食品ビジネス学科 専門科目履修系統図

05, 食品ビジネス学科

	1 年 次		2 年 次		3 年 次		4 年 次	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
専門共通科目 1.食品ビジネス学の基礎となる学問分野の経済学・経営学等社会科学の基礎的理解が得られる。 2.企業及び地域に関する共通的・応用的分野の知識が身につく。 3.少人数教育である演習(ゼミ)及びフィールド等での学びを通じ、大学の4年間の学習を研究に発展させ段階的に完成できる。 4.プレゼンテーションの力が養われる。	食品ビジネス基礎演習 1201 食品ビジネス学入門 1101 マクロ経済学 1105 食と農の経済史 1103 プレゼンテーション入門 1106	調査論 1102 消費者と企業の経済学 1104	フィールドリサーチ 2201 フィールドリサーチ特別演習 2202 食品経済統計学 2103 簿記入門 2101 会計学の基礎 2102 海外フードシステム現地研修 2301	食品ビジネス演習 I 3201 食品ビジネス特別演習 I 3202 経営分析論 3101 地域経済論 3102 食品ビジネスインターンシップ 3301	食品ビジネス演習 II 4201 卒業研究 4202 食品ビジネス特別演習 II 4203			
食料資源・環境 1.食品ビジネスの「川上」である農業(食料資源)と環境問題、グローバル化の実態の知識が得られる 2.農業現場等実体験の学びで6次産業で活躍する人材が育成される。		食の経済学 1101	国際貿易・投資論 2103 農村資源の保全と活用 2104 食料生産実習 2301 (一部集中)	現代農業論 2102 資源と環境の経済学 2101	世界のフードシステム 3101 食品安全論 3103	食料政策 3104 アグリビジネス論 3102	NGO・NPO論 4101	
食品産業 1.食品ビジネスの中核となる「川中」の食品産業と「川下」の流通・消費等の知識が、多角的に得られる。 2.食品企業の現状・動向について、第一線の事業・活動の実態が理解でき、知識が身につく。	食品産業の歴史 1101		食品企業経営学 2102 産業組織論 2103 食品ビジネス戦略論 2104	食品産業論 2101 食品ビジネス特別講義 3105 (集中)	食品マーケティング論 3101 フードサービス論 3102 消費者行政 3103 食品デザイン論 3104	食品関係法 4103 ロジスティクス論 4104 人材マネジメント論 4101	食品企業と社会的責任 4102	
食文化・食品科学 1.食品ビジネスの社会・文化的な広がり理解できる。 2.自然科学分野等の総合的学習により、文理融合による実学的な知識が身につくとともに、食品ビジネスで活躍する有用な資格を得られる。	[食文化領域] 食生活論 1101 [食品学領域] 食と素材 1103 [調理学領域]	食品栄養学 1102 調理学 1104	スローフード論 2102 食品加工論 2101 フードコーディネイト論 2103	食品の官能評価・鑑別論 2104 調理学実習 2301	日本と世界の食文化 3102 食と農の社会学 3101 食物学実験 3302 食品衛生管理学 3106 フードコーディネイト実習 3301	グリーン・ツーリズム論 3103 食品の企画と開発 3104 フードスペシャリスト論 3105		

(注) 2重枠線・ゴシック字体は必修科目、斜線字体は演習・実習・実験科目及びこれに準ずる科目をさす。科目間の線はおおよその関連を示す。