

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)	<p>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</p>	<p>環境科学 科学と哲学 微生物学実験</p>		
マネジメントの基礎 食品の基礎	<p>食品化学 栄養学 A 国際経済関係論 地域経済論</p>	<p>食材料科学 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</p> <p>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</p>	<p>食材料科学演習 食品加工学実習 食品加工学 B</p>	
食の安全	<p>食品安全学 A 食品安全学 B 食品安全学実験 A</p>		<p>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</p>	<p>品質管理実務論 業機法</p>
食の現在と未来	<p>食料資源学</p>		<p>食文化論 食品機能学</p>	<p>食品開発論 食品機能学実験 食文化論実習</p>
マネジメントとマーケティング	<p>生産経営論 店舗経営論 フードマネジメント演習</p>		<p>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</p>	<p>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</p>
海外研修	<p>ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ研修(食文化)</p>			
学位プログラム	<p>輝け健康美プロジェクト A</p>	<p>輝け健康美プロジェクト B 輝け健康美プロジェクト C</p>	<p>輝け健康美プロジェクト D</p>	
留学プログラム	<p>15週間ポストンプログラム</p>			