

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]

- 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。
- 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]

- 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。
- 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]

- 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)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ					
		1年次		2年次		3年次		4年次					DP 1	DP 2	DP 3	DP 4	DP 5	
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期									
2351000001	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)								ナンバリング	履修可能範囲等	備考	カリキュラムマップ					
		1年次 単位		2年次 単位		3年次 単位		4年次 単位					DP 1	DP 2	DP 3	DP 4	DP 5	
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期									
2351023231	マネジメントの基			②						ECON211J		3科目中1科目以上 選択必修		○		○		
2352000003			②							ECON121J				○		○		
2352000726			②							ECON121J				○		○		
2352011220			2							ECON121J	○		健康・管理のみ他学科履修可		○		○	
2351000684	食の安全			2						FOSC211J	◆●		○	○				
2352000719					2					FOSC221J	◆●		○	○				
2351000694						2				FOSC311J	◆●		○	○				
2351000695						2				MEDC311J	◆●		○	○				
2351000702						2				FOSC311J	◆		○	○				
2321011210						2				HYGS311J	◆●		○	○				
2351023224								①		FOSC412J			○	○				
2342000211								②		MEDC321J	同	(健康)		○	○			
2352000722						2				FOSC223J	◆● [6]		○	○	○			
2351000697							②			FOSC312J	[4]	3科目中1科目以上 選択必修		○	○	○		
2352011218							②			FOSC322J	[4]			○	○	○		
2352011219							②			ICTE322J	[4]			○	○	○		
2341023217							②			HYGS311J	● [4]			○	○	○		
2352000721		食の現在と未来			②						FOSC221J			○	○			
2351000701					②					DITH321J			○	○				
2341000120						②				FOSC311J	同	(健康)		○	○			
2350000001							②			FOSC322J	[4]		○	○	○			
2352000718	食のマネジメント			②						MANA221J		4科目中2科目以上 選択必修		○		○		
2352000724				②						MANA221J				○		○		
2351023229				②						MANA211J				○	○	○		
2351023230				②						MANA211J				○	○			
2322011400							2			MANA321J			○		○			
2351000704						2				MANA221J			○		○			
2351000708						②	②			MANA321J	◎	環境・管理・健康のみ他学科履修可		○		○		
2352011213						②				STAT311J	◎	環境・管理・健康のみ他学科履修可		○		○		
2352011208							②			LAWS321J	◎	ビジネス・環境のみ他学科履修可		○		○		
2352011212							②			MANA321J				○		○		
2351023223								②		MANA411J			○		○			
2351023222								②		MEDA411J		7科目中5単位以上 選択必修		○	○			
2351000706						①				CARE312J				○		○	○	
2351023227								①		MANA412J				○	○	○		
2351023219								①		MANA322J				○	○	○		
2351000703								①		DESI321J			○		○	○		
2351000707								①		CARE312J			○		○	○		

※「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	カリキュラムマップ				
		1年次		2年次		3年次		4年次					DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期								
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)	○	○	○	○	○
233000001	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			○	○	○	○	○
	専門演習B							①		SEMI415J			○	○	○	○	○
	専門演習C								①	SEMI425J			○	○	○	○	○
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。
[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