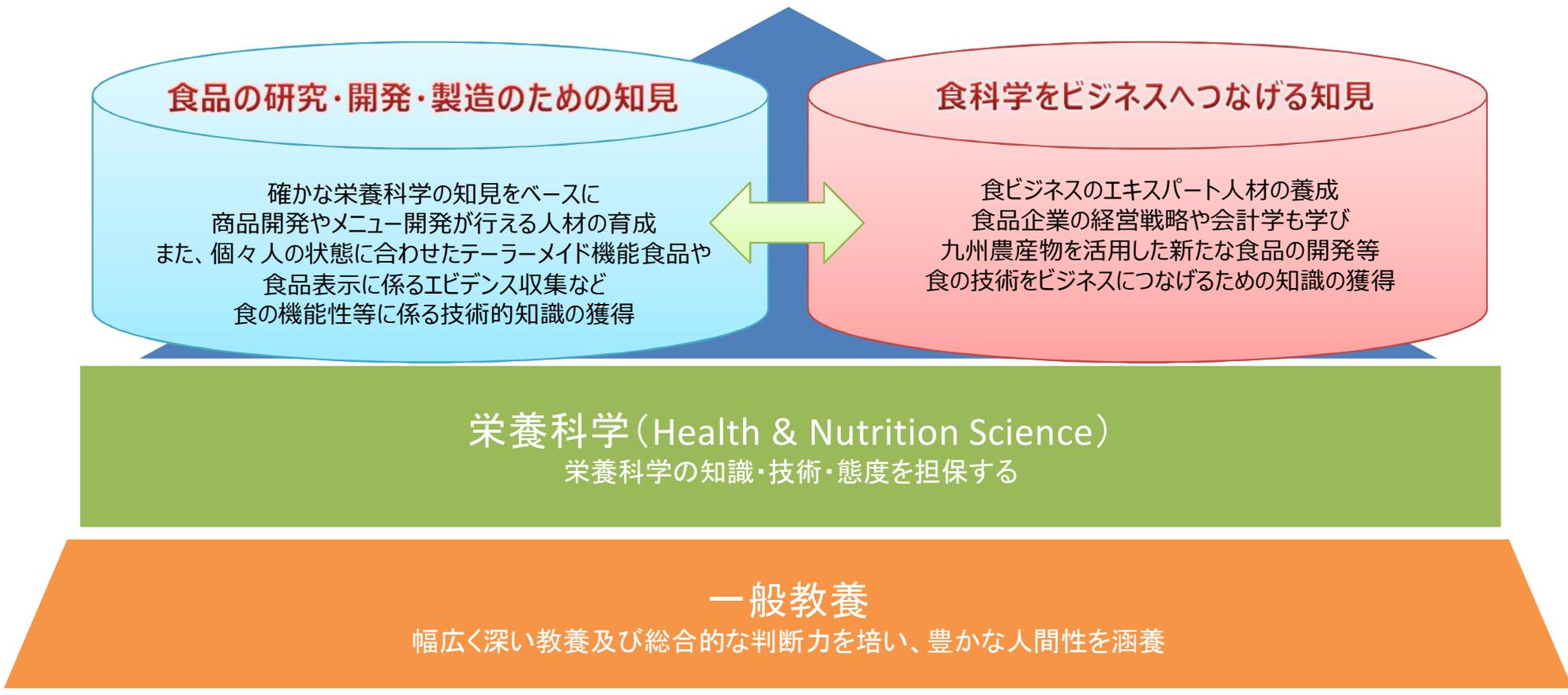


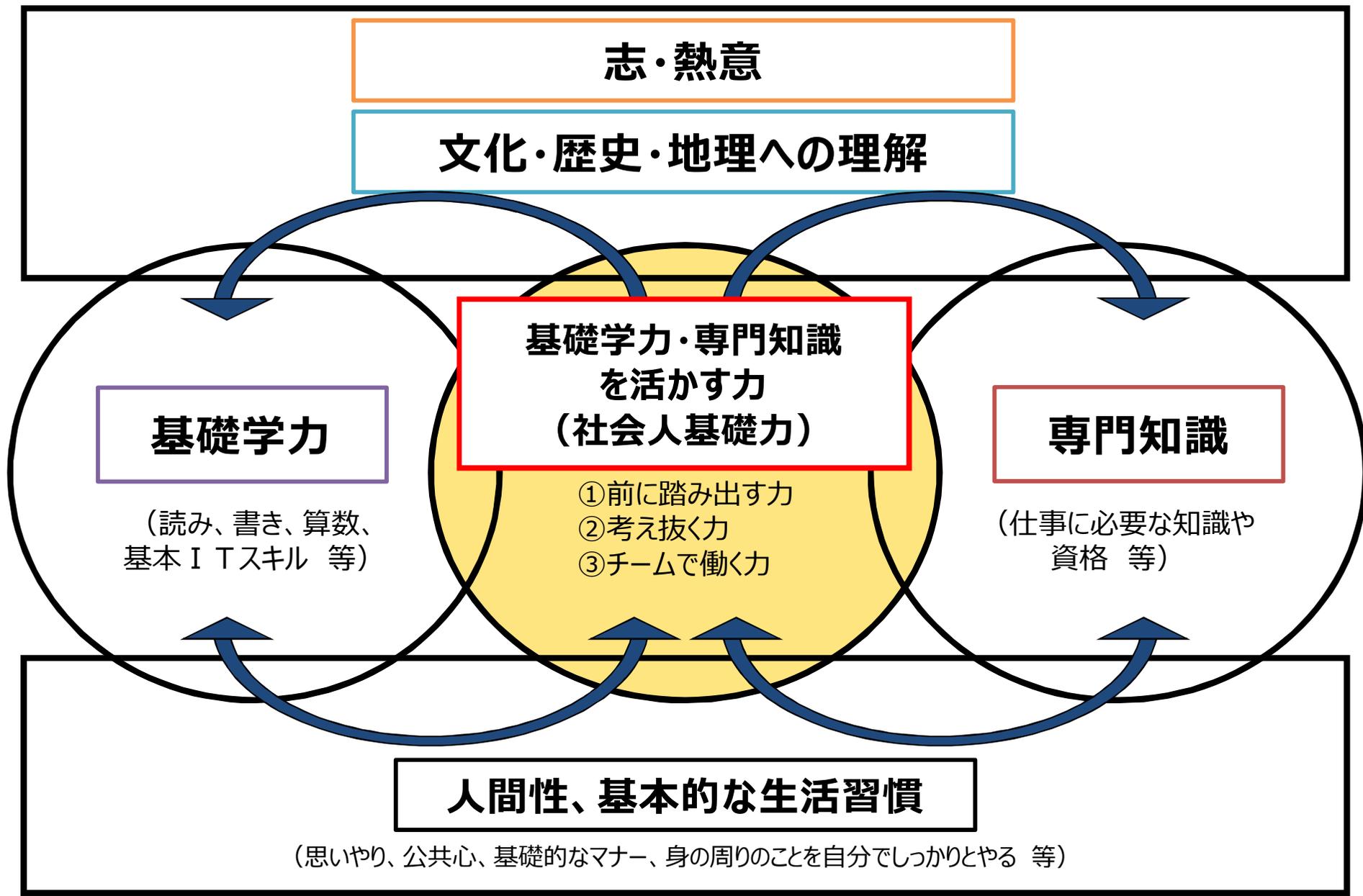
栄養科学部 フード・マネジメント学科 全体構想

栄養科学の知識・技術・態度を基に、機能性食品や高齢食といった健康増進のための食品の研究・開発・製造のための知見に加えて、6次産業化や海外展開など食科学をビジネスへつなげる知見を併せ持つことで、高付加価値な食産業を創出できる人材の育成を目的として、「栄養科学部 フード・マネジメント学科」を開設する。

高付加価値な食産業を創出できる人材の育成



フード・マネジメント学科で身につけるべき6つの力



フード・マネジメント学科で身につけるべき6つの力を構成する能力要素

### 志・熱意

情熱・向上心・好奇心に裏打ちされ、業界を牽引し、新たな価値を創出しようとする力

リーダーシップ	価値創造の変革をもたらし、人々を牽引する力
倫理・価値観	社会規範を遵守し、新たな価値を創出する力
コミュニケーション力	自分の想いを、多様な価値観の人々へ共感してもらおう力
ホスピタリティ	物事を心で受け止め、他者に対して親切に行動する力

### 文化・歴史・地理への理解

ダイバーシティを新たな価値の創出へ活用する力

多様性への理解	様々な背景に基づくダイバーシティを受容する力
グローバル力	世界の他の地域や文化を尊重しながら物事を進める力
語学力	外国語の書類等を理解し、想いを外国語で伝える力

社会人基礎力

### 前に踏み出す力（アクション）

一歩前に踏み出し、失敗しても粘り強く取り組む力

積極性・主体性	物事に進んで取り組む力
働きかけ力	他人に働きかけ巻き込む力
実行力・我慢強さ	目的を設定し確実に行動する力

### 考え抜く力（シンキング）

疑問を持ち、考え抜く力

課題発見力	現状を分析し目的や課題を明らかにする力
計画力	課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力
創造力	新しい価値を生み出す力

### チームで働く力（チームワーク）

多様な人々とともに、目標に向けて協力する力

発信力	自分の意見をわかりやすく伝える力
傾聴力	相手の意見を丁寧に聴く力
柔軟性	意見の違いや立場の違いを理解する力
状況把握力	自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力
規律性	社会のルールや人との約束を守る力
ストレスコントロール力	ストレスの発生源に対応する力

## フード・マネジメント学科で身につけるべき6つの力を構成する能力要素

### 専門知識

#### 食の技術に係る知識

- ☑ 人間の体・健康・味覚等の感覚に関する知識
- ☑ 食品と栄養に関する化学的・微生物学的知識と技術
- ☑ 食品に関する微生物学的知識と技術
- ☑ 食品製造・加工・保存・包装・機能等に関する知識と技術
- ☑ 食品の安全・安心に関する知識と技術

#### 食ビジネスに係る知識

- ☑ 食品に関する法令やルール等社会システムに関する知識
- ☑ 食品流通・食ビジネス・金融・経済に関する知識
- ☑ 農水産業・食文化・調理に関する知識と技術
- ☑ 情報処理・ITに関する知識と技術

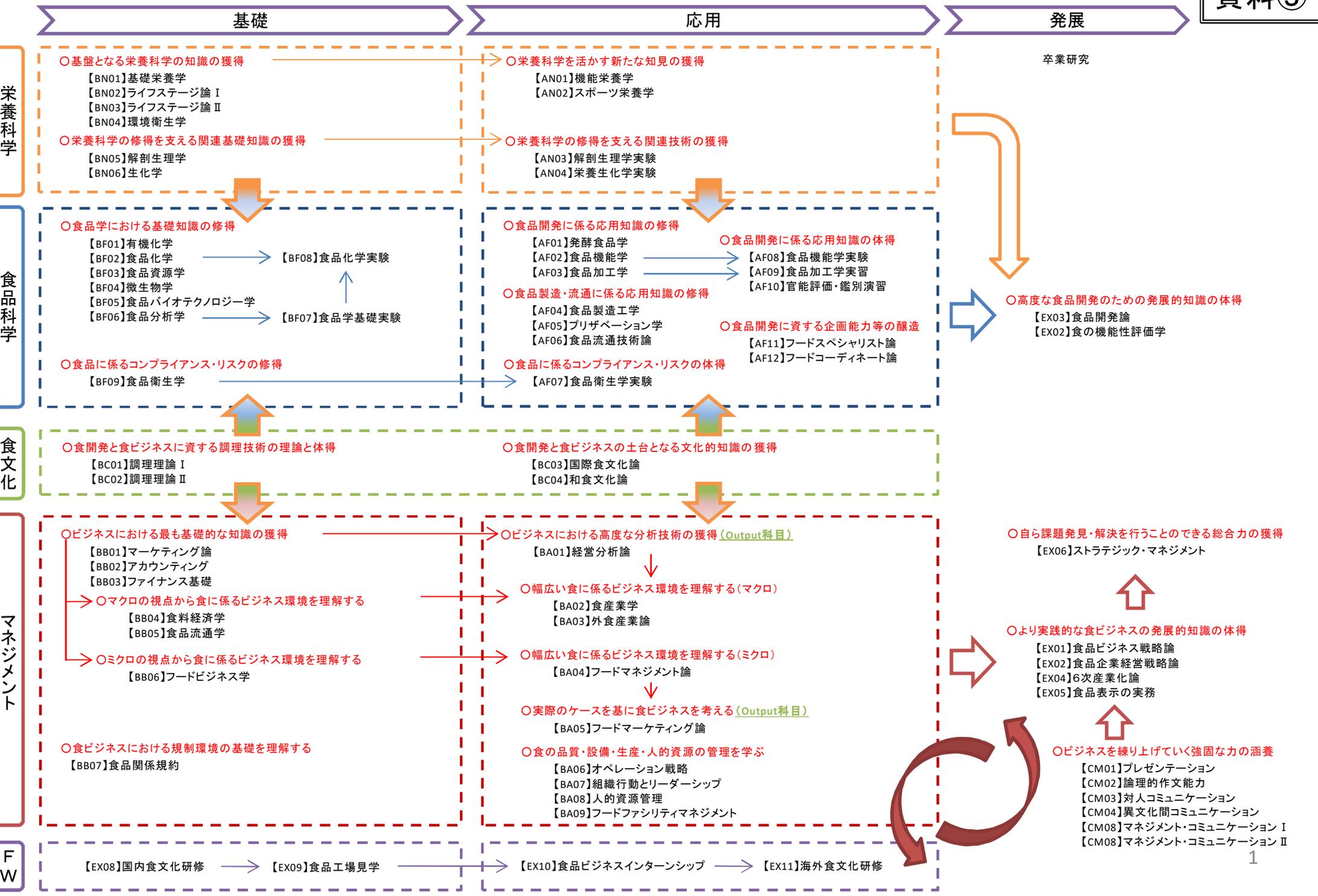
### 基礎学力

読む力

書く力

計算する力

ITを使いこなす力



○ フード・マネジメント学科 配当年次表 (専門科目)

【BN】基礎栄養学科目 【BF】基礎食品学科目 【BB】基礎ビジネス科目 【BC】食文化基礎科目・調理基礎科目  
 【AN】応用栄養学科目 【AF】応用食品学科目 【AB】応用ビジネス科目 【EX】発展科目 ※赤字下線は必修科目

	1年次	2年次	3年次	4年次				
栄養学科目	【BN01】 <u>基礎栄養学</u> 【BN05】 <u>解剖生理学</u>	【BN02】 <u>ライフステージ論 I</u> 【AN04】 <u>栄養生化学実験</u>	【AN02】 <u>スポーツ栄養学</u>	【BN06】 <u>生化学</u> 【AN03】 <u>解剖生理学実験</u>	【AN01】 <u>機能栄養学</u> 【BN03】 <u>ライフステージ論 II</u>	【BN04】 <u>環境衛生学</u>		
食品学科目	【BF01】 <u>有機化学</u> 【BF02】 <u>食品化学</u> 【BF04】 <u>微生物学</u> 【BF07】 <u>食品学基礎実験</u> 【AF03】 <u>食品加工学</u>	【BF03】 <u>食品資源学</u> 【BF05】 <u>食品バイオテクノロジー学</u> 【BF06】 <u>食品分析学</u> 【AF09】 <u>食品加工学実習</u>	【BF08】 <u>食品化学実験</u> 【BF09】 <u>食品衛生学</u> 【AF02】 <u>食品機能学</u>	【AF01】 <u>発酵食品学</u> 【AF05】 <u>プリザベーション学</u> 【AF07】 <u>食品衛生学実験</u>	【AF11】 <u>フードスペシャリスト論</u> 【AF12】 <u>フードコーディネーター論</u> 【AF08】 <u>食品機能学実験</u> 【AF04】 <u>食品製造工学</u>	【AF06】 <u>食品流通技術論</u> 【AF10】 <u>官能評価・鑑別演習</u>		
食文化	【BC01】 <u>調理理論 I</u>	【BC02】 <u>調理理論 II</u>	【BC03】 <u>国際食文化論</u>	【BC04】 <u>和食文化論</u>				
食品ビジネス科目	【BB04】 <u>食料経済学</u> 【BB05】 <u>食品流通学</u>	【BB01】 <u>マーケティング論</u>	【BB02】 <u>アカウンティング</u> 【BB06】 <u>フードビジネス学</u> 【BA02】 <u>食産業学</u> 【BA04】 <u>フードマネジメント論</u>	【BB03】 <u>ファイナンス基礎</u> 【BA03】 <u>外食産業論</u> 【BB07】 <u>食品関係規約</u>	【BA01】 <u>経営分析論</u> 【BA07】 <u>組織行動とリーダーシップ</u>	【BA05】 <u>フードマーケティング論</u>	【BA06】 <u>オペレーション戦略</u> 【BA08】 <u>人的資源管理</u>	【BA09】 <u>フードファシリティマネジメント</u>
FW	【EX08】 <u>国内食文化研修</u>	【EX09】 <u>食品工場見学</u>	【EX10】 <u>食品ビジネスインターンシップ</u>	【EX11】 <u>海外食文化研修</u>				
発展	【EX01】 <u>食品ビジネス戦略論</u>	【EX02】 <u>食品企業経営戦略論</u>	【EX01】 <u>食品ビジネス戦略論</u> 【EX03】 <u>食品開発論</u>	【EX04】 <u>6次産業化論</u> 【EX05】 <u>食品表示の実務</u>	【EX06】 <u>ストラテジック・マネジメント</u> 【EX02】 <u>食品企業経営戦略論</u>	【EX07】 <u>食の機能性評価学</u>		
コミュ	【CM01】 <u>論理的作文能力</u>	【CM02】 <u>プレゼンテーション</u>	【CM03】 <u>対人コミュニケーション</u>	【CM04】 <u>異文化間コミュニケーション</u>	【CM08】 <u>マネジメント・コミュニケーション I</u>	【CM08】 <u>マネジメント・コミュニケーション II</u>		
							卒業研究	卒業研究