

2025年度 フードビジネス学科 教育課程一覧（2024 年度入学者用）

※開講期が変更する科目がありますので注意してください。

【基礎教育科目】 フードビジネス学科

表 1. 基礎教育科目（開講年次配当科目）

●：必修科目 ○：選択科目

| 科目名                | 単位数 | 1年前期 | 1年後期 | 2年前期 | 2年後期 | 3年前期 | 3年後期 |
|--------------------|-----|------|------|------|------|------|------|
| ﾌﾟﾗｸﾃｨｶﾙ・ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭⅠ | 2   | ●    |      |      |      |      |      |
| ﾌﾟﾗｸﾃｨｶﾙ・ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭⅡ | 2   |      | ●    |      |      |      |      |
| ﾌﾟﾗｸﾃｨｶﾙ・ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭⅢ | 2   |      |      | ○    |      |      |      |
| ﾌﾟﾗｸﾃｨｶﾙ・ｲﾝｸﾞﾘｯｼｭⅣ | 2   |      |      |      | ○    |      |      |
| 健康と栄養              | 2   | ●    |      |      |      |      |      |
| 情報リテラシー            | 2   | ●    |      |      |      |      |      |
| ＩＣＴ基礎              | 2   |      | ●    |      |      |      |      |
| フレッシュマンセミナーⅠ       | 1   | ●    |      |      |      |      |      |
| フレッシュマンセミナーⅡ       | 1   |      | ●    |      |      |      |      |
| プレゼンテーション          | 2   |      |      |      | ○    |      |      |
| 基礎演習Ⅰ              | 2   |      |      | ●    |      |      |      |
| 基礎演習Ⅱ              | 2   |      |      |      | ●    |      |      |
| 日本語力Ⅰ              | 1   | ●    |      |      |      |      |      |
| 日本語力Ⅱ              | 1   | ●    |      |      |      |      |      |
| 数的処理Ⅰ              | 1   |      | ●    |      |      |      |      |
| 数的処理Ⅱ              | 1   |      | ●    |      |      |      |      |
| キャリアデザインⅠ          | 1   |      |      |      | ●    |      |      |
| キャリアデザインⅡ          | 1   |      |      |      |      | ●    |      |

表 1 の科目は、基本的に配当年次に履修してください。

表 2. 基礎教育科目（非配当科目）

| 科目名            | 単位数 | 前期 | 後期 |
|----------------|-----|----|----|
| 哲学             | 2   | ○  |    |
| 芸術             | 2   | ○  | ○  |
| 心理学            | 2   | ○  |    |
| 人間関係論          | 2   |    | ○  |
| 現代日本史          | 2   |    | ○  |
| 海外事情           | 2   | ○  |    |
| 海外研修Ⅰ*         | 2   |    | ○  |
| 海外研修Ⅱ*         | 2   |    | ○  |
| 日本国憲法          | 2   | ○  |    |
| 法学             | 2   | ○  |    |
| 経済学            | 2   |    | ○  |
| 経営学            | 2   | ○  |    |
| 社会学            | 2   | ○  |    |
| 自然科学Ⅰ          | 2   | ○  |    |
| 自然科学Ⅱ          | 2   |    | ○  |
| 統計学 ※社会調査士必修科目 | 2   | ○  |    |
| フランス語Ⅰ         | 2   | ○  |    |
| フランス語Ⅱ         | 2   |    | ○  |
| 中国語Ⅰ           | 2   | ○  |    |
| 中国語Ⅱ           | 2   |    | ○  |
| 韓国語Ⅰ           | 2   | ○  |    |
| 韓国語Ⅱ           | 2   |    | ○  |
| スポーツ科学         | 2   |    | ○  |
| スポーツⅠ          | 1   | ○  |    |
| スポーツⅡ          | 1   |    | ○  |
| アウトドアスポーツⅠ*    | 1   | ○  |    |
| アウトドアスポーツⅡ*    | 1   |    | ○  |
| 地域の課題          | 2   |    | ○  |
| ボランティア活動*      | 2   |    | ○  |

●：必修科目

○：選択科目

\*の科目の開講時期、開講方法等は別途告知します。

表2の科目は、何年次に履修しても構いません。

# 【専門教育科目】 フードビジネス学科

①：フードコーディネーター3級認定のための必修科目

②：フードスペシャリスト受験資格のための必修科目

③：社会調査士取得のための必修科目

●：必修科目 ○：選択科目

| 科目名           | 単位数 | 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 | ① | ② | ③ |
|---------------|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|---|---|---|
| フードビジネス学入門    | 2   | ●    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 簿記            | 2   | ●    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードサイエンス基礎    | 2   | ●    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードスペシャリスト論   | 2   | ●    |      |      |      |      |      |      |      |   | ● |   |
| デザイン基礎        | 2   | ●    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 社会調査入門        | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   | ● |
| 食品学Ⅰ          | 2   |      | ●    |      |      |      |      |      |      | ● | ● |   |
| 社会調査方法        | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      |   |   | ● |
| 食社会学          | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 商学            | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 企業会計          | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| IT マネジメント     | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 調理学           | 2   |      | ●    |      |      |      |      |      |      |   | ● |   |
| 調理学実習         | 1   |      | ○    |      |      |      |      |      |      | ● | ● |   |
| フードコーディネーター論  | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      | ● |   |   |
| カメラ基礎         | 2   |      | ○    |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 食品学Ⅱ          | 2   |      |      | ●    |      |      |      |      |      | ● | ● |   |
| マーケティング論      | 2   |      |      | ○    |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 食品流通論         | 2   |      |      | ●    |      |      |      |      |      |   | ● |   |
| 食品表示制度        | 2   |      |      | ●    |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードコーディネーター実習 | 1   |      |      | ○    |      |      |      |      |      | ● |   |   |
| 食品学実験         | 1   |      |      | ○    |      |      |      |      |      |   | ● |   |
| パッケージデザイン     | 2   |      |      | ○    |      |      |      |      |      |   |   |   |
| IT ストラテジ      | 2   |      |      | ○    |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードサービス論      | 2   |      |      | ○    |      |      |      |      |      | ● |   |   |
| ホスピタリティ論      | 2   |      |      | ○    |      |      |      |      |      |   |   |   |
| 食文化論          | 2   |      |      | ●    |      |      |      |      |      | ● |   |   |

●：必修科目    ○：選択科目

| 科目名              | 単位数 | 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 | ① | ② | ③ |
|------------------|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|---|---|---|
| 食品安全学            | 2   |      |      |      | ●    |      |      |      |      | ● | ● |   |
| フードビジネスデータサイエンス  | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   | ● |
| 栄養学              | 2   |      |      |      | ●    |      |      |      |      | ● | ● |   |
| カフェ実習            | 1   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| 食品貿易論            | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| 商品開発             | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| ブランド論            | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| 加工食品学            | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| ヒューマンリソースマネジメント  | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| リテールマーケティング      | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| カメラプロ            | 2   |      |      |      | ○    |      |      |      |      |   |   |   |
| 質的調査法            | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   | ● |
| 消費行動論            | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| 食と環境             | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| AI 基礎            | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| アグリビジネス          | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| 製菓実習             | 1   |      |      |      |      | ○    |      |      |      | ● |   |   |
| 食とデザインⅠ          | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| 食品官能評価           | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   | ● |   |
| フードビジネス・イングリッシュⅠ | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| カフェ・レストランプロデュース  | 2   |      |      |      |      | ○    |      |      |      |   |   |   |
| フードプランニング        | 2   |      |      |      |      | ●    |      |      |      | ● | ● |   |
| 食品衛生学            | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| 食品衛生学実験          | 1   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| チェーンストアシステム      | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| 応用フードコーディネート論    | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| 応用フードコーディネート実習   | 1   |      |      |      |      |      | ○    |      |      | ● | ● |   |
| 食とデザインⅡ          | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| 食品産業論            | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| 社会調査実習           | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   | ● |
| 暮らしとデザイン         | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |
| フードビジネス・イングリッシュⅡ | 2   |      |      |      |      |      | ○    |      |      |   |   |   |

●：必修科目 ○：選択科目

| 科目名              | 単位数 | 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 | ① | ② | ③ |
|------------------|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|---|---|---|
| フードビジネス・イングリッシュⅢ | 2   |      |      |      |      |      |      | ○    |      |   |   |   |
| 専門演習Ⅰ            | 2   |      |      |      |      | ●    |      |      |      |   |   |   |
| 専門演習Ⅱ            | 2   |      |      |      |      |      | ●    |      |      |   |   |   |
| 卒業演習Ⅰ            | 2   |      |      |      |      |      |      | ●    |      |   |   |   |
| 卒業演習Ⅱ            | 2   |      |      |      |      |      |      |      | ●    |   |   |   |
| 卒業研究             | 2   |      |      |      |      |      |      |      | ●    |   |   |   |
| 原価計算             | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フィールドスタディー       | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| IT パスポート         | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| インターンシップⅠ        | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| インターンシップⅡ        | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードビジネス特別講義Ⅰ     | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードビジネス特別講義Ⅱ     | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードビジネス特別演習Ⅰ     | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |
| フードビジネス特別演習Ⅱ     | 2   | ○    |      |      |      |      |      |      |      |   |   |   |

「ボランティア活動」「フードビジネス特別講義Ⅰ」「フードビジネス特別講義Ⅱ」  
「フードビジネス特別演習Ⅰ」「フードビジネス特別演習Ⅱ」の開講時期・開講方式等は別途告知します。