食安全マネジメント学科

2023年度（令和5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	区分	科目名称	履修開始学年	開講期	単位	分類	ナンバリング	履修可能範囲等	備考	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	前	1	必修	FUSC111J			○		○		
2331000660		化学A	1	前	2	必修	CHEM111J		◆●	○		○		
2331000661		化学B	1	前	2	必修	CHEM111J		◆●	○		○		
2331000670		生物学	1	前	2	必修	BIOL111J			○		○		
2011000550		経済学概論	1	前	2	必修	ECON111J			○		○		
2351000004		数学	1	前	2	選択	MATH111J	学部内履修可	管理・健康のみ一般教養科目として履修可	○		○		
2352000005		経営学概論	1	後	2	必修	MANA121J			○		○		
2322000710		微生物学	1	後	2	必修	BIOL121J		◆ ●	○		○		
2351000689		環境科学	2	前	2	選択	ENVS211J	学部内履修可	管理・健康のみ一般教養科目として履修可	○			○	
2351023228		食をめぐる倫理	2	前	2	必修	PHIL211J				○	○		◎
2331000680		生物学実験	1	前	1	必修	BIOL113J		[4]	○		○	○	
2332000440		化学実験	1	後	1	必修	CHEM123J		◆ ● [4]	○		○	○	
2351000681		微生物学実験	2	前	1	必修	BIOL213J		◆ ● [4]	○		○	○	
2351000005		統計・情報処理演習A	1	前	1	必修	STAT112J			○		○	○	
2352000004		統計・情報処理演習B	1	後	1	必修	STAT122J			○		○	○	
2350023232		統計・情報処理演習C	3	前	1	必修	STAT312J			○		○	○	
2352000008		調理学及び実習	1	後	2	必修	COOK121J		[4]	○		○	○	
2352000009	食品の基礎	食品化学	1	後	2	必修	FOSC121J		◆ ●	○		○		
2351000687		食品材料学	2	前	2	選択	FOSC211J			○		○		
2352000713		食品加工学A	2	後	2	必修	FOSC221J		◆ ●	○		○		
2351000692		食品加工学B	3	前	2	選択	FOSC311J			○		○		
2351000682		食品学実験	2	前	2	必修	FOSC213J		◆ ● [6]	○		○	○	
2352011210		食品材料学演習	3	後	1	選択	FOSC322J			○		○	○	
2352011209		食品加工学実習	3	後	2	必修	FOSC324J		◆ ● [6]	○		○	○	
2352000007	栄養の基礎	栄養学A	1	後	2	必修	NUTR121J		◆ ●	○		○		
2351000686		栄養学B	2	前	2	必修	NUTR211J		◆ ●	○		○		
2351000688		生理学	2	前	2	必修	PHBI211J		◆ ●	○		○		
2351000683		生化学	2	前	2	必修	PHBI211J		◆ ●	○		○		
2352000100		バイオテクノロジーと食品	2	後	2	選択	BIOL221J			○		○		
2352000725		生理・生化学実験	2	後	2	必修	PHBI223J		◆ ● [6]	○		○	○	
2352000712		栄養学実習	2	後	2	必修	NUTR224J		[6]		○		○	○
2351023231	マネジメントの基礎	国際経済関係論	2	前	2	選択	ECON211J		3科目中1科目以上選択必修		○		○	
2352000003		地域経済論	1	後	2	選択	ECON121J				○		○	
2352000726		消費者経済論	1	後	2	選択	ECON121J				○		○	
2352011220		フードシステム論	1	後	2	必修	ECON121J	学部内履修可	管理・健康のみ一般教養科目として履修可		○		○	
2351000684	食の安全	食品安全学A	2	前	2	必修	FOSC211J		◆ ●		○	○		
2352000719		食品安全学B	2	後	2	必修	FOSC221J		◆ ●		○	○		
2351000694		食品安全評価学	3	前	2	必修	FOSC311J		◆ ●		○	○		
2351000695		薬理・病理学	3	前	2	必修	MEDC311J		◆ ●		○	○		
2351000702		品質管理論	3	前 後	2	必修	FOSC311J		◆		○	○		

※「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	区分	科目名称	履修開始学年	開講期	単位	分類	ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
2321011210	食の安全	公衆衛生学	3	前	2	必修	HYGS311J		◆ ●		○	○		
2351023224		品質管理実務論演習	4	前 後	1	選択	FOSC412J				○	○		
2342000211		薬機法	3	後	2	選択	MEDC321J		(健康:同時開設)		○	○		
2352000722		食品安全学実験	2	後	2	必修	FOSC223J		◆ ● [6]		○	○	○	
2351000697		公衆衛生学演習	3	前	2	選択	FOSC312J		[4] 3科目中1科目以上選択必修		○	○	○	
2352011218		食品安全評価演習	3	後	2	選択	FOSC322J		[4]		○	○	○	
2352011219		食品情報処理演習	3	後	2	選択	ICTE322J		[4]		○	○	○	
2341023217		HACCP管理論	3	前	2	選択	HYGS311J		● [4]		○	○	○	
2352000721	食の現在と未来	食料資源学	2	後	2	選択	FOSC221J				○	○		
2351000701		食文化論	3	前 後	2	選択	DITH311J	学部内履修可	管理・健康のみ一般教養科目として履修可		○	○		
2341000120		食品開発論	3	前	2	選択	FOSC311J		(健康:同時開設)		○	○		
2350000001		食品機能学演習	3	後	2	選択	FOSC322J		[4]		○	○	○	
2352000718	食のマネジメント	生産企業経営論	2	後	2	選択	MANA221J	学部内履修可	4科目中2科目以上選択必修 管理・健康のみ一般教養科目として履修可		○		○	
2352000724		流通企業経営論	2	後	2	選択	MANA221J	学部内履修可			○		○	
2351023229		外食企業経営論	2	前	2	選択	MANA211J	学部内履修可			○	○	○	
2351023230		食行動論	2	前	2	選択	MANA211J	学部内履修可		○	○			
2322011400		リスクマネジメント論	3	後	2	必修	MANA321J				○		○	
2351000704		コンシューマー マーケティング論	2	後	2	必修	MANA221J				○		○	
2351000708		ICTビジネス入門	3	前 後	2	選択	MANA321J	他学科履修可	環境・管理・健康のみ一般教養科目として履修可		○		○	
2352011213		マーケティングリサーチ入門	3	前	2	選択	STAT311J	他学科履修可	環境・管理・健康のみ一般教養科目として履修可		○		○	
2352011208		知的財産論	3	後	2	選択	LAWS321J	他学科履修可	ビジネス・環境・管理・健康のみ一般教養科目として履修可		○		○	
2352011212		食品産業経営実務論	3	後	2	選択	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	4	前	2	選択	MANA411J				○		○	
2351023222		食科学メディア論	4	前	2	選択	MEDA411J				○	○		
2351000706		食安全マネジメントキャリア演習	3	前	1	選択	CARE312J				○		○	○
2351023227		リスクマネジメント論演習	4	前	1	選択	MANA412J				○	○	○	
2351023219		食品マーケティング実務演習	3	前 後	1	選択	MANA322J				○	○	○	
2351000703		デザイン演習	3	後	1	選択	DESI321J				○		○	○
2351000707		ビジネスプレゼンテーション演習	3	前	1	選択	CARE312J				○		○	○
2332011206		輝け健康美プロジェクトA	2	後	1	選択	PBLE222J		(健康・管理:同時開設)	○	○	○	○	○
2331011213		輝け健康美プロジェクトB	3	前	1	選択	PBLE312J		(健康・管理:同時開設)	○	○	○	○	○
2332011207		輝け健康美プロジェクトC	3	後	1	選択	PBLE322J		(健康・管理:同時開設)	○	○	○	○	○
2331011215		輝け健康美プロジェクトD	4	前	1	選択	PBLE412J		(健康・管理:同時開設)	○	○	○	○	○
2330000001		ヨーロッパガストロノミー研修	1	後	2	選択	OVTR124J	他学科履修可	(健康・管理:同時開設)	○	○	○	○	○
2350023233		専門演習A	3	後	1	選択	SEMI325J			○	○	○	○	○
2350000010		専門演習B	4	前	1	選択	SEMI415J			○	○	○	○	○
2350000020		専門演習C	4	後	1	選択	SEMI425J			○	○	○	○	○
2353S00010		卒業研究	4	前～後	6	必修	GRRE435J			○	○	○	○	○
2350000030		特別研究	4	前～後	6	選択	GRRE435J			○	○	○	○	○

学修レーダーチャートにおけるDP計算割合(%)	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
◎	100	100	100	100	100
○	80	80	80	80	80

◆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

食安全マネジメント学科
2023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	区分	科目名称	履修開始学年	開講期	単位	分類	ナンバリング	履修可能範囲等	備　考	カリキュラムマップ				
										DP 1	DP 2	DP 3	DP 4	DP 5

[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」「品質管理実務論演習」	開講期の変更
2025/4/1	「食文化論」「食品マーケティング実務演習」	開講期の変更
2025/4/1	「数学」「食文化論」「生産企業経営論」「流通企業経営論」「外食企業経営論」「食行動論」	履修可能範囲等変更