

	1年次	2年次	3年次	4年次
	科学とマネジメントの 基礎を学ぶ	理論と実践に基づき 基礎を充実させる	将来を視野に入れ 実践力を養う	高度な専門知識を学び 卒業研究としてまとめる
基礎科目(専門関連科目)	食安全マネジメント学科概論 化学 A 化学 B 生物学 経済学概論 数学 経営学概論 微生物学 生物学実験	環境科学 科学と哲学 微生物学実験		
マネジメントの基礎 食品の基礎	食品化学 栄養学 A 国際経済関係論 地域経済論	食品材料学 食品加工学 A 食品学実験 栄養学 B 生理学 生化学 バイオテクノロジー	生理・生化学実験 栄養学実験 栄養学実習 消費者経済論 食料経済論 産業流通論	食品材料学演習 食品加工学実習 食品加工学 B
食の安全		食品安全学 A 食品安全学 B 食品安全学実験 A	食品安全評価学 薬理・病理学 品質管理論 公衆衛生学 食品安全学実験 B 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP管理論	品質管理実務論 薬機法
食の現在と未来		食料資源学	食文化論 食品機能学	食品開発論 食品機能学実験 食文化論実習
マネジメントとマーケティング		生産経営論 店舗経営論 フードマネジメント演習	リスクマネジメント論 コンシューマーマーケティング論 知的財産論 食品産業経営実務論 デザイン概論(演習) プレゼンテーション演習 ビジネスコミュニケーション・マナー演習	起業・スモールビジネス論 科学メディア論 リスクマネジメント論演習 食品マーケティング実務演習
海外研修	ポストサマーセッション			
	春季ヨーロッパ研修(食文化)			
プロジェクト 留學プログラム		輝け健康美プロジェクト A	輝け健康美プロジェクト B 輝け健康美プロジェクト C	輝け健康美プロジェクト D
	15週間ポストプログラム			

科目名称等は変更することがあります。