

	1回生	2回生	3回生	4回生
	食に関する幅広い基礎的知識を、 講義と演習で身につける	基礎的知識を深めつつ、 専門的な領域について学ぶ	専門的な領域の学びを深めつつ、 食を広い視点で理解する	特定の研究課題に取り組むことで、 食の未来を創造する能力をつける
食マネジメント共通科目	● 食マネジメント入門演習 ● 食マネジメント総合演習1	● 食マネジメント総合演習2 ● 食マネジメント総合演習3	● 食マネジメント特別演習1 ● 食マネジメント特別演習2	● 食マネジメント特別演習3 ● 食マネジメント特別演習4 ● 卒業研究
	● 食マネジメント入門 ● 基礎食品栄養学 ● 食物栄養学概論	● 食科学英語 基礎食品生化学 食品分析学	食の倫理 食品開発論 世界の食文化 食品衛生学 食と家族 スポーツ栄養学	食生活・食文化論 フードコーディネート論 食と家族 食空間プロデュース論
	食マネジメント国際実習	国際食文化研修		
食システム領域	● 食料経済論 ● 世界のフードスケープ ● フードシステム論 フードテック・ビジネス論		アグロエコロジー論 地域圏・フードシステム論 食糧政策論 食品流通論 マーケティング戦略 フードシステムの持続性と社会的公正	京都の食 和食学
			フードスケープ論演習 フードシステム論演習	
食創造領域	● 食用作物学入門 食を支える土	家庭菜園入門 生態系と社会生活 世界の食料 現代食品生産論 作物栄養学	生活環境科学特別演習 食物生産科学特別演習	
フードテック領域	● 食の生命科学入門 ● 食と発酵の産業入門 フードテック論 ※ SDGsとわたしたちA	食を支える光合成 食と微生物の世界 発酵醸造科学 食のバイオテクノロジー ※ SDGsとわたしたちB	食資源の循環 食における化学素材入門 発酵微生物の多様性	● 必修科目 ■ 講義科目 ■ 演習科目 ※ 所属教員が提供する教養科目 (履修を推奨) 注) 食マネジメント学科で選択できる科目 は、記載の科目以外にもありますので「2027 年単位修得要領」を参照してください。