

■ 食マネジメント学部科目一覧 ※内容は構想中のものであり、変更になる場合があります

卒業要件		1年次	単位	2年次	単位	3年次	単位	4年次	単位	
教養科目	16以上									
外国語科目 (○はフランス語、イタリア語、スペイン語、ドイツ語、中国語、朝鮮語から1語を選択)	14	Study Skills α 1	1	English Workshop	1					
		Study Skills β 1	1	English for Career Development	1					
		CALL1	1							
		Study Skills α 2	1							
		Study Skills β 2	1							
		CALL2	1							
		○語基礎1	2							
		○語基礎2	1							
		○語展開1	2							
		○語展開2	1							
基幹科目	14以上	経済学入門*	2							
		経営学入門*	2							
		統計学入門*	2	エコノメトリックス	2					
		食科学入門*	2	行動科学	2					
		食科学概論	2							
		ミクロ経済学	2	マクロ経済学	2					
		マーケティング論	2	市場調査法	2					
		マネジメント論	2							
		簿記入門	2	アカウンティング	2					
		展開科目	16以上			意思決定論	2	行動経済学	2	
						国際経済学	2		2	
						ファイナンス	2		2	
				食と環境	2	資源循環論	2		2	
						農業経済学	2		2	
				経営組織論	2	人的資源管理論	2		2	
						組織行動論	2		2	
				経営戦略論	2	管理会計論	2		2	
						食の生産管理	2		2	
						フードデザインマネジメント論	2		2	
フードカルチャー科目	8以上					アグリビジネス	2		2	
						流通論	2		2	
						消費者行動分析	2		2	
						サービスマーケティング論	2		2	
						食品開発	2		2	
				食の安全	2	食品安全管理	2		2	
						パブリックヘルス	2		2	
				食と現代社会	2	美食ビジネス	2		2	
						食と嗜好飲料	2		2	
フードテクノロジー科目	8以上	食科学のための資史料論	2	食科学のためのフィールドワーク論	2					
				食の地理学	2	食のエリアスタディ I	2		2	
						食のエリアスタディ II	2		2	
				食の文化人類学	2	食と民族	2		2	
						食と郷土	2		2	
						食の思想と文芸	2		2	
				食の歴史学	2	食の世界史	2		2	
						食の日本史	2		2	
総合科目	-	食科学のための生物学	2	食科学のための化学	2					
				おいしさの調理学	2	食と健康	2		2	
				栄養学	2	応用栄養学	2		2	
				食品学	2	食事機能科学	2		2	
				食と心理学	2	官能評価学	2		2	
						食認知科学	2		2	
						食行動科学	2		2	
				総合講義 I (世界の食と経済)	2	総合講義 II (食ビジネスの現在)	2	総合講義 III (地域経営)	2	2
				総合講義 I (日本の食と経済)	2	総合講義 II (食ビジネスの国際展開)	2	総合講義 III (起業)	2	2
								総合講義 III (食とジャーナリズム)	2	2
小集団科目	10以上	専門外国語科目	-	Gastronomic Sciences I	2	Gastronomic Sciences III	2		2	
				Gastronomic Sciences II	2	Gastronomic Sciences IV	2		2	
		プロジェクト科目	-	ガストロノミックスタディプロジェクト I	2	ガストロノミックスタディプロジェクト II	2		2	
						ガストロノミックスタディプロジェクト III	2		2	
		演習科目	-	基礎演習 I	2	入門演習 I	2	専門演習 I	2	専門演習 III
		基礎演習 II	2	入門演習 II	2	専門演習 II	2	専門演習 IV	2	
卒業研究	4							卒業研究*	4	
副専攻科目	-									

\*印 必修科目