

科目一覧及びナンバリング						
科目区分		ナンバリング	科目名	必須・選択	単位数	年次 前後
基礎科目	入門系	BBEG1F01	アカデミックリテラシーⅠ	必修	2	1 前
		BBEG1S02	アカデミックリテラシーⅡ	選択	2	1 後
	言語系	BLAN1F01	外国語Ⅰ（英語）	必修	2	1 前
		BLAN2F02	外国語Ⅱ（フランス語）	選択	2	2 前
	DS系	BDAT2F01	データサイエンスⅠ	必修	2	2 前
		BDAT2S02	データサイエンスⅡ	選択	2	2 後
		BDAT2F03	ネットワーク・セキュリティー基礎論	選択	2	2 前
	一般教養系	BLIB2S01	異文化コミュニケーション	選択	2	2 後
		BLIB2F02	数理と社会	選択	2	2 前
		BLIB1F03	社会人基礎力（フィロソフィ）	必修	2	1 前
		BLIB1S04	統計学	必修	2	1 後
職業専門科目	マネジメント系	SMAN1S01	経営学概論	必修	2	1 後
		SMAN2F02	経済学概論	選択	2	2 前
		SMAN2F03	マーケティング論	必修	2	2 前
		SMAN2F04	経営組織論	必修	2	2 前
		SMAN2S05	経営戦略論	必修	2	2 後
		SMAN3F07	グローバル経営論	選必	2	3 前
		SMAN1F08	ビジネス・アカウンティングⅠ	必修	2	1 前
		SMAN1S09	ビジネス・アカウンティングⅡ	選択	2	1 後
		SMAN2S10	ビジネス法務	選択	2	2 後
		SMAN2S11	フードサービス産業論	選択	2	2 後
		SMAN2F12	食品流通論	必修	2	2 前
		SMAN3F13	事業・商品開発論	選必	2	3 前
		SMAN3F14	経営分析論	選必	2	3 前
		SMAN3F15	店舗システム・店舗実務	選必	2	3 前
		SMAN3S16	店舗政策・立地論	選必	2	3 後
		SMAN3F18	起業論	選必	2	3 前
		SMAN2S19	調理学	選択	2	2 後
		SMAN2F20	食品学	必修	2	2 前
		SMAN3F21	食品加工学	選必	2	3 前
	フード系	SFOO3S01	食文化論	必修	2	3 後
		SFOO2S02	フードスペシャリスト論	選必	2	2 後
		SFOO3F03	フードコーディネート論	選択	2	3 前
		SFOO3S04	食品の官能評価・鑑別論	選必	2	3 後
		SFOO3S06	フードテック論	選択	2	3 後
		SFOO1F08	調理実習・前期	必修	5	1 前
	調理系	SFOO1S09	調理実習・後期	選必	5	1 後
		SCUL1S10	総合調理実習	選必	3	1 後
		SCUL1F11	食生活と健康Ⅰ	選必	2	1 前
		SCUL1S12	食生活と健康Ⅱ	選必	1	1 後
		SCUL1F13	食品の栄養と特性Ⅰ	選必	2	1 前
		SCUL1S14	食品の栄養と特性Ⅱ	選必	3	1 後
		SCUL1F15	食品の安全と衛生Ⅰ	選必	2	1 前
		SCUL1S16	食品の安全と衛生Ⅱ	選必	3	1 後
		SCUL1F17	調理理論と食文化概論Ⅰ	選必	3	1 前
	製菓系	SCON1S01	製菓実習	選必	15	1 通
		SCON1F02	衛生法規	選必	1	1 通
		SCON1S03	公衆衛生学	選必	2	1 通
		SCON1F04	食品学	選必	2	1 通
		SCON1S05	栄養学	選必	2	1 通
		SCON1F06	食品衛生学	選必	4	1 通
		SCON1S07	社会	選必	1	1 通
		SCON1F08	製菓理論	選必	3	1 通
		SCUL1S01	調理理論と食文化概論	必修	3	1 後
	実務系	SPRA3F02	マーケティングリサーチ実習	必修	4	3 前
		SPRA4F05	連携実務実習	選必	4	4 前
		SPRA2F06	臨地実習Ⅰ・前期	必修	4	2 前
		SPRA2S07	臨地実習Ⅰ・後期	必修	4	2 後
		SPRA3F08	臨地実習Ⅱ・前期	必修	4	3 前
		SPRA3S09	臨地実習Ⅱ・後期	必修	4	3 後
		SPRA4F10	臨地実習Ⅲ	選必	4	4 前

展開科目	マネジメント系	ATHI2F11	思考の整理学Ⅰ（ロジカル思考）	必修	2	2	前
	思考系	ATHI2S12	思考の整理学Ⅱ（デザイン思考）	選択	2	2	後
		ATHI3F13	コーチング・チームデザイン	選択	2	3	前
	専門人材系	APRO3F15	キャリア・デザイン	必修	2	3	前
		APRO3S16	キャリア・サポート	選択	2	3	後
		APRO3S17	情報と地域社会	選択	2	3	後
		APRO3S19	リスクマネジメント	選択	2	3	後
		APRO2F21	地域学	必修	2	2	前
		APRO2S22	地域ブランディング	選択	2	2	後
	演習系	ASEM3F01	展開ゼミ・前期	必修	2	3	前
		ASEM3S02	展開ゼミ・後期	必修	2	3	後
総合科目	演習系	CSEM4F03	卒業論文・前期	選択	2	4	前
		CSEM4S04	卒業論文・後期	選択	2	4	後
		CSEM4F01	卒業研究・前期	必修	2	4	前
		CSEM4S02	卒業研究・後期	必修	2	4	後
展開科目	専門人材系	APRO2F91	展開特殊講義「情報ネットワークと知的財産」	必修	2	2	前
職業専門科目	マネジメント系	SMAN2F92	職業専門特殊講義「フードサービス経営分析」	必修	2	2	前
		SMAN2F93	職業専門特殊講義「企業システム論」	必修	2	2	前
展開科目	専門人材系	APRO2S94	展開特殊講義「情報セキュリティ」	必修	2	2	後
職業専門科目	マネジメント系	SMAN2S95	職業専門特殊講義「人的資源管理」	必修	2	2	後
		SMAN2S95	職業専門特殊講義「フードサービスマーケティング」	必修	2	2	後

科目ナンバー

B

↑

群

BEG

↑

系

1

↑

学年

F

↑

前期

01

↑

通し番号

群_E & 系_E & 前後期_E&通番

(群表記 頭文字1文字)

- 基礎科目群 B→ Basic Subjects
- 専門科目群 S→ Specialized Subjects
- 展開科目群 A →Applied Interdisciplinary Subjects
- 総合科目群 C → Comprehensive Subjects

(系表記 頭文字3文字分を大文字)

- 入門系→ Beginner-Oriented
- DS系 → Data Science-Oriented
- 言語系→ Language Studies -Oriented
- 一般教養系 →Liberal Arts-Oriented
- マネジメント系 → Management-Oriented
- フード系 → Food Studies-Oriented
- 調理系 → Culinary Studies-Oriented
- 実務系 → Practical Skills-Oriented
- 思考系 → Thinking-Oriented
- 専門人材系 → Professional-Oriented
- 演習系 → Seminar-Oriented