

<キャリアデザイン学科フードビジネス専攻 授業科目一覧>2025年度入学生

グループ	1年次				2年次			
	ユニット	授業科目	学期	単位	ユニット	授業科目	学期	単位
必修 (REQ)	基礎演習	基礎演習Ⅰ	春	2	卒業研究	卒業研究Ⅰ	春	2
		基礎演習Ⅱ	秋	2		卒業研究Ⅱ	秋	2
	必修科目	キャリアデザイン論	春	2	必修科目	フードビジネス特別講義Ⅱ	春	2
		キリスト教入門	秋	2				
		情報処理	春3	2				
フードビジネス入門	春	2						
フィールドスタディⅠ	春	2						
		フードビジネス特別講義Ⅰ	秋	2				
英語 (ENG)	基礎英語	ライティング	秋	2	基礎英語			
		オーラル・イングリッシュA	春2	2				
		オーラル・イングリッシュB	秋	2				
		日常英語表現A	秋	2				
		日常英語表現B(2026開講予定)	秋	2				
		トピックス・イン・コミュニケーション	秋	2				
	ビジネスと観光	ビジネス英会話	秋	2	ビジネスと観光	観光英会話	春	2
	英語 イメージ				英語 イメージ	スピーチ・コミュニケーション 英語で学ぶアメリカ社会	春 秋	2 2
		進学と留学	英文法Ⅰ	春	2	進学と留学	アカデミック・リーディングⅡ 英米文学	春 春
	英文法Ⅱ		秋	2				
アカデミック・リーディングⅠ	春		2					
英検対策	秋		2					
		TOEIC対策	春	2				
		短期留学A	春	4				
		短期留学B(2026開講予定)	春	4				
人文科学 (HUM)	キリスト教	新島襄	春	2	キリスト教			
		ボランティア活動	春	2				
		ボランティアプロジェクト	春	2				
		スタディツアーA(2026開講予定)	秋	2				
		群馬キリスト教史	春	2				
	平和学	秋	2					
	教育	日本教育論	秋	2	教育			
	歴史	日本史概論	春	2	歴史			
		日本思想史(2026開講予定)	秋	2				
	文学	国文学概論	秋	2	文学			
		文学	秋	2				
		地域の文学	春	2				
	文化	美術	秋	2	文化	スローフード論	春	2
		音楽	秋	2				
		日本文化財論	春	2				
		日本の伝統文化	秋	2				
スタディツアーB		春	2					
食文化概論	秋	2						
思想	思想	秋	2	思想				
心理	心理学	春	2					
	家族の心理学	秋	2					
日本語	小論文作成法	秋	2	日本語				
	日本語教育A	春	2					
	日本語教育B	秋	2					
	日本語の仕組みⅠ	春	2					
	日本語の仕組みⅡ	秋	2					
韓国	韓国語初級Ⅰ	春2	2	韓国	韓国語中級Ⅰ 韓国語中級Ⅱ	春 秋	2 2	
	韓国語初級Ⅱ	秋	2					
	韓国文化Ⅰ	春	2					
	韓国文化Ⅱ	秋	2					
社会科学 (SOC)	政治	政治学	春	2	政治	現代地方自治 社会政策論	春 春	2 2
		まちづくり論	春	2				
		国際関係論	秋	2				
		行政学	秋	2				
		市民参加論	秋	2				
		政策形成ワークショップ	春	2				
	経済	ミクロ経済学	春	2	経済			
		マクロ経済学	秋	2				
		日本経済論	秋	2				
			地域食品産業論	秋	2			
法律	日本国憲法	秋	2	法律				
社会科学 (SOC)	経営	簿記・会計の基礎	春	2	経営	原価計算・工業簿記 経営学Ⅱ	春	2
		観光マーケティング	春	2				
		マーケティング論	春	2				
		起業論	春	2				
		財務会計	秋	2				
		経営学Ⅰ	秋	2				
		流通論	秋	2				
		商品開発	秋	2				
消費者行動論	秋	2						

グループ	1年次				2年次			
	ユニット	授業科目	学期	単位	ユニット	授業科目	学期	単位
	キャリア	ビジネスインターンシップ	春	2	キャリア			
		日本語表現学	春	2				
社会人力養成講座		春	2					
プロジェクトワークショップ		秋	2					
ビジネスマナー		春	2					
秘書検定対策		秋	2					
キャリアデザイン演習	秋	2						
	社会学	社会学	秋	2	社会学			
自然科学 (NAT)	情報技術	WEBコミュニケーション	春	2	情報技術	コンピュータ科学	春	2
		ITデータ分析	秋	2				
		Web技術入門	秋	2				
		データベース管理入門	秋	2				
		プログラミング入門	秋	2				
		動画制作	秋	2				
フード (FOD)	フード	調理学実習	秋	2	フード	商品開発演習 食と健康・美 外食産業論	春	2
		フィールドスタディⅡ	秋	2			春	2
資格 (QUL)	試験対策	SPI対策	秋	2	試験対策	公務員試験プログラムⅡ 公務員試験プログラムⅢ	春	2
		公務員試験プログラムⅠ	秋	2			春	2
	情報	CGⅠ	秋	2	情報	CGⅡ	春	2
		MOS Word	秋	2				
		MOS Excel	春・秋	2				
		MOS PowerPoint	秋	2				
	ITパスポート対策	秋	2					
	商業	日商簿記試験対策Ⅰ	春	2	商業	ファイナンシャルプランナーⅡ	春	2
		日商簿記試験対策Ⅱ	秋	2				
		ファイナンシャルプランナーⅠ	秋	2				
事務	色彩学入門	秋	2					
	医療事務試験対策Ⅰ	春	2					
	医療事務試験対策Ⅱ	秋	2					
フード	フード・コーディネーター対策講座Ⅰ	春	2	フード	フード・コーディネーター対策講座Ⅲ	春	2	
	フード・コーディネーター対策講座Ⅱ	秋	2					
	スーパーマーケット検定対策	秋	2					

\*卒業要件

- ・必修:基礎演習ⅠとⅡ、卒業研究ⅠとⅡ、キャリアデザイン論、キリスト教入門、情報処理(14単位)
- ・フードビジネス専攻必修:フードビジネス入門・フィールドスタディⅠ・フードビジネス特別講義ⅠとⅡ(8単位)
- ・フードコーディネーター3級認定に必要な科目
  - ・専攻必修科目とは別に、調理学実習、食文化概論、フードコーディネーター対策講座Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、商品開発、商品開発演習、Webコミュニケーション、食と健康・美(18単位)を履修
- ・選択:必修以外の科目の中から46単位以上履修(ただし留学生限定科目「日本語の仕組みⅠ」「日本語の仕組みⅡ」を除く)
- ・合計:68単位以上履修