食安全マネジメント学科

2022年度（令和4年度）カリキュラム表

【ディプロマ・ポリシー】
食安全マネジメント学科は所定の単位を修めることにより、食品と栄養、マネジメントに関する専門的な知識、技能とコミュニケーション能力を習得し、社会に貢献できる力を身に付けた学生に対して学位を授与します。
[知識・技能]
1. 食品と栄養、マネジメントに関する専門知識と技能を身につけ、その力を応用できる。
2. 社会において、食の安全を確保し、マネジメントしていくための積極的な提案ができる。
[自主・自律]
3. 食品と栄養、マネジメントの分野において自ら課題を発見し、目標を設定する。
4. 目標に向かって多角的に考え、常に新しい知識や技術の修得に努め、やり遂げることができる。
[協働・調和]
5. 専門的知識・技能を有する人としての態度、道徳やコミュニケーション力を身に付け、真摯な姿勢をもって、多様な人々と協働できる。

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目		開講中心年次（開講中心年次以上は履修可能） 1年次 単位 前期	1年次 単位 後期	2年次 単位 前期	2年次 単位 後期	3年次 単位 前期	3年次 単位 後期	4年次 単位 前期	4年次 単位 後期	ナンバリング	履修可能範囲等	備考 開設単位： ①無印は必修科目 ②〇印は選択科目 履修可能範囲： ①無印は本学科学生のみ ②◎印は他学科学生履修可 （他学科学生は一般教養単位になる） ③〇印は学部内他学科学生履修可 ④♯印は他学科学生履修可 （他学科学生は卒業要件外単位になる） ⑤同印は他学科同時開設科目 ⑥★印は前・後期同一内容	カリキュラムマップ DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
2351000001	専門基礎	食安全マネジメント学科概論	1								FUSC111J			○		○		
2331000660		化学A	2								CHEM111J		◆●	○		○		
2331000661		化学B	2								CHEM111J		◆●	○		○		
2331000670		生物学	2								BIOL111J			○		○		
2011000550		経済学概論	2								ECON111J			○		○		
2351000004		数学	②								MATH111J			○		○		
2352000005		経営学概論		2							MANA121J			○		○		
2322000710		微生物学		2							BIOL121J		◆ ●	○		○		
2351000689		環境科学			②						ENVS211J	○	健康・管理のみ他学科履修可	○			○	
2351023228		食をめぐる倫理			2						PHIL211J				○	○		◎
2331000680		生物学実験	1								BIOL113J		[4]	○		○	○	
2332000440		化学実験		1							CHEM123J		◆ ● [4]	○		○	○	
2351000681		微生物学実験			1						BIOL213J		◆ ● [4]	○		○	○	
2351000005		統計・情報処理演習A	1								STAT112J			○		○	○	
2352000004		統計・情報処理演習B		1							STAT122J			○		○	○	
2350023232		統計・情報処理演習C					1				STAT312J			○		○	○	
2352000008		調理学及び実習		2							COOK121J		[4]	○		○	○	
2352000009	食品の基礎	食品化学		2							FOSC121J		◆ ●	○		○		
2351000687		食品材料学			②						FOSC211J			○		○		
2352000713		食品加工学A				2					FOSC221J		◆ ●	○		○		
2351000692		食品加工学B					②				FOSC311J			○		○		
2351000682		食品学実験			2						FOSC213J		◆ ● [6]	○		○	○	
2352011210		食品材料学演習						①			FOSC322J			○		○	○	
2352011209		食品加工学実習						2			FOSC324J		◆ ● [6]	○		○	○	
2352000007	栄養の基礎	栄養学A		2							NUTR121J		◆ ●	○		○		
2351000686		栄養学B			2						NUTR211J		◆ ●	○		○		
2351000688		生理学			2						PHBI211J		◆ ●	○		○		
2351000683		生化学			2						PHBI211J		◆ ●	○		○		
2352000100		バイオテクノロジーと食品				②					BIOL221J			○		○		
2352000725		生理・生化学実験				2					PHBI223J		◆ ● [6]	○		○	○	
2352000712		栄養学実習				2					NUTR224J		[6]		○		○	○

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目		開講中心年次（開講中心年次以上は履修可能） 1年次 単位 前期	1年次 単位 後期	2年次 単位 前期	2年次 単位 後期	3年次 単位 前期	3年次 単位 後期	4年次 単位 前期	4年次 単位 後期	ナンバリング	履修可能範囲等	備考 開設単位： ①無印は必修科目 ②〇印は選択科目 履修可能範囲： ①無印は本学科学生のみ ②◎印は他学科学生履修可 （他学科学生は一般教養単位になる） ③〇印は学部内他学科学生履修可 ④＃印は他学科学生履修可 （他学科学生は卒業要件外単位になる） ⑤同印は他学科同時開設科目 ⑥★印は前・後期同一内容	カリキュラムマップ DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
2351023231	マネジメントの礎	国際経済関係論			②						ECON211J		3科目中1科目以上 選択必修		○		○	
2352000003		地域経済論		②							ECON121J				○		○	
2352000726		消費者経済論		②							ECON121J				○		○	
2352011220		フードシステム論		2							ECON121J	○	健康・管理のみ他学科履修可		○		○	
2351000684	食の安全	食品安全学A			2						FOSC211J		◆ ●		○	○		
2352000719		食品安全学B				2					FOSC221J		◆ ●		○	○		
2351000694		食品安全評価学					2				FOSC311J		◆ ●		○	○		
2351000695		薬理・病理学					2				MEDC311J		◆ ●		○	○		
2351000702		品質管理論					~~2~~	2			FOSC311J		◆		○	○		
2321011210		公衆衛生学					2				HYGS311J		◆ ●		○	○		
2351023224		品質管理実務論演習							~~①~~	①	FOSC412J				○	○		
2342000211		薬機法						②			MEDC321J	同	（健康）		○	○		
2352000722		食品安全学実験				2					FOSC223J		◆ ● [6]		○	○	○	
2351000697		公衆衛生学演習					②				FOSC312J		[4]		○	○	○	
2352011218		食品安全評価演習						②			FOSC322J		[4]		○	○	○	
2352011219		食品情報処理演習						②			ICTE322J		[4]		○	○	○	
2341023217		HACCP管理論					②				HYGS311J		● [4]		○	○	○	
2352000721	食の現在と未来	食料資源学				②					FOSC221J				○	○		
2351000701		食文化論					~~②~~	②			DITH321J				○	○		
2341000120		食品開発論					②				FOSC311J	同	（健康）		○	○		
2350000001		食品機能学演習						②			FOSC322J		[4]		○	○	○	
2352000718	食のマネジメント	生産企業経営論				②					MANA221J		4科目中2科目以上 選択必修		○		○	
2352000724		流通企業経営論				②					MANA221J				○		○	
2351023229		外食企業経営論			②						MANA211J				○	○	○	
2351023230		食行動論			②						MANA211J			○	○			
2322011400		リスクマネジメント論						2			MANA321J				○		○	
2351000704		コンシューマー マーケティング論				2					MANA221J				○		○	
2351000708		ICTビジネス入門					~~②~~	~~②~~			MANA321J	◎	環境・管理・健康のみ他学科履修可		○		○	
2352011213		マーケティングリサーチ入門					②				STAT311J	◎	環境・管理・健康のみ他学科履修可		○		○	
2352011208		知的財産論						②			LAWS321J	◎	ビジネス・環境のみ他学科履修可		○		○	
2352011212		食品産業経営実務論						②			MANA321J		7科目中5単位以上 選択必修		○		○	
2351023223		起業・スモールビジネス論							②		MANA411J				○		○	
2351023222		食科学メディア論							②		MEDA411J				○	○		
2351000706		食安全マネジメントキャリア演習					①				CARE312J				○		○	○
2351023227		リスクマネジメント論演習							①		MANA412J				○	○	○	
2351023219		食品マーケティング実務演習					①	~~①~~			MANA322J				○	○	○	
2351000703		デザイン演習						①			DESI321J				○		○	○
2351000707		ビジネスプレゼンテーション演習					①				CARE312J				○		○	○

食安全マネジメント学科
2022年度入学者用

※「前期のみ」「後期のみ」にしか開設しない科目がある。
十分注意し履修計画を立てること。

科目コード	授業科目	開講中心年次（開講中心年次以上は履修可能） 1年次 単位 前期	1年次 単位 後期	2年次 単位 前期	2年次 単位 後期	3年次 単位 前期	3年次 単位 後期	4年次 単位 前期	4年次 単位 後期	ナンバリング	履修可能範囲等	備考 開設単位： ①無印は必修科目 ②〇印は選択科目 履修可能範囲： ①無印は本学科学生のみ ②◎印は他学科学生履修可 （他学科学生は一般教養単位になる） ③〇印は学部内他学科学生履修可 ④＃印は他学科学生履修可 （他学科学生は卒業要件外単位になる） ⑤同印は他学科同時開設科目 ⑥★印は前・後期同一内容	カリキュラムマップ DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
2332011206	輝け健康美プロジェクトA				①					PBLE222J	同	（健康・管理）	○	○	○	○	○
2331011213	輝け健康美プロジェクトB					①				PBLE312J	同	（健康・管理）	○	○	○	○	○
2332011207	輝け健康美プロジェクトC						①			PBLE322J	同	（健康・管理）	○	○	○	○	○
2331011215	輝け健康美プロジェクトD							①		PBLE412J	同	（健康・管理）	○	○	○	○	○
2330000001	ヨーロッパガストロノミー研修		②							OVTR124J	同	（健康・管理） 他学科履修可	○	○	○	○	○
2350023233	専門演習A						①			SEMI325J			○	○	○	○	○
2350000010	専門演習B							①		SEMI415J			○	○	○	○	○
2350000020	専門演習C								①	SEMI425J			○	○	○	○	○
2353S00010	卒業研究							6		GRRE435J			○	○	○	○	○
2350000030	特別研究							⑥		GRRE435J			○	○	○	○	○

注：◆は食品衛生管理者・食品衛生監視員必修科目。●はHACCP管理者認定必修科目。
[4]は180分授業、[6]は270分授業を示す。

[更新履歴]

更新日	科目名等	変更内容
2024/4/1	「ICTビジネス入門」	開講期の変更
2024/4/1	「ヨーロッパガストロノミー研修」	科目追加
2025/4/1	「品質管理論」	開講期変更
2025/4/1	「品質管理実務論演習」	開講期変更
2025/4/1	「食文化論」	開講期変更
2025/4/1	「食品マーケティング実務演習」	開講期変更