地域の特性を活かした「食」のスペシャリストを育てます。

Food Management

生活創生学部

フードマネジメント学科カリキュラム

		1年 前期	1年 後期	2年 前期	2年 後期	3年 前期	3年 後期	4年 前期	4年 後期
教養科目	人文・社会分野	◎学園と地域を知る ◎心理学 ◎法学 ◎(食)経済学	◎日本国憲法 ◎倫理学 ◎社会学 ◎国文学 ◎歴史学 ◎地域活性化論B						
		地域活性化論A(8月集中講義)							
	自然分野	◎生命科学 ◎物理学 ◎化学	◎数理科学 ◎統計学 ◎有機化学		◎自然科学概論				
	基礎技術分野	◎論作文技術Ⅰ ◎情報機器の操作Ⅰ	◎論作文技術Ⅱ ◎情報機器の操作Ⅱ	◎プレゼンテーション論					
外国語科目		◎英語AⅠ ◎英語BⅠ	◎英語AⅡ ◎英語BⅡ	◎時事英語Ⅰ ◎ドイツ語Ⅰ ◎フランス語Ⅰ	◎時事英語Ⅱ ◎ドイツ語Ⅱ ◎フランス語Ⅱ				
保健体育科目		◎体育Ⅰ	◎体育Ⅱ						
専門教育科目	食生活・環境系	◎生活学概論 ◎(コ)食文化論 ◎(食)食育概論	◎(ス・コ)食と健康 ◎食育教育論	◎消費生活論 ◎健康イノベーションを考える ◎(食)6次産業化論	◎食生活環境論 ◎栄養とスポーツ ◎地域連携論 ◎機能性食品素材開発論	◎産学官連携論 ◎(食)食のフィールド実習	◎(コ)食空間デザイン論		
	食物学・栄養学系	◎(ス・コ)調理学 ◎(ス・コ・サ)基礎調理学実習 ◎(ス)食品化学 ◎(ス)栄養学	◎(ス・コ・サ)食品学 ◎(ス・コ・サ)応用調理学実習 ◎(サ)微生物学 ◎生化学	◎洋食開発実習 ◎(サ・食)食品機能学 ◎(ス・サ)食品化学実験 ◎(ス)ライフステージ別栄養学 ◎(サ)発酵学 ◎(ス・コ・サ・食)食品衛生学	◎(食)公衆衛生学 ◎和食開発実習 ◎(ス・サ)食品機能性評価実験 ◎(ス・コ・サ・食)食品加工学 ◎食品分析学 ◎(サ)食品衛生学実験	◎食品分析学実験	◎(サ)食品加工・開発実習		
	食品流通・サービス系	◎(コ)フードビジネス論	◎フードマネジメント概論 ◎(ス・食)マーケティングリサーチ論	◎(ス)フードスペシャリスト論 ◎(食)マーケティングリサーチ演習 ◎食料経済学	◎フードテック戦略 ◎(食)食関連法令概論 ◎(食)ファイナンス基礎	◎(ス・コ・食)フードコーディネート論 ◎(コ)新商品開発論 ◎(食)経営分析論 ◎(サ)パン・菓子製造開発実習	◎(ス・食)食品流通論 ◎(サ)飲食店メニュー開発実習 ◎リスクマネジメント論 ◎知財戦略論	◎(食)簿記・会計論 ◎(コ・食)フードコーディネート実習	
	情報デザイン系			◎Webデザイン ◎デジタルメディア基礎	◎Web制作・集客演習 ◎デジタルメディア応用	◎グラフィックデザイン技法	◎映像制作技法		
	総合実践系					◎PBL総合実践演習Ⅰ ◎卒業研究	◎PBL総合実践演習Ⅱ ◎卒業研究	◎インターンシップⅠ ◎卒業研究	◎インターンシップⅡ ◎卒業研究

◇(ス):フードスペシャリスト必修科目　◇(コ):フードコーディネーター3級必修科目　◇(サ):フードサイエンティスト必修科目　◇(食):食の6次産業化プロデューサー(レベル2)必修科目