

食安全マネジメント学科

※「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)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考
		1年次 単位		2年次 単位		3年次 単位		4年次 単位				
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
235100001	食安全マネジメント学科概論	1								FUSC111J	▲	開設単位: ①無印は必修科目 ②○印は選択科目 履修可能範囲: ①無印は本学科学学生のみ ②○印は他学科学学生履修可 (他学科学学生は一般教養単位になる) ③○印は学部内他学科学学生履修可 ④#印は他学科学学生履修可 (他学科学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
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	○	
2352000717	科学と哲学				2					PHIL221J	▲	
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		
2352000008	調理学及び実習		2							COOK121J	▲[4]	
2352000009	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				②					BIOL221J		
2352000725	生理・生化学実験				2					PHBI223J	◆●[6]	
2352000716	栄養学実験				②					NUTR223J	[6]	
2352000712	栄養学実習				②					NUTR224J	[6]	
2351023231	国際経済関係論		②							ECON121J	3科目中1科目以上選択必修	
2352000003	地域経済論		②							ECON121J		
2351000690	消費者経済論			②	②					ECON211J		
2351000685	食料経済論				2					ECON211J		
2352000723	産業流通論				②					ECON221J		

食安全マネジメント学科

※「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)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考
		1年次 単位		2年次 単位		3年次 単位		4年次 単位				
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
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				FOSC311J		◆●
2321011210		公衆衛生学				2				HYGS311J		◆●
2351023224		品質管理実務論							②	FOSC411J		
2342000211		薬機法							②	MEDC321J	同	(健康) 2022年度以降、3年後期開講
2352000722		食品安全学実験A			2					FOSC223J		◆● [6]
2351000697		食品安全学実験B				②				FOSC313J		[6]
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				DITH321J		
2352011207	食品機能学						②			FOSC221J	同	(健康) 2021年度以降、奇数年開講
2341000120	食品開発論					②		②		FOSC411J	同	(健康)
2341023219	食品機能学実験							②		FOSC313J	同	[6] (健康)
2342000100	食文化論実習								②	DITH424J	同	[4] (健康)
2352000718	マネジメントとマーケティング	生産経営論			②					MANA221J		
2352000724		店舗経営論			②					MANA221J		
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	2			MANA311J		
2351000708		ICTビジネス入門				②				MANA311J	◎	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	②			STAT321J	◎	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		
2351023223		起業・スモールビジネス論						②		MANA411J		
2351023222		科学メディア論						②		MEDA411J		
2352000714		フードマネジメント演習				①				DITH222J		
2351000703		デザイン概論演習					④	①		DESI312J		
2351000707		プレゼンテーション演習					①			CARE312J		▲
2351000706		ビジネスコミュニケーション・マナー演習					①	④		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		MANA412J		
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			PBLE12J	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	
2321011202	特別演習A(外書講読)						①		SEMI415J			
2342010265	特別演習B(輪講)							①	SEMI425J			

食安全マネジメント学科

※「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)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考
		1年次 単位		2年次 単位		3年次 単位		4年次 単位				
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
2353S00010	卒業研究									6	GRRE435J	
	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。
▲は食安全マネジメント学科専用教養科目。[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
2021/5/17	「数学」「環境科学」	開講中心年次を、前後期(通年)から前期のみへ修正
2021/6/21	「ビジネスコミュニケーション・マナー演習」	開講期の追加(3年次後期) ★印(前後期同一内容)の追加
2022/3/1	「品質管理論」	備考欄の●削除
2022/3/1	「薬機法」	2022年度以降、3年後期開講
2022/3/1	「環境科学」	同学部内他学科履修可
2022/3/1	「食品機能学」	2021年度以降、奇数年開講
2022/3/1	「食品開発論」	開講期の変更
2023/3/1	「ビジネスコミュニケーション・マナー演習」	開講期の削除(3年次前期のみ開講)
2023/7/19	「消費者経済論」「コンシューマーマーケティング論」	開講期の変更
2024/4/1	「マーケティングリサーチ入門」	開講期の変更
2024/4/1	「デザイン概論演習」	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