

# 食安全マネジメント学科

2024年度(令和6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	区分	科目名称	履修年開始	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			○		○		
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		○			○	
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			○		○	
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	2	必修	FOSC311J		◆		○	○		
2321011210		公衆衛生学	3	前	2	必修	HYGS311J		◆●		○	○		
2351023224		品質管理実務論演習	4	前	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]		○	○	○	

※「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	履修年 開始	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		
2351000697	食の安全	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		(健康:同時開設)		○	○				
2351000701		食文化論	3	前	2	選択	DITH311J		[4]		○	○				
2341000120		食品開発論	3	前	2	選択	FOSC311J				○	○				
2350000001		食品機能学演習	3	後	2	選択	FOSC322J				○	○	○			
2011B99929		U.S. Food Culture and Production A	2	後	2	選択	BOST211E	他学科履修可		昭和ボストン開設科目		○	○			
—		U.S. Food Culture and Production B	2	後	2	選択	BOST211E	他学科履修可		昭和ボストン開設科目		○	○			
2012B10122		Healthcare in the U.S. A	2	後	2	選択	BOST211E	他学科履修可		昭和ボストン開設科目		○	○			
—		Healthcare in the U.S. B	2	後	2	選択	BOST211E	他学科履修可		昭和ボストン開設科目		○	○			
2352000718	食のマネジメント	生産企業経営論	2	後	2	選択	MANA221J		4科目中2科目以上選択必修		○		○			
2352000724		流通企業経営論	2	後	2	選択	MANA221J					○		○		
2351023229		外食企業経営論	2	前	2	選択	MANA211J					○	○	○		
2351023230		食行動論	2	前	2	選択	MANA211J				○	○				
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	2	選択	MANA321J	他学科履修可		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	3	前	2	選択	STAT311J	他学科履修可		環境・管理・健康のみ他学科履修可		○		○		
2352011208		知的財産論	3	後	2	選択	LAWS321J	他学科履修可		ビジネス・環境のみ他学科履修可		○		○		
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	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		食のマネジメント	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				○	○	○	○	○	
—	専門演習B		4	前	1	選択	SEMI415J				○	○	○	○	○	
—	専門演習C		4	後	1	選択	SEMI425J				○	○	○	○	○	
2353S00010	卒業研究		4	前～後	6	必修	GRRE435J				○	○	○	○	○	
—	特別研究		4	前～後	6	選択	GRRE435J				○	○	○	○	○	

学修リ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。  
▲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