

Ⅲ. 教育課程について

2024年度入学生 カリキュラム・ツリー(食環境学部 食イノベーション学科)

ディプロマ・ポリシー		幅広い一般的知識・教養を身につけ、かつ社会や文化に関心を持ち、多角的視点から現実社会の課題を理解できること。							
カリキュラム・ポリシー		基盤教育科目							
カリキュラム・ポリシーの詳細(具体化)		幅広い一般的知識・教養、社会や文化への関心、多角的視点を養うため、基盤教育科目に導入学習、A群(先人の知を受けつぐ)、B群(世界と今を読み解く)、C群(未来をひらく)、キャリア形成、外国語、情報処理および資格基礎科目を開設する							
カリキュラム上の科目の目的・役割		先人たちがたどった知の道のり、築いてきたものを理解する	我々が生きる世界と今を読み解く	未来を見通し、自分自身をデザインする	英語など母語以外の言語で基本的なコミュニケーションを行う技能を身につけるとともに、社会や文化の多様性を理解する	情報機器を操作し、諸問題にICTを活用できる基本的な技能を身につける	大学における学びに必要な基礎的技術を身につけるとともに、専門の学びへの準備を行う	地域社会とのかかわりや知と向き合う読書活動から、社会や人間のもつ課題を理解する	社会的・職業的自立を果たすために必要な知識・技能の基礎を身につける
4年次	秋学期 8								
	春学期 7								
	3年次 秋学期 6							インターンシップA インターンシップB	
	春学期 5					データサイエンス・AI実習		インターンシップA インターンシップB	レクリエーション現場実習
2年次	秋学期 4			生涯スポーツ実習B	総合英語Ⅱ2 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 フランスのことばと文化Ⅱ 中国のことばと文化Ⅱ 韓国のことばと文化Ⅱ		基礎演習Ⅳ	キャリアデザインⅣ プロジェクト型キャリア研究	博物館終端論 生涯学習概論Ⅱ レクリエーション実技
	春学期 3	伝統文化演習	データリテラシー 社会と言語	生涯スポーツ実習A	総合英語Ⅱ1 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 フランスのことばと文化Ⅰ 中国のことばと文化Ⅰ 韓国のことばと文化Ⅰ	情報活用B	基礎演習Ⅲ	カレッジコミュニティⅡ 読書演習	数理リテラシー キャリアデザインⅢ プロジェクト型キャリア研究 レクリエーション概論
1年次	秋学期 2	思想の世界 日本の歴史 民族と文化 ことばの世界 日本語を知る	日本の憲法 くらしと法律 現代社会を考える 東アジアを知る 人権を考える 平和を考える メディアを考える 情報リテラシー 心理学 くらしと化学 生物を知る	科学と倫理 ソーシャルメディア論 先端技術と文化 健康を管理する 書いて学ぶ文芸 描いて学ぶアート 健康とスポーツA 健康とスポーツB 教育を考える	総合英語Ⅱ2 実践コミュニケーション英語Ⅱ2 資格英語Ⅱ	情報活用基礎B 情報活用A プログラミング言語Ⅱ データサイエンス・AI概論	基礎演習Ⅱ	キャリアデザインⅡ ホスピタリティ入門	図書館情報資源概論
	春学期 1	教養としての日本文化 西洋の文化を考える 子どもの文化 芸術を鑑賞する			総合英語Ⅱ1 実践コミュニケーション英語Ⅱ1 資格英語Ⅰ	情報活用基礎A プログラミング言語Ⅰ	基礎演習Ⅰ 日本語表現法	カレッジコミュニティⅠ キャリアデザインⅠ	図書館概論
カリキュラム・ツリー上の位置づけ		1	2	3	1	2	1	2	3
		BA			BS		BC		CZ

教育課程について

基盤教育科目

リベラルアーツ学科

総合心理学部
総合心理学科

食環境学部
食イノベーション学科

食環境学部
管理栄養学科

資格専門科目

Ⅲ．教育課程について

カリキュラム・ツリーはカリキュラムの体系性を示すためのモデルです。年度によって開講時期が変わる場合があります。

食と栄養に関する幅広い知識を基に、フードビジネス分野やフードテック分野およびスポーツウェルネス分野等の専門知識を活用しながら、食産業における課題解決と新たな価値創造を実現する専門的知識・技能を有すること。

食イノベーション学科専門科目

食と栄養に関する幅広い知識を基に、デジタル技術を活用した食に係る事業における課題解決と新たな価値創造に必要な専門的知識・技能を身につけさせるため、学科専門科目に基礎科目、専門分野科目、展開科目および演習科目を開設する

食事業の課題を解決するために必要な実践的スキルを修得させるための科目群					食と健康の関連について理解させるための科目群	食に関わる分野の基礎および人体の構造と機能を理解させるための科目群				
各分野で学修した知識・技術を統合し、総合的な判断ができるようになる	地域における人々の健康増進に寄与するための方法を修得する	食に関わる多様なビジネスとマーケティングおよびデジタル活用について理解する	健康増進における運動や食育の重要性を理解し、指導できるスキルを身につける	適切な食事を提供するための実践的な調理の知識や技術を身につけ、給食運営に必要な実践的な知識や技術を学ぶ	栄養指導が実践できるための知識・技術を身につける。また、公衆栄養学の意義・役割、および健康づくり対策について理解する	食べ物と健康の関連について理解する	健康増進に寄与する栄養管理に必要な知識や技術を身につける	食べ物と健康の関連について理解する	人体の構造と機能を理解する	栄養と食の観点から健康増進・疾病予防の重要性について理解する
卒業演習Ⅱ 卒業研究				給食経営管理臨地実習Ⅰ (含給食の運営)						
卒業演習Ⅰ 卒業研究	観光・地域創生研究	外書講読		給食経営管理臨地実習Ⅰ (含給食の運営)						
専門演習	公共政策論	食品の流通と消費 企業連携 食産業とプラットフォーム フードコーディネーター論 健康食品学	スポーツ心理学		臨床栄養学総論 臨床栄養学実習 公衆栄養学実習					
食イノベーション演習B	食文化論	マーケティング情報戦略論 バイオテクノロジー論 食品開発	スポーツ指導論 スポーツ栄養学 運動療法	給食経営管理論実習 調理学実習(応用)	栄養教育論実習 公衆栄養学Ⅰ	微生物学				
食イノベーション演習A		食品産業論 食とデザイン	スポーツ健康演習B	給食経営管理論Ⅱ	応用栄養学Ⅰ 栄養教育論Ⅱ	食品衛生学実験	基礎栄養学Ⅱ		公衆衛生学Ⅰ 社会福祉論	
	アグリビジネス		健康運動方法論 スポーツ健康演習A 救急処置 保育総論演習 こどもとジェンダー 発達心理学	給食経営管理論Ⅰ	栄養教育論Ⅰ	食品加工学実習 食品衛生学	基礎栄養学Ⅰ 基礎栄養学実験			
		フードテック概論	健康運動科学 保育総論A 保育総論B			食品学 食品学実験 調理学実習(基礎) 食品加工学		解剖生理学Ⅱ 生化学		健康医科学
	食生活論					調理学		解剖生理学Ⅰ 予防医学		食イノベーション入門 食のための化学
6	5	4	3	2	1	1	4	3	2	1
FI						FH	FB			