

MIYAGI UNIVERSITY CURRICULUM GUIDE 2019

School of Food Industrial Sciences

- Department of Food Resource Development
- Department of Food Science and Business

2019年度
宮城大学
履修ガイド

食産業学群

- 食資源開発学類
- フードマネジメント学類

はじめに

この「履修ガイド」には、宮城大学に入学された皆さんにとって、大学での4年間の学びが充実したものとなるよう学修計画を立て、実現していくために必要となる基本的な情報がまとめられています。

大学では、高校までとは違い、入学した当初から自分自身で考え、行動することが求められます。高校ではあらかじめ時間割のほとんどが決められており、自分自身で考えて授業科目を選択することはあまりなかったかもしれませんが、大学では、多くの授業科目の中から、自分の勉強したい科目を調べ、登録するといった作業を自分の判断で責任を持って行わなければなりません。この一連の履修に関係する要件や各種手続きのほか、入学から卒業までの基本的な流れ、基盤教育・専門教育課程の特徴等を「履修ガイド」で説明しています。

また、宮城大学では、学群・学類・コースごとに「進級・卒業に必要な単位数」を定めています。この条件を満たし、順調に進級・卒業できるよう、この「履修ガイド」を熟読した上で、各授業科目の内容が記載された「シラバス」を活用して、卒業後の進路も見据え、納得のいく学修計画を立ててください。

「履修ガイド」は、入学時だけではなく、毎年の履修登録のとき、学修計画や進路で迷ったり、分からないことに会ったとき、読み返してみることで、解決の方法や糸口が見つかるような「便利帳」の役割も果たしていますので、卒業まで大切に手元に置いて活用してください。

目次

I 宮城大学カリキュラムの全体像	06	III 履修登録	18
① 宮城大学の教育目標	06	① 履修登録とは	18
② 宮城大学の教育基本方針	06	② 履修登録の手順	18
③ 学群・学類について	06	(1) 事前作業	18
		(2) 履修登録	18
		(3) 履修登録修正	18
		(4) 時間割の印刷	19
		(5) 事務局へ学生時間割を提出	19
		(6) 履修登録取消期間	19
		(7) 履修登録科目の確定	19
II 総論	09	③ 履修登録上の留意点	19
① 入学から卒業までの基本的な流れ	09	(1) 履修登録可能な単位数の上限	19
② 学群とキャンパスについて	09	(2) 単位修得済み科目の履修登録の禁止	19
③ 学年及び休業日と、学期、時間割について	09	(3) 集中講義科目の日程確認	19
(1) 学年、学期及び休業日	09	(4) その他	19
(2) 時間割	09	④ 科目ナンバリング	19
④ 学籍と在学期間について	10	(1) 科目ナンバリングとは	19
(1) 学籍の異動	10	(2) 付番方法	19
(2) 修業年限及び休学期間の限度、在学年限	10		
⑤ 単位について	11	IV 全学共通科目 ほか	21
(1) 単位の計算基準	11	① コミュニティ・プランナープログラムについて	21
(2) 卒業要件単位数	11	(1) コミュニティ・プランナープログラムとは	21
(3) 単位認定について	11	(2) 単位	21
⑥ 履修登録について	12	(3) プログラムの考え方および特色	22
⑦ 授業について	12	(4) 履修方法および履修手続等	22
(1) 授業科目	12	② 他学群・他学類履修、他大学等履修、	24
(2) シラバス(授業計画書)	12	入学前既修得単位の単位認定について	
(3) 授業への欠席及び遅刻	12	(1) 他学群又は他学類の履修について	24
(4) 休講	12	(2) 単位認定に係る申請について	24
(5) 補講	12	(3) 単位認定された授業科目の本学開講科目との振替について	24
(6) 学生による授業評価について	12	(4) 振替できない科目の卒業要件単位数への算入について	25
⑧ 成績の評価方法について	13	(5) 単位認定を受けた授業科目の成績表記について	25
(1) 試験	13	③ 学都仙台単位互換ネットワーク 単位互換制度	26
(2) レポート・製作物等の提出方法	13	(1) 学都仙台単位互換ネットワーク 単位互換制度とは	26
(3) 追試験	13	(2) 単位互換制度の申請方法	26
(4) 再試験	13	④ 学外研修・グローバルインターンシップ	27
(5) グローバルコミュニケーション科目の受験資格の認定について	14	(1) 学外研修・グローバルインターンシップとは	27
(6) 成績発表について	14	(2) 科目の履修方法	27
(7) GPA制度	14		
⑨ 進級について	15	V 基盤教育	31
⑩ 学類の決定・履修コースの選択について	15	基盤教育の教育目標	32
(1) 学類の決定	15	① フレッシュマンコア	33
(2) 履修コースの選択	15	(1) フレッシュマンコア (FC) とは	33
⑪ 転学群・転学類及びコース変更について	15	(2) フレッシュマンコアの基幹科目	33
(1) 転学群・転学類について	15	② 基礎教育における4つの科目分野	35
(2) コース変更について	15	(1) グローバルコミュニケーション分野 (GC)	35
⑫ 卒業認定・学位授与について	16	(2) ソーシャルサイエンス分野 (SS)	35
⑬ 学修支援について	16	(3) ナチュラルサイエンス分野 (NS)	35
(1) 教員へ相談したいとき	16	(4) アートサイエンス分野 (AS)	35
(2) 職員へ相談したいとき	16	③ 留学生対象科目	36
(3) 学生相談室、保健室について	16	④ 教育課程の一覧	36
⑭ その他	17		
(1) 大学からの連絡	17		
(2) 気象状況や自然災害等による休講・試験の延期	17		
(3) 学生保険について	17		
(4) 経済支援について	17		

VI 食産業学群	37
① 食産業学群について	37
(1) カリキュラムの特徴	37
(2) 食産業学群での学び	37
(3) 食産業学群・食資源開発学類・フードマネジメント学類の教育目標	38
② 食資源開発学類について	39
(1) 食資源開発学類のカリキュラムの特徴	39
(2) 食資源開発学類の卒業認定基準表	40
(3) カリキュラムマップ	41
(4) カリキュラム関連マップ	43
(5) 食資源開発学類の科目配当表	44
(6) 食資源開発学類の履修モデル	46
③ フードマネジメント学類について	51
(1) フードマネジメント学類のカリキュラムの特徴	51
(2) フードマネジメント学類の卒業認定基準表	52
(3) カリキュラムマップ	53
(4) カリキュラム関連マップ	55
(5) フードマネジメント学類の科目配当表	56
(6) フードマネジメント学類の履修モデル	58
④ 関連資格	61

宮城大学の建学の理念

ホスピタリティ精神とアメニティ感覚に溢れ、高度な専門性と実践的能力を身につけた、地域の発展をリードし、世界に貢献できる人材を育成するとともに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与することを建学の理念に掲げています。

宮城大学の目的

地域社会及び国内外の大学・研究機関等との自由かつ緊密な交流及び連携のもとに、看護、事業構想、食産業及びそれらの基盤となる学問に関する教育研究を行うことにより、学術文化の振興に資するとともに、豊かな人間性、高度な専門性及び確かな実践力を備えた人材を育成し、もって地域の産業及び社会の発展に寄与することを目的としています。

宮城大学各学群の教育研究上の目的

看護学群	生命の尊厳を基盤とする豊かな人間力を備えて、科学的思考力とマネジメント能力をもち、ヒューマンケアを中核とした創造的な看護を展開し、地域社会及び多分野・異文化の人々と協働して学際的及び国際的に活躍できる人材を育成すること。
事業構想学群	現代社会の諸課題を多角的・グローバルな視点で論理的にとらえ、その課題解決に向けた事業を実行可能かつ持続可能なものとして構築する能力を身につけるとともに、豊かな人間性を基盤として地域資源の活用や新たな価値創造を志向し、産業、行政及び社会の各分野で先導的役割を担うことができる人材を育成すること。
食産業学群	食資源開発及び食材生産から食品製造・流通・消費に至るまでのフードシステムについて幅広い科学知識と技術を持ち、豊かな人間性に基づいて食産業全体を理解し、東北地域から世界まであらゆるレベルで食の未来を開拓できる意欲と能力を有する人材を育成すること。

I. 宮城大学カリキュラムの全体像

1 宮城大学の教育目標

宮城大学の建学の理念、目的を踏まえ、主体性を持って協働的に行動し、社会の持続的な発展に貢献できる人材の育成を教育目標として定めています。

2 宮城大学の教育基本方針（ディプロマポリシーとカリキュラムポリシー）

(1) ディプロマポリシーとは

宮城大学の教育目標に基づき、どのような力を身に付けた者に卒業を認定し、学位を授与するのかを定めた基本的な方針を「ディプロマポリシー」といいます。これは、学生の学修成果の目標ともなるものです。

(2) カリキュラムポリシーとは

「ディプロマポリシー」の達成のために、どのような教育課程を編成し、どのような教育内容・方法を実施し、学修成果をどのように評価するのかを定めた基本的な方針を「カリキュラムポリシー」といいます。

※基盤教育・各学群・学類のディプロマポリシーとカリキュラムポリシーは、各章の教育目標を参照してください。

3 学群・学類について

宮城大学は、学群・学類（3 学群・6 学類）により構成されています。

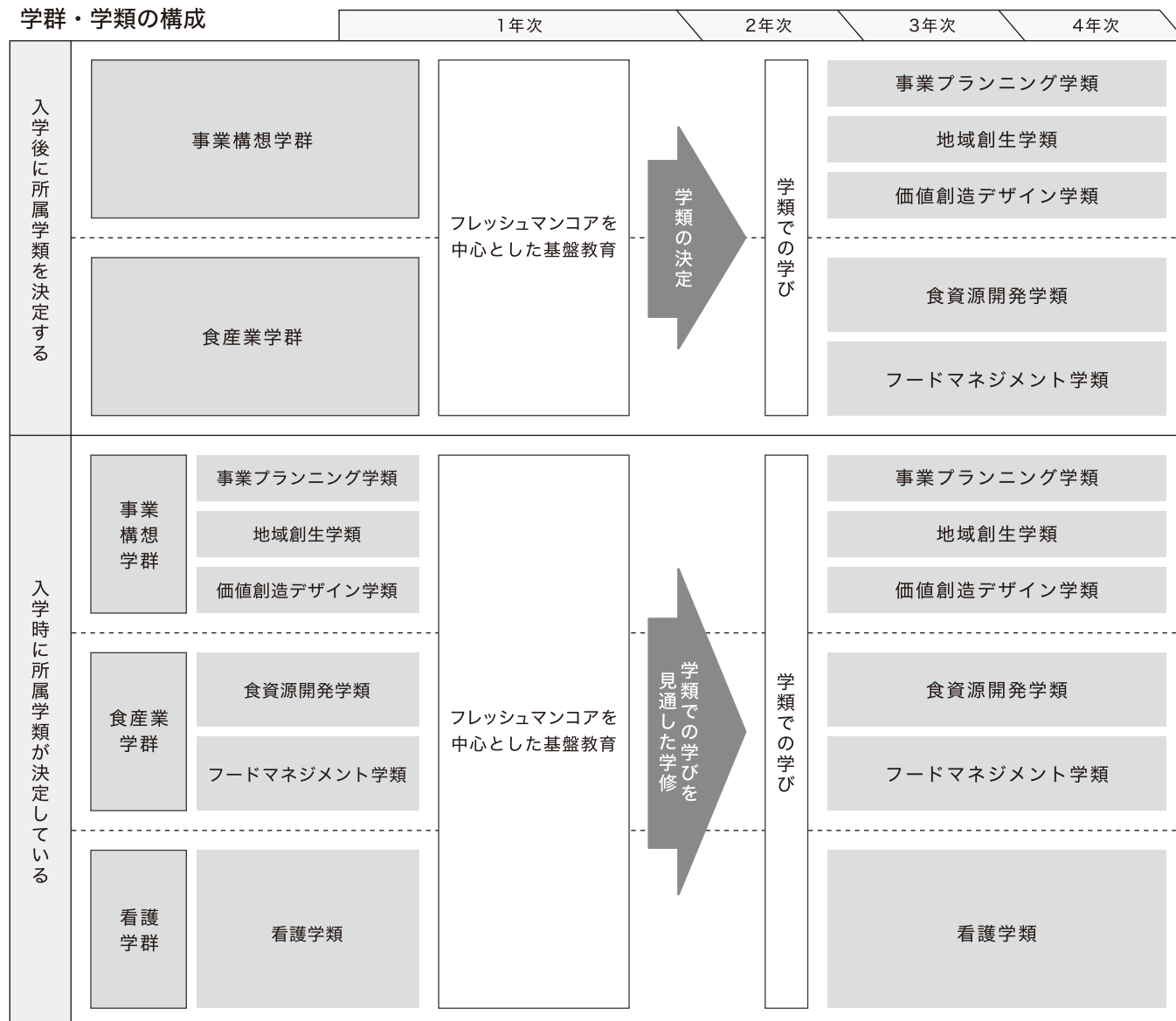
学群	学類
看護学群	看護学類
事業構想学群	事業プランニング学類
	地域創生学類
	価値創造デザイン学類
食産業学群	食資源開発学類
	フードマネジメント学類

看護学群では、入学時に所属する学類が決まっており、2 年次からの学びを見通し、1 年次から学修に取り組むことができます。

また、事業構想学群及び食産業学群（一部入学生を除く）では、2 年次に所属する学類が決定されます（AO 入試での入学生を除く）。入学後 1 年間をかけてマッチングを行い、自分が進む学類を決定します。

※基盤教育・各学群・学類のカリキュラムの詳細は、各章のカリキュラムの特徴を参照してください。

学群・学類の構成



I

宮城大学カリキュラムの全体像

II

総論

III

履修登録

IV

全学共通科目ほか

V

基盤教育

II. 総論

ここでは、宮城大学における教育課程の修業に係る共通事項を説明します。これらの内容の詳細は、宮城大学学則、宮城大学履修規程及び宮城大学学位規程に記載されています。

1 入学から卒業までの基本的な流れ

入学から卒業・学位授与までの基本的な流れは下図のとおりです。それぞれの段階で必要な手続きや申請がありますので注意してください。



2 学群とキャンパスについて

宮城大学では、看護学群・事業構想学群・食産業学群及び各研究科を設置しています。それぞれの学群は、以下のキャンパスに所在しています。

	宮城大学大和キャンパス	宮城大学太白キャンパス
設置学群	看護学群・事業構想学群及び研究科	食産業学群及び研究科
住所	〒981-3298 宮城県黒川郡大和町学苑 1 番地 1	〒982-0215 宮城県仙台市太白区旗立 2-2-1
電話	022-377-8200	022-245-2211

3 学年及び休業日と、学期、時間割について（学則第 6 条、第 7 条、第 8 条）

(1) 学年、学期及び休業日

本学の教育課程は、以下の日程で運用しています。また、学年を前期と後期にわけて単位認定を行う「前後期制」を採用しています。

	期間
学年	4 月 1 日に始まり、翌年 3 月 31 日に終わります。
前期	4 月 1 日から 9 月 30 日まで
後期	10 月 1 日から 3 月 31 日まで
休業日	土・日・祝日・開学記念日 5 月 1 日
春季休業日 夏季休業日 冬季休業日	別に定める。（春季・夏季・冬季休業の日程は年度ごとに変更になる場合があります。当該年度の長期休業の日程は、学内ウェブサイトの「学年暦」を確認してください。）

※後期の授業開始日は、10 月 1 日より前となる場合があります。

※なお、定期試験は、前期・後期末に期間を定めて実施します。

(2) 時間割

授業は、前期・後期の期間内のうち、月曜日から金曜日まで、下表の時間割に沿って行われます。

時限	1 時限	2 時限	3 時限	4 時限	5 時限
時刻	8 : 50 } 10 : 20	10 : 30 } 12 : 00	12 : 50 } 14 : 20	14 : 30 } 16 : 00	16 : 10 } 17 : 40

また、通常の時間割以外に、以下の開講形態があります。

①集中講義：夏季休業等の休業日に、集中的に授業を開講するものです。

②隔週開講：1 週おきに開講するものです。

③指定日開講：特定の日に開講するものです。

その他、学外の実習等、通常の時間割以外の時間帯に授業を行う場合があります。

4 学籍と在学期間について (学則第 18 条、第 19 条、第 21 条、第 23 条、第 24 条、第 26 条)

学籍とは、本学に所属する学生であることを示す籍をいいます。

(1) 学籍の異動

本学に入学してから卒業するまでの間、通常通り修業する状況を「在学」として取り扱います。学生の申請や大学の決定により「休学」「転学」「退学」「除籍」として学籍を異動する場合があります。これら学籍の異動に必要な手続きは、学内ウェブサイトを参照してください。

また、学籍の異動は、進級要件や卒業要件、授業料免除申請や奨学金の付与等に影響することがあります。

(2) 修業年限及び休学期間の限度、在学年限

本学では、必要な修業の期間や、在学できる期間の限度を以下のとおり定めています。

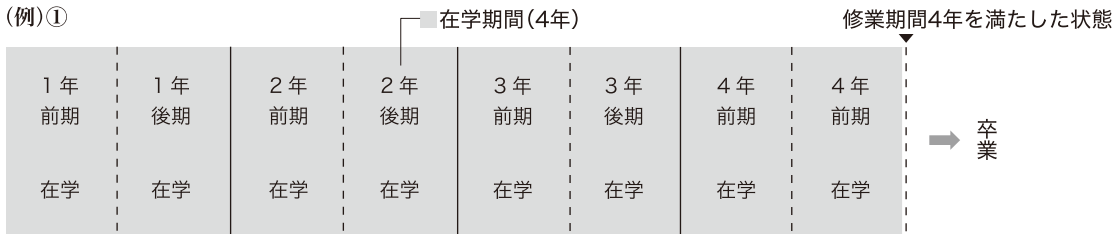
- ・修業期間：修業した期間を「修業期間」といいます。
- ・修業年限：卒業までに修業すべき年数を定めています。
- ・在学期間：在学した期間を「在学期間」といいます。
- ・在学年限：在学できる年数です。在学年限を超えて在学することはできません。
- ・休学期間：休学した期間を「休学期間」といいます。休学期間は、修業期間や在学期間には含みません。

修業年限	在学年限	休学期間の限度
4 年	8 年	4 年

※引き続き 1 年を超えて休学することはできません。ただし、特別の理由がある場合は、学長の許可を得て休学期間を 2 年まで延長することができます。

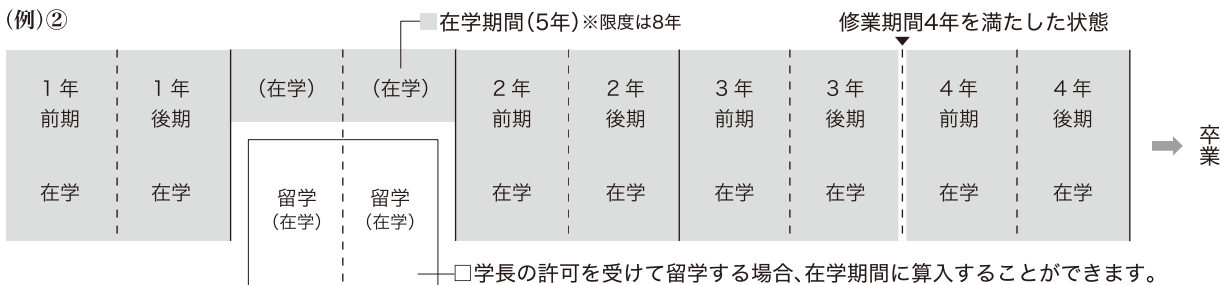
※編入学・転入学・再入学・転学を許可された学生の在学期間及び在学年限については、関係規程により個々に定められます。

(例)①



本学に在籍した期間の合計(4年)

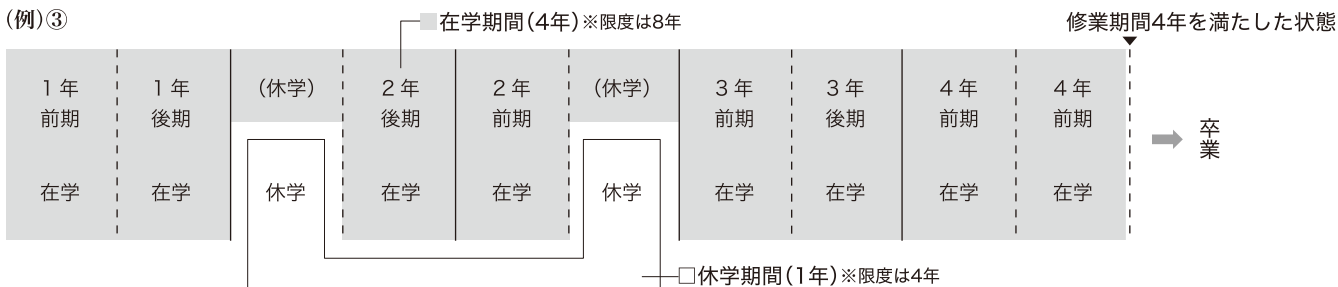
(例)②



□学長の許可を受けて留学する場合、在学期間に算入することができます。

本学に在籍した期間の合計(5年)

(例)③



本学に在籍した期間の合計(5年)

5 単位について (学則第35条、第36条、第37条、第38条、第39条、第40条、第41条、宮城大学他学群・他学類履修及び他大学履修に関する実施要項)

単位とは、各科目の授業時間と学修の量を数値で示したものです。学群ごとに卒業に必要な単位数が定められており、個々の科目について所定の時間を履修し、試験その他の方法により合格と判定されたときに、はじめて修得できます。また、授業の開講形態（講義、演習、実習等）、開講時間数等により修得できる単位数が定められています。

(1) 単位の計算基準

授業科目「1単位」は、「教室内における授業時間」と「事前・事後学修時間」とを併せて45時間の学修時間により構成されることを基準としています。また、講義、演習、実習等の授業の方法に応じ、概ね以下の授業時間及び単位数としています。

講義	1時限（90分）の授業15回と事前・事後学修で2単位
演習	1時限（90分）の授業15回と事前・事後学修で1単位（2時限構成の場合2単位）
実験・実習・実技	2時限（180分）又は3時限（270分）の授業15回で1単位とします。 実験・実習と講義の併用は、2時限分の授業15回と事前・事後学習で2単位とします。

(2) 卒業要件単位数

卒業するためには、前述の修業年限を満たした上で、各学群で定める所定の卒業要件単位数を修得しなければなりません。必要単位数は下表のとおりです。

	看護学群	事業構想学群	食産業学群
卒業要件単位数	126単位	125単位	127単位

(3) 単位認定について

合格した科目の単位は、前期・後期末に認定されます。集中講義については、開講時期に応じて、通常の科目と単位認定時期が異なる場合がありますので注意してください。なお、前期・後期の途中で退学・休学・除籍をした場合、その期に履修している科目の単位は認定されません。

また、他学群・他学類の授業科目の履修を希望する場合は、学長の承認を得て、60単位を超えない範囲で単位を修得することができます。他の大学又は短期大学における授業科目の履修、大学以外の教育施設における学修、入学前の既修得単位についても、申請・審査のうえ、学長が教育上有益と認められる場合、他学群・他学類の授業科目で修得した単位数と合わせて60単位を超えない範囲で、本学における授業科目の履修により修得したものとみなすことができます。

これらの他学群・他学類履修、他大学等履修、入学前単位の履修・単位認定に係る申請や、本学開講科目との振替、卒業要件単位への算入などについては、詳細をP24（IV全学共通科目ほか）に記載しています。



6 履修登録について（履修規程第3条、第4条、第5条）

授業に出席し、所定の単位を修得するためには、履修登録が必要です。履修登録の手順の詳細はP18(III履修登録)に記載しています。

7 授業について

(1) 授業科目

授業科目には、講義、演習、実験・実習、実技があり、必修科目、選択必修科目、選択科目に大別されます。卒業要件として、これらの科目の修得単位数をそれぞれ定めています。

必修科目	学群、学類、コースにおいて、その教育目的を達成するために、修得が義務付けられている科目です。修得が進級要件に含まれる場合があります。
選択必修科目	指定された科目群の中から、学生が一定数の科目を選択して修得することが義務づけられている科目です。修得が進級要件に含まれる場合があります。
選択科目	学生の自由選択により履修することができる科目です。

(2) シラバス（授業計画書）

- 授業科目毎の授業内容を明示した授業計画等を「シラバス（syllabus）」といいます。
- ・シラバスには、授業科目の授業概要、授業計画、評価方法などが簡潔に説明されています。
 - ・学内ウェブサイトの「学務管理システム」で参照することができます。
 - ・シラバスは、履修登録の際や、履修の過程において、授業の目的や、全体の流れを確認することに活用してください。

(3) 授業への欠席及び遅刻

- 単位の修得には、授業への出席が必要です。
- ・一定の出席時間に満たない場合は、試験の受験資格を喪失します。
 - ・欠席届や忌引の取扱いはありません。欠席及び遅刻に対する取扱いは担当教員が判断します。

(4) 休講

授業が休止になることを休講といいます。休講は、下表の方法で連絡します。

大和キャンパス	学務管理システムに掲載
太白キャンパス	講義棟1階の掲示板等に掲載、学務管理システムに掲載

※なお、休講は担当教員の都合による他、気象状況や自然災害等による場合があります。気象状況や自然災害等における休講・試験の延期については、P17に記載されています。

(5) 補講

補講は、休講等により授業時間が不足し、所定の内容が修得しきれないと教員が判断した場合に行われます。補講の有無は、授業中にアナウンスされるほか、休講の連絡方法と同様の方法で連絡します。

(6) 学生による授業評価について

本学では、授業をより充実したものに改善することを目的に、学生による授業評価アンケートを実施しています。学期末に学内ウェブサイト等で案内されますので、履修した科目について回答してください。



8 成績の評価方法について（履修規程第7条、第8条、第9条、第10条、第11条）

授業科目における成績は、シラバスで示された授業の到達目標に対する学生の学修到達度によって下表のように評価されます。「秀」、「優」、「良」及び「可」を合格として単位が付与されます。学修到達度は、その授業の開講時期の末に期間を定めて行う試験によって評価されます。

なお、必修科目について成績の評価が「不可」となり、単位を修得できなかった場合は、次年度以降に再履修を行い、単位を修得する必要がありますので注意してください。

評価	評点	学修到達度との関係
秀	90点以上	学修到達度が特に優秀な水準で到達目標に達している。
優	80点以上90点未満	学修到達度が優秀な水準で到達目標に達している。
良	70点以上80点未満	学修到達度が良好な水準で到達目標に達している。
可	60点以上70点未満	学修到達度が到達目標に達している。
不可	60点未満	学修到達度が到達目標に達していない。

(1) 試験

期末試験は、筆記試験、口述試験、実技試験又は実験、実習、課題レポートにより行います。受験の際は、学生証を机上に提示することで本人確認を行いますので、学生証を必ず持参してください。下表の内容に該当する場合は、試験を受けることができませんので注意してください。

①	履修登録をしていない学生。
②	出席時間が授業時間の5分の4に満たない学生。
③	試験時刻に20分を超えて遅参した学生。

期末試験の日程は、試験期間開始前に、大和キャンパスにおいては事務局前掲示板で、太白キャンパスにおいては講義棟1階の掲示板でお知らせします。

(2) レポート・制作物等の提出方法

レポート・制作物等を提出する際は、次の点に注意してください。

提出方法	担当教員により、提出場所や方法の指示がなされますので、指示に従ってください。 また、提出期限を必ず守って、所定の場所に提出してください。 下記のレポートボックスへ提出が指示される場合があります。	
	[大和キャンパスレポートボックス] ※本部棟3階及び4階、研究ラウンジ受付に設置	[太白キャンパスレポートボックス] ※管理棟1階事務部窓口付近に設置
	※誤って他の科目のレポートボックスに投函されたレポートは、提出期限後に未提出扱いとして本人に返却します。	
記載事項	①所属学群・学類・コース、②学籍番号、③氏名、④授業科目名、⑤担当教員名を記載してください。 その他担当教員から指示された事項があれば記入してください。 氏名等が未記入の場合は、評価の対象となりませんので注意してください。	

(3) 追試験

所定の試験に欠席した学生に対する追試験は実施しません。ただし、病気その他特別の理由によりやむを得ず受験できなかった学生に対しては、本人からの願い出により追試験を行うことがあります。追試験の申請は、試験終了後1週間以内に、所定の様式により申請を行い、担当教員の承認を得る必要があります。様式や添付書類等は、学内ウェブサイトを参照してください。

(4) 再試験

試験を受験して不合格になった学生に対する再試験も実施しません。ただし、試験終了後に教授会等が必要と認めた場合は実施されることがあります。なお、再試験の成績評価は可が上限となります。



(5) グローバルコミュニケーション科目の受験資格の認定について

基盤教育の「グローバルコミュニケーション科目」では、学外の検定試験等において所定の条件を満たした場合、申請・審査の上、授業の出席を一部免除することができます。ただし、学外の検定試験等については、入学後に受験したものに限られるほか、出席を一部免除された場合でも、定期試験は必ず受験する必要がありますので注意してください。

詳しくは「グローバルコミュニケーション科目」の専任教員へお問合せください。

(6) 成績発表について

授業科目における成績の評価については、前期は9月末、後期は3月末に学内ウェブサイトで確認することができます。また、評価の内容は成績証明書に反映されます。

※「不可」の評価となった科目に限り、今後の学修に資するため、成績発表日を含む10日間のみ、成績質問を受け付けます。成績質問は、学内ウェブサイトから所定の様式を取得し、提出してください。

(7) GPA制度

本学では、GPA制度を採用しています。GPA(グレードポイント平均値)とは、各授業科目の評点に基づきGP(グレードポイント)を付与して算出する、1単位あたりの平均値です。GPは次の式により求めた値とします。

$GP = (\text{評点} - 55) / 10$ ただし、 $GP < 0$ 、5は $GP = 0$ 、0とする。

・学修状況および成果を示す指標として「学期GPA」「年度GPA」「通算GPA」の3種類を設定しています。計算式は以下としており、小数点第3位以下を切り捨てて表記しています。

① 学期GPAの計算式

学期GPA =
$$\frac{(\text{その学期に評価を受けた科目で得たGP} \times \text{その科目の単位数}) \text{の合計}}{\text{その学期に評価を受けた科目の単位数の合計}}$$

② 年度GPAの計算式

年度GPA =
$$\frac{(\text{その年度に評価を受けた科目で得たGP} \times \text{その科目の単位数}) \text{の合計}}{\text{その年度に評価を受けた科目の単位数の合計}}$$

③ 通算GPAの計算式

通算GPA =
$$\frac{((\text{各学期に評価を受けた科目で得たGP} \times \text{その科目の単位数}) \text{の合計}) \text{の総和}}{(\text{各学期に評価を受けた科目の単位数の合計}) \text{の総和}}$$

・GPAは、卒業要件となる授業科目に含まれるものを対象科目としています。以下の科目はGPA対象科目に含まれません。

- ア) 編入学または転入学した際の単位認定科目
- イ) 本学入学前に修得した単位認定科目
- ウ) 他大学等との単位互換等で修得した科目

・履修登録した科目を放棄すると、科目の成績は「不可」となり通算GPAに算入されます。履修を取り消す場合は、必ず履修取り消し期間中に所定の手続きを行ってください。



9 進級について（履修規程第12条）

	看護学群	事業構想学群・食産業学群
全年次共通	配当年次において未修得の必修単位が通算（※）6単位以下であること。 （複数の年次で配当されている科目は、上級年次が配当年次） （※）通算とは、入学時からの累積	
2年次進級要件	卒業要件単位数のうち30単位以上を修得していること。	
3年次進級要件	卒業要件単位数のうち64単位以上を修得していること。 1・2年次に開講されている必修の専門教育科目の単位をすべて修得していること。	卒業要件単位数のうち64単位以上を修得していること。
4年次進級要件	卒業要件単位数のうち96単位以上を修得していること。3年次に開講されている実習（母性、小児、成人、老年、精神、地域、在宅の7つの領域）の単位をすべて修得していること。	卒業要件単位数のうち96単位以上を修得していること。 ※事業構想学群は、加えて3年次に開講されている卒業研究科目の単位を修得していること。

10 学類の決定・履修コースの選択について（履修規程第13条、第14条）

（1）学類の決定

入学時に学類が決定していない学生は、1年次末までに所定の方法により所属する学類が決定されます。学類毎に定員を設定していますので、必ずしも希望する学類に所属できるとは限りません。学類の決定方法等については、ガイダンス等で案内されます。

（2）履修コースの選択

事業構想学群と食産業学群では、学類毎に専門性の高い科目を学べるよう履修コースを設けていますので、履修コースの届出時期までに希望するコースの届出を行ってください。

学群	学類	履修コース	届出時期
看護学群	看護学類	—	—
事業構想学群	事業プランニング学類	事業戦略コース 事業管理コース	2年次の7月末日
	地域創生学類	地域政策コース 地域科学コース	
	価値創造デザイン学類	感性情報デザインコース 生活環境デザインコース	
食産業学群	食資源開発学類	動物生産科学コース 植物生産科学コース	2年次の1月末日
	フードマネジメント学類	フードビジネスコース フードサイエンスコース	

11 転学群・転学類及びコース変更について

（1）転学群・転学類について（学則第22条、転学群及び転学類に関する規程）

諸事情により転学群・転学類を希望する場合、後述するクラス担当教員等に相談してください。転学群及び転学類の選考は、原則として欠員のある場合に限り行います。また、新たな転学類等を受け入れるかどうかは、教育上の支障の有無を勘案した上で判断するので、毎年度必ず選考が行われるとは限りません。詳細は、学内ウェブサイトにある「宮城大学転学群及び転学類に関する規程」で確認してください。

（2）コース変更について（履修規程第14条）

選択した履修コースの変更を希望する場合は、所属する学群の学群長の許可が必要となります。手続き方法や時期等については、後述するクラス担当教員等に確認してください。



12 卒業認定・学位授与について (学則 41 条)

修業年限を満たし、各学群で定める卒業要件を満たした学生は、卒業が認定され、学位が授与されます。各学類を修了した者に授与される学位は下表のとおりです。

	学類	学位
看護学群	看護学類	学士（看護学）
事業構想学群	事業プランニング学類	学士（事業プランニング学）
	地域創生学類	学士（地域創生学）
	価値創造デザイン学類	学士（価値創造デザイン学）
食産業学群	食資源開発学類及びフードマネジメント学類	学士（食産業学）

13 学修支援について

学修や進路上、学生生活の悩みや不安などがある場合、以下にご相談ください。
なお、非常勤講師への学修上の相談や質問は、非常勤講師の来学時に行ってください。

(1) 教員へ相談したいとき

スタートアップセミナーの担当教員が窓口となって相談を受け付けます。担当教員以外の教員も受け付けますが、業務上、各教員の都合がつかない場合もありますので、各教員へメール等で事前連絡の上、相談してください。

(2) 職員へ相談したいとき

事務局の窓口が利用できる時間帯は、平日 8：30～17：50 です。事務職員への相談や書類等の提出は、事務局窓口が利用できる時間帯で行ってください。

(3) 学生相談室、保健室について

- ・保健室：大学構内でのケガや体調不良については、保健室で対応することが可能です。
- ・学生相談室：カウンセラーが常駐し、対人関係、こころの健康、生活全般、学業・進路など、学生生活における困りごとをはじめ、様々な相談ができる場所です。費用は無料で、プライバシーは厳守されます。
- ・利用時間は学内ウェブサイトで確認してください。

14ーその他

(1) 大学からの連絡

学内行事、集中講義などで連絡事項が発生した場合や、学生生活に関する重要なお知らせは、学内メールで周知する場合がありますので、学内メールを確認してください。

また、学内メールの他、大和キャンパスにおいては事務局前の掲示板、太白キャンパスにおいては講義棟1階の掲示板、学務管理システム（学内の場合 <https://p.campus.myu.ac.jp/portal/> 学外の場合 <https://vpn.myu.ac.jp/portal/> からログイン）等を通じて連絡を行うことがあります。登下校時には、掲示板等を確認してください。

(2) 気象状況や自然災害等による休講・試験の延期

気象状況や自然災害等により学生及び教職員の通学・通勤が困難な場合や困難になると想定される場合は、安全確保のため休講及び試験の延期措置を行います。

時間帯	気象状況	休校
午前7時の時点	仙台市又は大和町に 大雨・洪水・暴風・大雪・暴風雪のいずれかの「 <u>警報</u> 」が発令され、スチューデントサービスセンター長及び副センター長により休講及び試験の延期措置が必要と判断した場合。 (JR在来線〔東北本線・常磐線・仙山線・仙石線〕の仙台駅を含む区間の <u>運休又は運転見合わせ</u> や <u>仙台市内小中高校の休校</u> を目安として判断します。)	午前の授業 (1・2限)『休講』
午前10時の時点		午後の授業 (3～5限)『休講』
※実習、インターンシップ等学外で実施される科目の実施有無については、当該基準に準じ各担当教員(看護学実習の場合は学群長又は実習ワーキンググループ長)の判断によります。		

上記のほか、学長及びスチューデントサービスセンター長が学生の安全確保のため必要があると判断した場合学外ウェブサイト、メールなどによって周知されます。

(3) 学生保険について

学内外で教育研究活動中、実習中、通学途中、サークル活動中などに発生した傷害事故（自分自身のケガ）・賠償事故（他人にケガをさせたり、他人の物を壊したりした場合の補償）に備えるため、入学時に学生保険に加入しています。詳細は、学内ウェブサイトの「学生便覧」に記載していますので、参照してください。

(4) 経済支援について

授業料の納付や、減免等申請、奨学金に係るお知らせなどは、学内ウェブサイトの「学生便覧」に記載していますので参照してください。

III. 履修登録

ここでは、履修登録に係る手続きについて説明します。これらの内容の詳細は履修規程で定められているほか、学内ウェブサイトに記載しています。

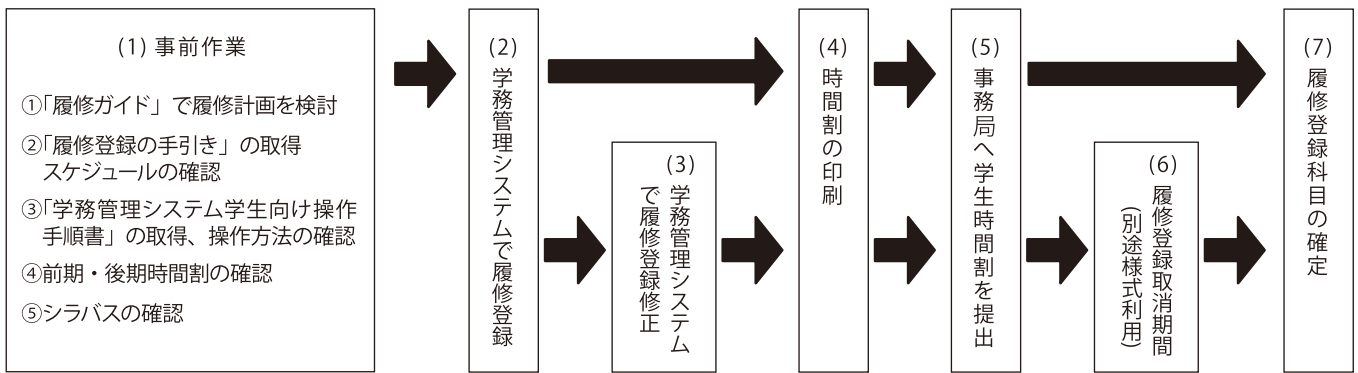
1 履修登録とは

授業に出席し、所定の単位を修得するためには、定められた期間内に履修登録を行う必要があります。計画を立て、確実に卒業要件を満たすように履修登録を行ってください。

本学では、履修登録に学務管理システムを利用するほか、履修漏れを防ぐため、事務局窓口へ提出が必要となる書類があります。詳細は、学内ウェブサイトを参照してください。

2 履修登録の手順

履修登録の手順は、下図のとおりです。



(1) 事前作業

①「履修ガイド」で履修計画を検討

履修ガイドには、各学群のカリキュラムの他、年次科目の詳細が記載されています。自分の希望する進路に合わせて、履修計画を検討してください。

②「履修登録の手引き」の取得、スケジュールの確認

学内ウェブサイトに、「履修登録の手引き」が掲載されます。履修登録に係る詳細のスケジュールなど、重要な情報が記載されていますので必ず確認してください。

③「学務管理システム学生向け操作手順書」の取得・確認

学内ウェブサイトに「学務管理システムの操作手順書」が掲載されます。基本的な操作手順が記載されていますので、確認してください。

④ 時間割の確認

学内ウェブサイトに、当該年度の前期・後期の時間割が掲載されます。同日・同じ時限に開講されている科目は同時に履修できませんので、注意してください。

⑤シラバスの確認

学務管理システムから授業科目のシラバスを確認することができます。シラバスには、授業科目の授業概要、授業計画、評価方法、ナンバリング（詳細は 19P「4 科目ナンバリング」を参照）などが簡潔に説明されていますので参考としてください。

(2) 履修登録

定められた期間内に学務管理システムで履修登録の操作をしてください。選択された内容は、学務管理システムの「時間割」で確認することができます。また、後期に開講する科目についても前期の履修登録期間に履修登録を行う必要がありますので注意してください。

(3) 履修登録修正

履修登録の内容を修正したい場合、定められた期間内であれば、学務管理システムから登録内容を修正することができます。後期科目については、後期授業開始後に同様の修正期間を設けます。なお、学務管理システムにおいて履修登録科目のない学生については、注意喚起のため、未登録者として事務局前掲示板に掲示します。

(4) 時間割の印刷

履修登録が行われたことを学生・職員が相互に確認するため、最終的な登録結果として、事務局提出用と学生控え用に時間割を2部印刷してください。印刷したものは、後日提出となります。なお、所定の期間を過ぎてからの登録内容の追加・変更は応じられませんので、注意してください。

(5) 事務局へ学生時間割を提出

印刷した時間割を事務局窓口の所定の提出BOXに提出してください。

(6) 履修登録取消期間

定められた期間内であれば、履修登録を取り消すことができます。履修登録を行った科目は、自己都合で受講を取りやめても「不可」として評価され、GPAに反映されます。履修の意思がない場合は、定められた期間内に履修登録の取り消しを行ってください。

(7) 履修登録科目の確定

履修登録に係る所定の手順を終えると、最終的な登録内容が学務管理システムの時間割で確認できます。登録内容が窓口に出した時間割と異なっている場合は、事務局に連絡してください。

3 履修登録上の留意点

(1) 履修登録可能な単位数の上限

本学では、履修登録できる単位数の上限を定めています。

時間帯	履修登録単位数の上限
1年次	年間49単位まで(基盤教育科目から35単位まで)
2～4年次	各年次における履修登録単位数の上限は、年間49単位まで
※ただし、以下の科目の単位数は、履修登録単位数の上限には含まれません。 ・各学群の卒業要件に含まない科目 ・春季休業日、夏季休業日及び冬季休業日に開講される集中講義等の科目 ・他大学又は短期大学から履修を許可された科目のうち、教授会が特に必要と認めた場合	

(2) 単位修得済み科目の履修登録の禁止

一度単位を修得した科目は、再度履修登録を行うことはできません。

(3) 集中講義科目の日程確認

集中講義科目を2科目以上履修する場合は、日程が重複していないかどうかを十分確認した上で履修登録してください。

(4) その他

履修登録期間中には、履修登録に係る連絡事項が伝えられますので、所定の掲示板や学務管理システム、学内メールを確認してください。

4 科目ナンバリング

(1) 科目ナンバリングとは

学びの分野や順序等を表す番号を科目に付け、教育課程の体系性をわかりやすく明示する仕組みです。授業の性格、位置づけ等を明示していますので、科目履修の際の参考としてください。

(2) 付番方法

原則として学類ごとに、科目に固定して付番しています。同一科目でも、所属学類が異なると番号が異なります。なお、授業科目の見直し等により再付番する可能性があります。本学における科目ナンバリングは次の構成とします。

AB - CDEF 1 01
① ② ③ ④

①学群・学類コード ②学問分野コード ③配当年次 ④順序番号

※コード表は、学内ウェブサイトで参照できます。

例) 科目名「スタートアップ・セミナー」のナンバリング FA-FRES105 は以下の内容を表します。

学群・学類コード：基盤教育群 (FA) 学問分野コード：フレッシュマンコア (FRES) 配当年次：1年次 (1)

順序番号：①～③の付番が同じ組合せとなるグループの中で5番目に位置づけ (05)

I	宮城大学カリキュラムの全体像
II	総論
III	履修登録
IV	全学共通科目ほか
V	基盤教育

IV. 全学共通科目ほか

1 コミュニティ・プランナープログラムについて

(1) コミュニティ・プランナープログラムとは

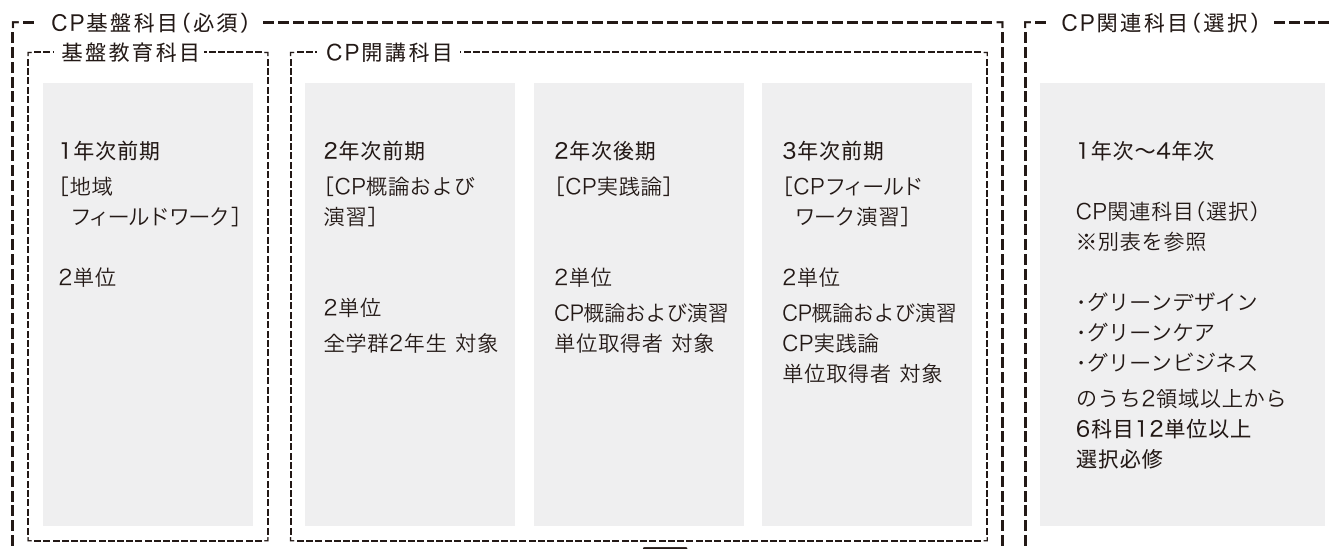
地域の歴史・文化・資源を活かしたコミュニティづくりや、地域の人々と共に課題解決ができる人材の育成を目指し、宮城大学と兵庫県立大学が連携して構築・推進している教育プログラムです。このプログラムでは、地域コミュニティの現場に触れ、自らの目で見て・聞いて・体験し、学習することで、地域の人々と共に考えながら、地域本来の良さを活かした、これからのコミュニティづくりの提案を行える技能の習得を目指しています。

(2) 単位

必修科目は、コミュニティ・プランナー（CP）基盤科目である基盤教育科目の「地域フィールドワーク」1科目2単位、CP開講科目の「CP概論および演習」「CP実践論」「CPフィールドワーク演習」の3科目6単位。また、選択科目として、各学群既存科目である「CP関連科目」のうち2領域以上から6科目12単位以上を履修します。合計20単位以上を履修することで宮城大学・兵庫県立大学「コミュニティ・プランナー育成プログラム」の運営に関する覚書に基づき、卒業時に『コミュニティ・プランナー アソシエイト』の称号が授与されます。

〈CPプログラム科目構成〉

CP基盤科目（4科目8単位）+ CP関連科目（6科目12単位）= 計20単位以上



『コミュニティ・プランナー アソシエイト』称号 授与

〈CP 概論および演習〉

地域社会で活躍する専門家と連携したグループ演習により、現地調査の方法、ワークショップの運営、意見のまとめ方など、フィールドワークの基本的技能の習得を目指します。

〈CP 実践論〉

実践者・専門家の講義やフィールドワークを通じ、事例把握による疑似体験により、CPとしての知識・理解を深めます。

〈CP フィールドワーク演習〉

コミュニティ再生の実践的経験を通して、CPとしての職能を理解しながら様々なステークホルダーとの協働手法や地域課題解決手法の習得を目指します。

(3) プログラムの考え方および特色

①GREENの視点

持続可能（サステナブル）な地域コミュニティを構築し、維持してゆくためには、緑ある環境をベースにして、人、植物、動物、すべての生命（いのち）がつながり、関わり合うことが必要です。本プログラムでは、このような、すべての生命（いのち）のつながり、関わりを意味するものを「GREEN」と呼びます。「GREEN」は花や樹木などの植物だけでなく、「みどり色」の持つイメージそのものを指し、光り輝く緑からイメージできる生命（いのち）の輝き、人びとが集い、笑顔があふれる地域社会など、持続可能な地域社会を支える新しい視点です。

②ステークホルダーと連携したフィールドワーク

カリキュラムは主に「講義＋フィールドワーク（実践）」の形式を取り、フィールドでの実践を通して講義での学びを深めていきます。また、第一線で活躍する専門家と共に学ぶことのできる実践的な科目構成となっています。自治体や企業・NPO等の地域社会のステークホルダーと連携したフィールドワークを取り入れることで、コミュニティから求められている企画力やファシリテーション能力、プレゼンテーションや実行力といった社会に貢献できる能力を育成します。

(4) 履修方法および履修手続等

①履修方法

通常の履修登録と同様に学務管理システムで行ってください。履修登録の際は、別冊で配布される「履修登録の手引き」をよく確認してください。

②履修登録単位数の上限と卒業要件単位への参入

履修登録単位数には上限があります。P19「3(1) 履修登録可能な単位数の上限」を確認してください。なお、卒業要件単位に入らない科目は、履修登録単位の上限からも除外されます。

看護学群は、基盤教育科目「地域フィールドワーク」のみ卒業要件単位として認められ、前期の履修登録単位数に含まれます。

事業構想学群および食産業学群は、基盤教育科目「地域フィールドワーク」と「CP 概論および演習」が卒業要件単位として認められ、前期の履修登録単位数に含まれます。「CP 実践論」「CP フィールドワーク演習」は卒業要件単位には入りません（地域創成学類を除く）。

③CP 関連科目

CP 関連科目については、各学群学類で開講している既設科目の履修となります。他学群にて開講している科目を履修する場合には、学群学類毎に履修要件が異なります。詳しくは「宮城大学他学群・他学類履修及び他大学等履修に関する実施要綱」を確認してください。

※CP 関連科目は、各シラバス・時間割どおりに開講されますので、別キャンパスの科目を履修する場合はキャンパス間の移動時間等に注意して履修登録を行ってください。

別表 CP関連科目(2領域以上、6科目12単位以上を修得)

領域	科目名	開講年次	単位数	開講学類	科目名	開講年次	単位数	開講学類
グリーンケア	人間発達学	1前	2	看護	行政学	3前	2	地域創生
	人間関係論	1後	2	看護	社会的共通資本	3前	2	地域創生
	ライフステージ看護学概論Ⅰ (看護学群の学生のみ履修可)	1後	2	看護	地理情報分析	3前	2	地域創生
	ライフステージ看護学概論Ⅱ (全学群の学生履修可)	2前	2	看護	地域交流論	3後	2	地域創生
	災害活動論	1後	2	看護	コミュニティ創造	3後	2	地域創生
	臨床心理学	1後	2	看護	地方自治	3後	2	地域創生
	地域看護学概論	2後	2	看護	地域福祉政策	4前	2	地域創生
	地域政策概論	2前	2	地域創生	栄養科学	3前	2	食資源開発
	地域調査法	2前	2	地域創生	食品の安全性管理	3後	2	食資源開発
	地域資源論	2後	2	地域創生	動物福祉論	3後	1	食資源開発
	地域社会学	2後	2	地域創生	ライフステージ栄養学	4前	2	フードマネジメント
	地域分析学	2後	2	地域創生	フードコミュニケーション	4前	2	食資源開発 フードマネジメント
	社会調査法	2後	2	地域創生	計25科目			
グリーンデザイン	地域社会・産業とデザイン	1後	1	地域創生 価値創造デザイン 事業プランニング	災害の科学(水)	3前	2	地域創生 価値創造デザイン
	地域政策概論	2前	2	地域創生	災害の科学(土)	3後	2	地域創生 価値創造デザイン
	地域調査法	2前	2	地域創生	地域交流論	3後	2	地域創生
	地域資源論	2後	2	地域創生	コミュニティ創造	3後	2	地域創生
	地域社会学	2後	2	地域創生	地方自治	3後	2	地域創生
	地域分析学	2後	2	地域創生	景観工学	3後	2	地域創生 価値創造デザイン
	社会調査法	2後	2	地域創生	都市計画	3後	2	地域創生 価値創造デザイン
	国土・地域計画	2後	2	地域創生 価値創造デザイン	交通計画	3後	2	地域創生 価値創造デザイン
	伝統と文化	2後	2	価値創造デザイン	地区・街区計画	4前	2	地域創生 価値創造デザイン
	行政学	3前	2	地域創生	地域環境政策	4前	2	地域創生
	社会的共通資本	3前	2	地域創生	防災計画	4前	2	地域創生
	地理情報分析	3前	2	地域創生	環境科学	2後	2	食資源開発 フードマネジメント
	風土・伝統デザイン	3前	2	価値創造デザイン	食品の安全性管理	3後	2	食資源開発
	水資源利用学	3前	2	地域創生 食資源開発	フードコミュニケーション	4前	2	食資源開発 フードマネジメント
	都市と文化	3前	2	地域創生 価値創造デザイン	計29科目			
グリーンビジネス	公衆衛生学	1後	2	看護	社会起業論	4前	2	地域創生
	地域活性化とビジネス	1後	1	地域創生	食料・農業・農村政策	3前	2	食資源開発 フードマネジメント
	地域政策概論	2前	2	地域創生	植物性食材生産学Ⅱ(露地園芸)	3前	2	食資源開発
	地域調査法	2前	2	地域創生	植物性食材生産学Ⅲ(施設園芸)	3前	2	食資源開発
	地域資源論	2後	2	地域創生	畜産食品学	2・3後	2	食資源開発
	地域社会学	2後	2	地域創生	ローカルフードシステム論	3前	2	フードマネジメント
	地域分析学	2後	2	地域創生	食産業政策論	3後	2	フードマネジメント
	社会調査法	2後	2	地域創生	食品経済・政策論演習	3後	1	フードマネジメント
	行政学	3前	2	地域創生	食材生産経営学	3後	2	フードマネジメント
	社会的共通資本	3前	2	地域創生	食資源開発学	3後	2	食資源開発
	地理情報分析	3前	2	地域創生	食品マーケティング論	3後	2	食資源開発
	地域交流論	3後	2	地域創生	植物性食材生産実験実習Ⅱ	3後	1	食資源開発
	コミュニティ創造	3後	2	地域創生	付加価値動物性食材生産法	3後	2	食資源開発
	地方自治	3後	2	地域創生	食品の安全性管理	3後	2	食資源開発
	地域産業政策	4前	2	地域創生	フードコミュニケーション	4前	2	食資源開発 フードマネジメント
					計30科目			

2 他学群・他学類履修，他大学等履修，入学前既修得単位の単位認定について

(1) 他学群又は他学類の履修について

他学群・他学類の授業科目の履修を希望する場合は、学長の承認を得て、60 単位を超えない範囲で単位を修得することができます。他学群・他学類として学生が申請できる授業科目は下表のとおりです。

学群	他学群・他学類の学生が申請できる授業科目の範囲
看護学群	授業形態が「講義」区分の科目
事業構想学群	科目区分「卒業研究」を除く全ての科目
食産業学群	全ての科目（ただし、科目区分「卒業研究」については、食産業学群の学生が、所属していない他学類の科目を申請できる）

(2) 単位認定に係る申請について

他学群又は他学類の授業科目の履修，他の大学又は短期大学における授業科目の履修等，大学以外の教育施設における学修，入学前の既修得単位の認定に係る申請は下表のとおりです。これらの申請が必要な場合は，事務局窓口にて，あらかじめ相談してください。

	学群	要件	履修に係る申請	単位認定に係る申請	
①	本学の他学群・他学類の授業科目を履修したいとき (他学群・他学類履修)	あらかじめ当該授業科目担当教員の確認を得ること	前期又は後期の授業科目履修登録期限前までに、 <u>承認申請</u> を行うこと	当該単位を修得した年の翌年の前期授業科目の履修登録期限日までに、 <u>在学中修得単位の認定申請</u> を行うこと ※1	あわせて 60単位を超えないもの
②	在学中に、他の大学又は短期大学（外国の大学・短期大学を含む）、高等専門学校の専攻科等における授業科目を履修したいとき（他大学等履修）	他大学等との協議又は単位互換協定等に基づくもの	事前申請を行うこと		
③	入学する前に、大学又は短期大学において修得した単位を認定したいとき（入学前既修得単位）			入学初年度の指定された期日までに、 <u>入学前既修得単位の認定申請</u> を行うこと※1	

※1 ②、③の認定申請は、所定の申請書に加えて、以下の書類を添える必要があります。

- ・成績証明書（単位を修得した大学等の発行するもの）
- ・申請する授業科目について、単位を修得した大学等が作成した授業科目の内容、単位制度等、単位の換算認定に必要な資料

※なお、学都仙台単位互換ネットワークに関する協定に基づく授業科目に関する履修については、P26 に記載されています。

(3) 単位認定された授業科目の本学開講科目との振替について

②他大学等履修、③入学前既修得単位として単位認定された科目については、本学開講科目において単位を修得したものととして、申請・審査の上、振替えることができます。

本学開講科目への振替の可否は、学群教授会において、所属学群及び学類開講科目と、単位認定された科目の授業内容等を相互に比較し、その類似性により決定します。

ただし、看護学群において振替により卒業要件単位に算入することのできる授業科目は基盤教育のみとし、その上限を8単位としています。

(4) 振替できない科目の卒業要件単位数への算入について

単位認定された科目のうち、振替できない科目の卒業要件単位数への算入は下表のとおりです。なお、これらの科目について、卒業要件単位算入の認定を希望する学生は、別途申請を行う必要がありますので、事務部窓口にて、あらかじめ相談してください。

		区分（略称）	看護学群	事業構想学群	食産業学群	
留学生を除く学生	①	他学群・他学類履修	算入不可	基盤教育科目に 区分し 3 単位 まで算入可能	基盤教育科目に区分し 3 単位、他学 類科目は専門関連科目に区分し 8 単 位、総計 8 単位まで算入可能	総計 8 単位 まで算入可能
	②	他大学等履修			基盤教育科目に区分し、3 単位まで 算入可能	
	③	入学前既修得単位				
留学生	①	他学群・他学類履修	算入不可	算入不可	他学類科目は専門関連科目に区分 し、総計 8 単位まで算入可能	総計 8 単位 まで算入可能
	②	他大学等履修			算入不可	
	③	入学前既修得単位				

(5) 単位認定を受けた授業科目の成績表記について

単位認定された科目について、成績表記は下表のとおりです。なお、①については、本学の開講科目のため、成績及び科目担当教員名が明記されますが、②③については、単位が認定されたことのみ記載されます。

	区分		科目分類	科目区分	科目名称	単位数	成績評価の表記	科目担当教員名
①	他学群・他学類履修		他学群・他学類	履修した科目の区分	履修した科目の名称	履修した科目の単位数	秀・優良・可	記載
② ③	他大学等履修・入学前既修得単位	うち振替可能授業科目	他大学等	振替した科目の区分	振替した科目の名称	振替した科目の単位数	認定	空欄
		うち振替できない授業科目		—	履修した他大学等の授業科目名称	原則として、履修した他大学等の配当単位数		

3 学都仙台単位互換ネットワーク 単位互換制度

(1) 学都仙台単位互換ネットワーク 単位互換制度とは

学都仙台単位互換ネットワークは、この制度に参加する大学、短期大学、高等専門学校に在籍する学生が、他の参加校の授業科目を履修し、そこで取得した単位を在籍する大学等の単位として認定する制度です。この制度による授業科目の履修には、原則として、授業料はかかりません（放送大学の授業料を除く。実習費用等が別途かかる場合があります）。履修できる授業科目（シラバス）や受講者数、その他の条件等については、受入れ大学が決定し、募集要項に定めています。

提供される科目や出願期間は大学ごとに毎年変わりますので、詳細は、学都仙台コンソーシアム単位互換ネットワークのウェブサイト（http://www.gakuto-sendai.jp/for_s/index.html）を確認してください。

(2) 単位互換制度の申請方法

① 受講手続きの流れ

	募集要項・ 出願期間の確認		履修申請（出願）		履修許可・受講開始		成績連絡		卒業要件単位参入
前期	前年度3月		3月～4月		4月		10月		翌年度4月
後期	前年度3月		8月（大学により4月）		10月		3月		翌年度4月
手続きの流れ	各大学から提供科目・募集要項提示 ウェブサイトにて公開開始	→	ウェブサイトに出願期間提示 各大学の出願期間の1週間前までに単位互換願書を宮城大学事務局部あてに提出	→	宮城大学事務局から履修の案内を受け取りしだい、授業の受講開始	→	宮城大学事務局より成績連絡	→	既修得単位認定の申請を宮城大学事務局に提出

② 出願資格

宮城大学に在籍する正規学生で、申請し許可を受けた方が対象です。ただし、科目によっては、女子学生に限る場合や「〇年次生以上」という受講の制限を設けている場合がありますので、科目の履修を希望する大学等の募集要項を確認してください。

なお、相手先の大学によっては、最初の受講前に事前連絡が必要になる場合がありますので、各受入れ大学のウェブサイト、募集要項で確認してください。

③ 出願期間

出願期間は、前期科目及び通年科目は4月上旬、後期科目は9月中旬で、相手先の大学によって違います。希望する大学の出願締め切りの1週間前までに、宮城大学事務局へ④の願書を提出してください。なお、相手先の大学によっては、前期・後期科目ともに4月を出願期限としている場合があります。

④ 出願方法

履修を希望する場合は、「単位互換学生（特別聴講学生）願書」（共通様式または各校指定様式）に必要事項を記入して、宮城大学事務局へ提出してください。その他必要書類があれば窓口でお知らせします。

⑤ 授業の履修

出願があってから、相手先の大学で審査が行われ、受講の可否が決定します。受入校からの「受入決定通知」をもって履修決定となりますが、それ以前でも講義を聴講することは可能です。受講が決定したら宮城大学事務局よりお知らせします。

⑥ 成績連絡

履修した科目の成績は、宮城大学を通じてお知らせします。相手先大学から連絡があり次第、掲示やメールでお知らせしますので、宮城大学事務局窓口で受け取ってください。

⑦ 単位の認定及び卒業要件単位への参入

⑥で成績が通知された場合、既定の範囲内で単位の認定及び卒業要件単位に算入することができます。[詳細は、「宮城大学他学群・他学類履修及び他大学等履修に関する実施要綱」に定めていますので、学内ウェブサイトで確認して下さい。]

4 学外研修・グローバルインターンシップ

(1) 学外研修・グローバルインターンシップとは

国内・海外を問わず学外における一定期間の計画的なプログラムに参加し、一定の成果を得られた場合、全学共通科目の「学外研修」の単位を修得することができます。また、主に海外における一定期間の研修を通して、グローバル人材として必要なスキル、社会で必要なコミュニケーション能力を身につけ、一定の成果を得られた場合、全学共通科目の「グローバルインターンシップ」の単位を修得することができます。

(2) 科目の履修方法

学外研修、グローバルインターンシップの2科目とも、学内選考のうえで参加が決定します。そのため、学務管理システムでの履修登録は行わず、国際交流・留学生センター等から案内される募集手続きに従って応募します。詳細は国際交流・留学生センター等で配布する募集要項を確認してください。なお、看護学群は実習期間により参加できる日程が限られる場合がありますので、実習日程を確認の上で応募してください。

メ毛欄：

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal grey lines across its entire surface, typical of notebook or composition paper. The lines are thin and light grey, set against a plain white background. There are no margins, text, or other markings present.

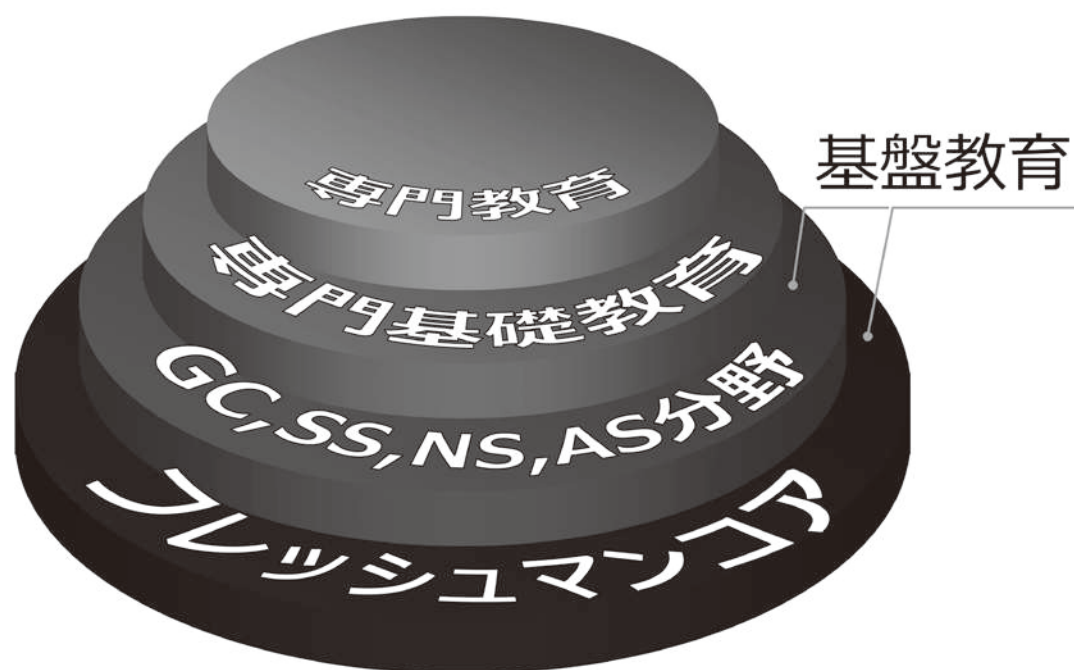
メモ欄：

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

V. 基盤教育

皆さんは大学での学びをどのようにお考えでしょうか。これまでの皆さんの学びの方法は、文法であれ、法則であれ、情報活用のスキルであれ、あるいは歴史・文化・社会についての知識であれ、教えられたことを覚える、といったものではなかったでしょうか。しかし、大学での学びは、教えられたことを覚えるだけでは十分とはいえません。大学での学びの中心は、教えられたことを踏まえながらも、自ら考え、課題を見出し、その解決策を探究していくことにあります。そのためには、自ら調べ、考えを深めることのみならず、他者と意見を交わし、自らとは異なる見解や文化のなかに問題解決の可能性を探ることも必要となります。学問に触れ、地域とかかわり、他者と交わるなかで、身近な地域に、多様な社会に、そして広い世界のなかに自らを位置付けることによって、将来の展望を持つことができるようになります。宮城大学は、このような考えのもと、大学での学びが生涯の学びの糧となることを願っています。

その意味では、皆さんの大学での学びが充実したものとなることが肝要です。そして、そのための最初の働きかけが宮城大学の基盤教育です。基盤教育では、3つの力（知）を養います。1つ目は、基礎的な言語・数量・情報を使いこなす力（技法知）。2つ目は、学知を理解し、検討し、新たな視点を見出す力（学問知）。そして3つ目は、自己と他者への理解を深め、他者と協働しながら目標を達成する力（実践知）。これら3つの力（知）の修得を通じて、人間力の向上、生涯にわたって学び続ける力の涵養、そして明日の姿を見通す力の育成を目指します。



上の図に示すように、基盤教育は、フレッシュマンコア（FC）、グローバルコミュニケーション分野（GC）、ソーシャルサイエンス分野（SS）、ナチュラルサイエンス分野（NS）、そしてアートサイエンス分野（AS）の5つの領域から構成されています。各領域の概容については、ページをあらためて、ご紹介いたします。

基盤教育の教育目標

	ディプロマポリシー	カリキュラムポリシー
		宮城大学共通の教育基盤として、人間力を高めるとともに、広く深く学び続ける力を養成し、将来にわたって明日の姿を見通す力を身につけるための技法知・学問知・実践知を修得するための教育課程を編成する。その中核として、全ての学生が必ず身につけるべき力を養成するための科目群「フレッシュマンコア」を置く。
1 知識・技術	諸領域の学問分野における基本的知識を持ち、各学問分野に特有の考え方を理解し、その考え方を様々な場面で適用できる技術を持つ。	諸領域の学問分野における幅広い分野の知識と技術を教授するため、学問領域を社会・歴史・文化を学ぶ「ソーシャルサイエンス」、人間と自然科学を学ぶ「ナチュラサイエンス」、芸術を学ぶ「アートサイエンス」に分類し、それぞれの領域における基本的知識・技術を教授するための科目群を構成する。また学びの全体を俯瞰するための科目を置く(看護学群を除く)。 学生が修得した知識・技術を、実践的に応用できる力に結びつける効果的な教育方法を採用する。
2 判断思考力	物事を多面的に考えながら、科学的根拠に基づく論理的な思考と判断ができる。	自らが修得した知識・技術を基盤に、科学的根拠に基づく論理的な思考力・判断力を養成するため、「フレッシュマンコア」の中に少人数演習およびフィールドワーク等を置き、実践的な課題に取り組む教育を行う。
3 表現	自分の意見を口頭表現や文章表現によつて的確に伝えることができる。	自らの意見や調査分析結果を文章や口頭で表現し、それらを伝えるコミュニケーション力を養成するため、少人数演習科目において、表現技術とコミュニケーションに関する実践的な教育を行う。 グローバルなコミュニケーション力と表現力を養成するために、「グローバルコミュニケーション」科目群を設け、世界共通語としての英語をフレッシュマンコアとして位置づけるとともに、その発展科目を置く。また、中国語、韓国語、ベトナム語を外国語科目として置く。
4 主体性	自己を社会の中に位置づけ、学びを自分自身で意味づけながら自ら学び続けることができる。	自らの将来を見据え、主体的に学ぶ能力を養成するために、「フレッシュマンコア」の中に、大学での主体的な学びを理解するための科目、自らの将来像を考えるためのキャリアデザイン科目を設ける。また、演習科目においても学びの主体性を重視した教育を実施し、自らが学びつづけるための力を養成する。
5 協働性	他者との適切なコミュニケーションのあり方を理解し、他者と協力して学ぶ活動ができる。	他者との協働性とコミュニケーション力を養成するため、「フレッシュマンコア」の中で少人数演習やフィールドワーク等の協働的な活動を取り入れた教育を実施する。

1 フレッシュマンコア

(1) フレッシュマンコア（FC）とは

宮城大学が重視する基盤教育、その中軸となる全学共通の必修科目群を「フレッシュマンコア」といいます。フレッシュマンコアは、技法知、学問知、実践知の修得に向けた基礎トレーニングの場です。そこではまず専門科目を主体的に学ぶための礎を築きます。また、少人数のグループで課題に取り組み、仲間とともに学びながら、多様な意見から集団で答えを導き出す能力を養っていきます。さらに、地域や社会の一員として自らの果たすべき役割についても考えを深めていきます。これら一連の営みを通じて、一人ひとりの生涯の学びの基盤を確かなものにしていきます。

〈フレッシュマンコア〉

「明日の姿を見通す力」を身につける宮城大学の基盤教育スタンダード



人間力＋学び続ける力



明日の姿を見通す力

(2) フレッシュマンコアの基幹科目

フレッシュマンコアの中でも、以下の7科目（看護学群は4科目）を「フレッシュマンコア基幹科目」といいます。いうなれば、3つの力（知）のコアのコアに触れる機会となるでしょう。

- ①スタートアップ・セミナー ……▶ 25人のクラス単位で、コミュニケーションやディスカッションのスキルを身につけるとともに、自分の考えをプレゼンテーションやライティングの形で表現する方法を学びます。
- ②アカデミック・セミナー ……▶ スタートアップ・セミナーでの学びを基にして、科学的に思考し説明する方法を学びます。他者と協働してアイデアを出し合いながら、自らの表現力を向上させる能力の育成を目指します。
- ③社会の中で生きる ……▶ 社会の一員として、幸福・正義・公正・人権などの観点から、社会がどのように構成されているのかを知り、自分が社会にどのように関わるべきかを、集団討議も交えて考えていきます。
- ④地域フィールドワーク ……▶ 地域を歩き、自らのミッションを問う、地域に貢献できる人材の持つべき素養として、地域（東北、宮城等）の自然・歴史・文化等を学びながら、地域の多様な人々や地域が抱える課題に目を向け、自らの「果たすべき役割」を考えていきます。
- ⑤宮城大学の知の体系（事業構想学群・食産業学群のみ） ……▶ 大学での学びを概観し、宮城大学と3学群のミッション、学修内容等を理解することで、4年間の学修と卒業後の姿をイメージします。
- ⑥大学での学び入門（事業構想学群・食産業学群のみ） ……▶ 大学での学び方を身につけることを目的に、学ぶことの意義を考え、また学ぶために必要な学修方法について学びます。
- ⑦キャリアデザインI（事業構想学群・食産業学群のみ） ……▶ 学類選択や卒業後の進路を見据えて、「自分は何者で、これからどのような道を進んでいきたいのか」を考えます。過去の自分に肯定的な意味付けをし、未来の自分をデザインする方法を学びます。

フレッシュマンコアでは P33 に記載されている基幹科目のほかにも、必修科目として次の科目を配置しています。

- ・ English Reading Skills I / English Reading Skills II / English for Academic Purposes I
English Self-Expression I / English Self-Expression II / English Self-Expression III …… ▶ 世界中の社会や技術発展について書かれたテキストやオンライン教材を使用し、読解の能力を強化する一方、スピーキングやライティングを通し、表現方法を学修します。また、英語の教材を通して、様々な視点や異文化理解を身に付けることを目指します。
- ・ データサイエンス入門 …… ▶ 身近な標本データに着目し、その種類の違いを理解し、適した処理法やグラフ・表による整理・表現法を、PC（パーソナルコンピュータ）を用いて学びます。またこれらを通じて、標本抽出や実験等の意義と必要性を理解し、標本から母集団の特徴を推測する基礎的な考え方を修得します。
- ・ 情報化社会と技術 …… ▶ コンピュータおよび情報ネットワークの基礎的な構造と特徴を理解し、適切に利活用する方法を身に付けます。特に、情報収集や情報分析などを行いながら、情報を活用しコミュニケーションを適切に図る技術を修得します。

2 基盤教育における4つの科目分野

基盤教育では「フレッシュマンコア」のほかに、以下の4つの科目分野を設けています。ここでは、各学類の専門科目をよりよく理解できるよう、3つの力（知）に磨きをかけます。

(1) グローバルコミュニケーション分野（GC）

English for Academic PurposesⅡ	Extensive Listening	Practical English
中国語Ⅰ	中国語Ⅱ	
韓国語Ⅰ	韓国語Ⅱ	
ベトナム語Ⅰ	ベトナム語Ⅱ	
Global StudiesⅠ	Global StudiesⅡ	
Intercultural Communication		

(2) ソーシャルサイエンス分野（SS）

日本の歴史と文化	世界の歴史と文化	東北の歴史と文化
現代社会と哲学	人と宗教	心理学
現代社会の諸相	憲法	社会と経済

(3) ナチュラルサイエンス分野（NS）

数理科学	生命科学	環境科学入門
地球と宇宙	数学概論	物理概論
化学概論	生物概論	基礎統計学

(4) アートサイエンス分野（AS）

音楽	美術	健康科学
スポーツ科学	スポーツ実技	体を動かす楽しみ
アートサイエンス概論（※）	総合芸術（※）	

また、上記(1)～(4)以外にも「全学自由ゼミ」(※)を開講します。

※「アートサイエンス概論」「総合芸術」「全学自由ゼミ」は看護学群では開講しない科目なので、看護学群の学生が履修を希望する場合は、他学群・他学類履修制度により履修してください。

3 留学生対象科目

留学生の皆さんは、下表の基盤教育科目が必修となります。

また、記載されている英語科目（*）の中から4年間で2単位分の授業を取る必要があります。

科目	看護学群	事業構想学群	食産業学群
宮城大学の知の体系	開講なし	○	○
大学での学び入門	開講なし	○	○
社会の中で生きる	○	○	○
キャリアデザインI	開講なし	○	○
スタートアップ・セミナー	○	○	○
アカデミック・セミナー	○	○	○
地域フィールドワーク	○	○	○
情報化社会と技術	○	○	○
データサイエンス入門	○	○	○
* English Reading Skills I	6科目から 2単位（2科目） 以上選択	6科目から 2単位（2科目） 以上選択	6科目から 2単位（2科目） 以上選択
* English Self-Expression I			
* English Reading Skills II			
* English Self-Expression II			
* English for Academic Purposes I			
* English Self-Expression III			
化学概論	選択	選択	○
生物概論	選択	選択	○
基礎統計学	選択	○	○
日本語 I	○	○	○
日本語 II	○	○	○
日本語 III	○	○	○
日本事情 I	○	○	○
日本事情 II	○	○	○

4 教育課程の一覧

基盤教育を含む教育課程の一覧は、「VI学群」の章の科目配当表に記載しています。学群・学類毎に開講科目、必修・選択、分野毎の卒業要件単位が異なりますので、確認のうえ計画的に履修してください。

VI. 食産業学群

1 食産業学群について

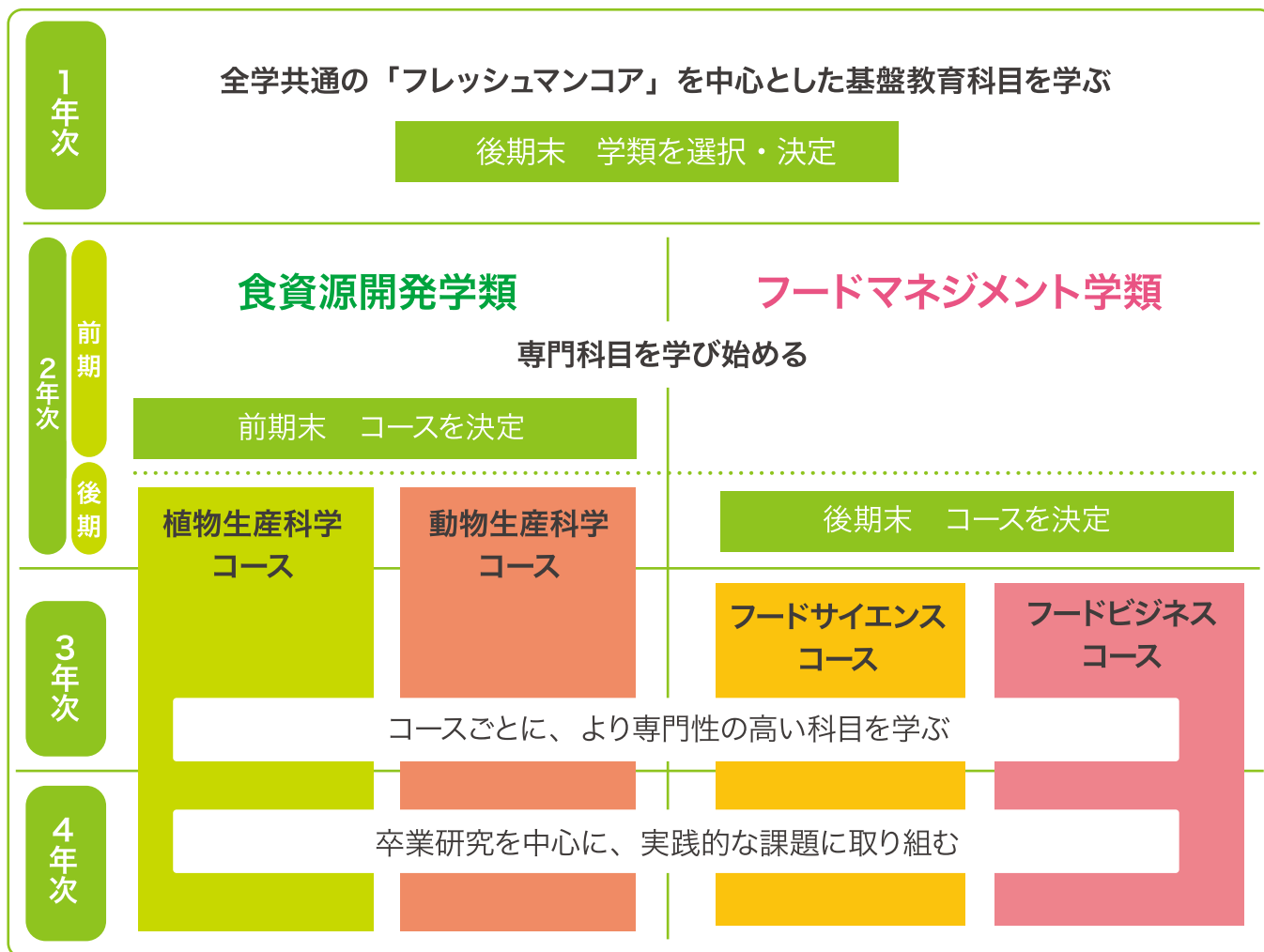
この章では、食産業学群における4年間の学びの流れや、それぞれの学類のカリキュラムの特徴、教育目標及び必要単位数について記載しています。これらの内容の詳細は、履修規程、宮城大学学位規程に記載されています。

とくに、各学類の「科目配当表」は、年次に合わせて修得の必要な単位数や、専門科目の修得の仕方について記載していますので、学びの計画を立てる際や、履修登録を行う際に役立ててください。

(1) カリキュラムの特徴

食産業学群では、食材原料の生産から加工、流通、消費およびそれらを取り巻く環境にわたる食産業について、基礎から専門まで学びます。食材の生産、食品の加工を中心とした生物学や化学などの自然科学あるいは工学的な側面と、経済学、経営学などの社会科学的な側面について、理論と実際を組み合わせた実践的な知識や技術を学びます。

(2) 食産業学群での学び



(3) 食産業学群、食資源開発学類・フードマネジメント学類の教育目標

	ディプロマポリシー	カリキュラムポリシー
学群共通	食産業学群では、以下の要件を満たした学生に学士(食産業学)の学位を授与する。	科学的素養に基づきながら地域資源を活用し国際的視点で食産業の課題を自発的に解決して、未来を開拓できる能力を養う体系的カリキュラムを設置する。 地域に根ざす食資源の高付加価値化や生産方法に関する知識・技術を修得するため、「食資源開発学類」を設置し、動物系食資源を対象とする「動物生産科学」、植物系食資源を対象とする「植物生産科学」の2つの履修コースを定める。 フードシステムの構築に必要なサイエンスとビジネスの両面の知識・技術を修得するため、「フードマネジメント学類」を設置し、主にビジネスを対象とする「フードビジネス」、主にサイエンスを対象とする「フードサイエンス」の2つの履修コースを定める。
知識・技術	食産業に関する専門学問分野の知識を持ち、その分野を体系的に理解し、分野特有の技術を活用できる。	基盤教育での基礎科学の修得に基づき、広範な食産業に関する自然科学分野および社会科学分野での知識と技術の修得ができるような基礎から応用に至る体系的な教育を行う。 食資源開発学類では、動物生産科学、植物生産科学の2つの視点から、生物学の基礎的知識、実験や食材生産の基礎的理論等を学修する講義、これらを実践できる実験・実習・演習を専門基礎科目として設置する。さらに専門科目では、動物系および植物系の食資源開発や付加価値生産、また水圏食資源開発に活用できる先端的な知識等を学修する講義、先端的知識を実践できる実験・実習・演習を設置する。 フードマネジメント学類では、経営やマーケティング等のフードビジネス、食品化学や食品工学等のフードサイエンスを学修する講義、これらを実践できる実験・実習・演習を専門基礎科目として設置する。さらに専門科目では、戦略的に経営するための関連科目、食材を開発するための生産・管理関連科目を学修する講義、食産業界の問題解決を実践できる実験・実習・演習を設置する。
判断思考力	食産業に関わる問題を論理的な分析に基づいて考察することができる。	食資源開発やフードマネジメントの分野で必要な統計的な解析法やエビデンスベースの分析理論等を学修できる専門基礎科目を設置する。 専門科目では、専門基礎科目で学修した分析理論を実際に活用し、食産業における課題の設定、解決法の立案、結果の考察、次の課題の抽出、といった一連のスキームを取り入れた実験・実習・演習を実施する。
表現	食産業に関わる事実とそれに対する思考・判断の過程を的確に表現できる。	食資源開発やフードシステムに関する論理的な分析や考察について、文章や口頭での確に表現する機会を積極的に取り入れた基礎専門科目を設置する。 専門科目や卒業研究では、食産業の現状を正確に説明し、持続的発展に寄与できる分析や考察を提示する能力を養うために、ディスカッションやプレゼンテーション、論文作成等を取り入れた成果発表型のプログラムを実施する。
主体性	社会の持続的発展のための自己の役割を理解した上で、食産業に関わる課題を自ら設定し、その課題解決に主体的に取り組むことができる。	食産業の幅広い視野を持てるよう多様性に富む科目を用意し、将来目標を設定した上で履修科目選択の自由度を認めて学生の自発的な学修を尊重する。 実験・実習・演習の専門科目や卒業研究では、自らの知識と行動により課題発見と課題解決ができるよう探求的プログラムを実施する。 キャリア教育では、食産業の現場において、自分の将来像をデザインできるようにするためのプログラムを取り入れる。
協働性	課題発見や課題解決に、他者の意見を求めたり、他者と協働しながら行動できる。	相手を理解する上で不可欠な傾聴力、把握力、柔軟性等の円滑なコミュニケーション法を学修するため、個別や少人数のグループで行う手法を実験・実習・演習の専門基礎科目や専門科目、卒業研究に取り入れる。 実験・実習・演習の専門科目、卒業研究等において、教員やグループメンバーとのディスカッションや緊密なコミュニケーションを取り入れたプログラムを実施する。 実社会における協働能力を養うために、学外でのインターンシップを取り入れたキャリア教育を実施する。

2 食資源開発学類について

(1) 食資源開発学類のカリキュラムの特徴

食資源開発学類では、1 年次に「フレッシュマンコア」を中心とした基盤教育科目を学びます。1 年次終了時に自分の進む学類が決まり、2 年次からは、学類の専門基礎科目を学びます。2 年次後期からは、動物生産科学コースか植物生産科学コースのいずれかを選択し、コース毎に専門科目を学びます。3 年次には、より専門性の高い科目を実験・実習を通じて学びます。4 年次には、卒業研究を中心に実践的な課題に取り組み、食材の生産法や品質の評価法がわかり、優位性のある新たな食材や生産法を提案・実践できるようになります。

食資源開発学類での4年間の学び

1 年次

「フレッシュマンコア」を中心とした基盤教育科目を学ぶ

- 大学での学びに必要な基礎的なスキルを身に付ける。

1 年次末

学類を選択・決定

2 年次

専門基礎科目を学び食材の生産や加工を体験

前期

- 代表的な食材の生産や加工について学び体験する
- 食産業をビジネスとサイエンスの両面から理解するための基礎学力を身に付ける

開講科目例

- 食材生産概論
- 食材生産・加工実習Ⅰ
- 有機化学
- 経済経営学基礎

2 年次前期末

コースを選択

後期

専門科目を学び始める

動物生産科学コース

開講科目例

- 動物生理学
- 動物生産基礎実験Ⅰ
- 畜産食品学

- 生物学的基礎理論を食材の生産と結びつけて学ぶ

植物生産科学コース

開講科目例

- 植物生理学
- 植物生産基礎実験Ⅰ
- 農産食品学

3 年次

より専門性の高い科目を座学と実験・実習を通して学ぶ

開講科目例

- 動物繁殖学
- 動物性食材生産学Ⅰ・Ⅱ
- 循環型動物生産論
- 付加価値動物性食材生産法
- 動物性食材生産実験実習Ⅰ・Ⅱ

- 食材の生産法や経営を学ぶ
- 品質の評価法や優位性付与の理論を学ぶ

開講科目例

- 植物病理学
- 植物性食材生産学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
- 食資源開発学
- 付加価値植物性食材生産法
- 植物性食材生産実験実習Ⅰ・Ⅱ

これらの科目も
両コースで学べます

開講科目例

- 水棲動物学
- 水棲植物学
- 水産資源学
- 水産利用学

4 年次

卒業研究を中心に、実践的な課題に取り組む機会が増える

【開講科目例】 ● 食と未来 ● 卒業研究

卒業論文発表会＝4年間の学びの集大成

- 食材の生産法や品質の評価法がわかり、優位性のある新たな食材や生産法を提案・実践できる人材をめざす

(2) 食資源開発学類の卒業認定基準表

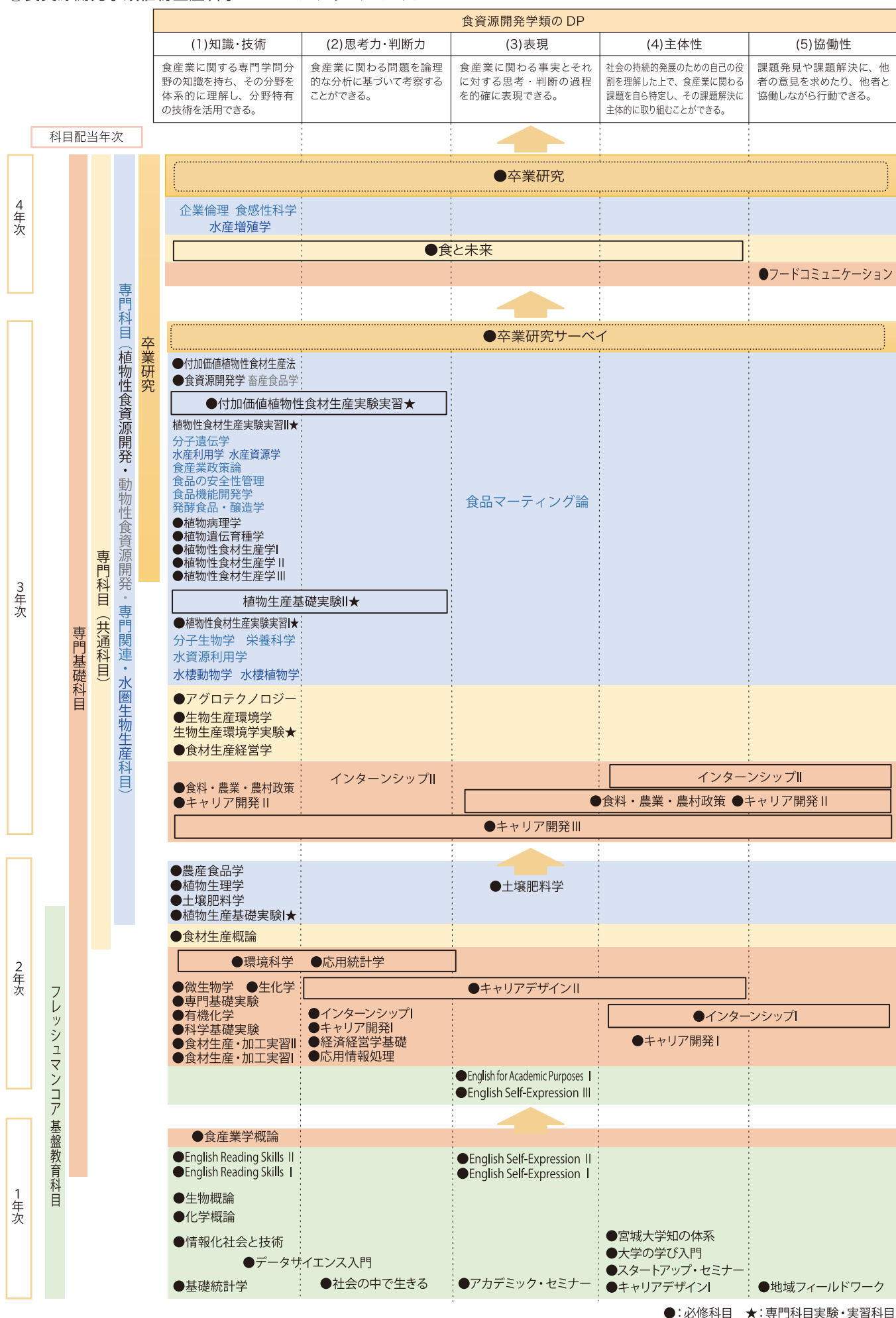
区 分			配当 単位数	必修 単位数	選 択 必 修	必要単位数	
フレッシュマンコア(FC)			21	21	0	21	45単位 以上
(留学生)			21	15	2以上	17以上	
グローバルコミュニケーション(GC)			15	0	3以上	3以上	
ソーシャルサイエンス(SS)			18	0	10以上	16以上	
ナチュラルサイエンス(NS)			18	6			
アートサイエンス(AS)			11	0	2以上	2以上	
基盤ゼミ			1	0	0		
留学生対象			8	7	0	7以上	
全学共通科目			6	0	0		(卒業要件外)
			6	0	0		
専門基礎科目			32	30	0	30単位以上	
専 門 科 目	植 物 生 産 科 学 コ ー ス	共通科目	10	10	0	10	44単位 以上
		実験・実習科目	6	3	1	4以上	
		植物性食資源開発科目	20	20	0	20	
		専門関連科目	22	0	0	10以上	
		水圏生物生産科目	10	0	0		
	動 物 生 産 科 学 コ ー ス	共通科目	10	10	0	10	44単位 以上
		実験・実習科目	6	3	1	4以上	
		動物性食資源開発科目	20	20	0	20	
		専門関連科目	21	0	0	10以上	
		水圏生物生産科目	10	0	0		
卒業研究			8	8	0	8単位	
合 計			232	卒業要件単位数 127単位以上			

※水圏生物生産科目
を組み合わせる場合、
水圏生物生産科目 8
単位以上が必要

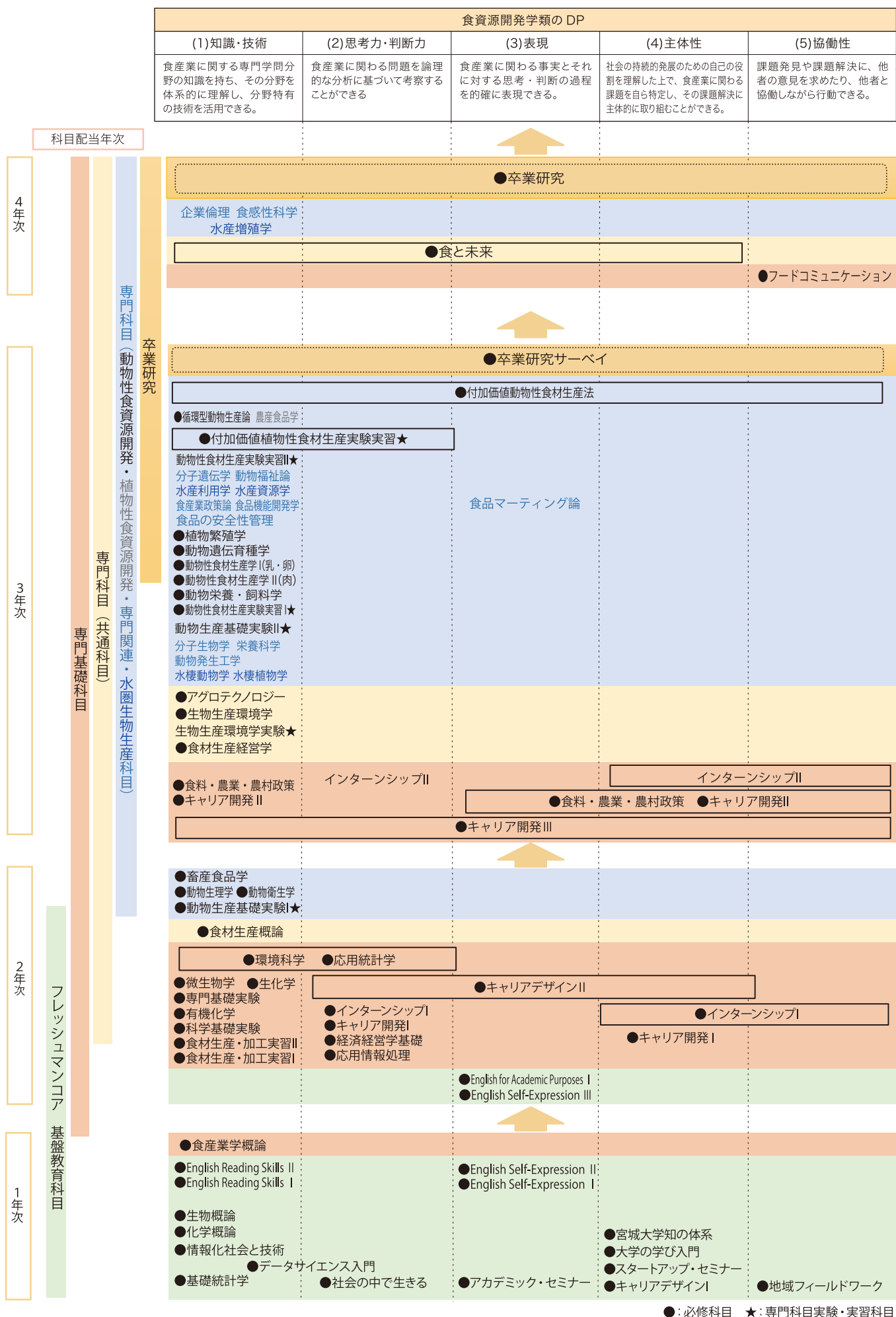
※水圏生物生産科目
を組み合わせる場合、
水圏生物生産科目 8
単位以上が必要

(3) カリキュラムマップ

① 食資源開発学類植物生産科学コースのカリキュラムマップ



②食資源開発学類動物生産科学コースのカリキュラムマップ



●: 必修科目 ★: 専門科目実験・実習科目

(5) 食資源開発学類の科目配当表

		1 年前期		1 年後期		2 年前期		2 年後期		3 年前期	
		科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位
基礎教育科目	フレッショマンコア	スタートアップ・セミナー	2	アカデミック・セミナー	2						
		社会の中で生きる	1	キャリアデザインⅠ	1						
		大学での学び入門	1								
		宮城大学の知の体系	2	情報化社会と技術	2						
		地域フィールドワーク	2	English Self-Expression Ⅰ	1	English Self-Expression Ⅲ	1				
	グローバル・コミュニケーション	データサイエンス入門	2	English Reading Skills Ⅰ	1	English for Academic Purposes Ⅰ	1				
		English Self-Expression Ⅰ	1			Practical English	1	English for Academic Purposes Ⅱ	1		
		English Reading Skills Ⅰ	1					Extensive Listening	1		
		Global Studies Ⅰ	2	Intercultural Communication	2						
		韓国語Ⅰ	1	Global Studies Ⅱ	2						
専攻科目	サイエンス	中国語Ⅰ	1	韓国語Ⅱ	1						
		ベトナム語Ⅰ（集中）	1	中国語Ⅱ	1						
		世界の歴史と文化	2	ベトナム語Ⅱ（集中）	1						
		東北の歴史と文化	2	日本の歴史と文化	2						
		現代社会の諸相	2	現代社会と哲学	2						
	サイエンス	憲法	2	人と宗教	2						
		社会と経済	2	心理学	2						
		環境科学入門	2	数理学	2						
		地球と宇宙	2	生命科学	2						
		化学概論	2	数学概論	2						
全学共通科目	サイエンス	生物概論	2	物理概論	2						
		美術	2	基礎統計学	2						
		体を動かす楽しみ	1	音楽	2						
		アートサイエンス概論	1	健康科学	2						
		全学自由ゼミ（集中）	1	スポーツ科学	1						
	留学	日本語Ⅰ	1	日本語Ⅱ	1	日本語Ⅲ	1	日本語Ⅳ	1		
		日本語Ⅰ	1	日本語Ⅱ	2						
		日本語Ⅱ	2	日本語Ⅲ	2						
		グローバルインターンシップ（集中）	2	学外研修（集中）	2	コミュニティ・プランナー概論及び演習	2	コミュニティ・プランナー実践論	2	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	2
		産学連携講座Ⅰ（通年）	1	産学連携講座Ⅱ（通年）	1						

学類共通	専門基礎科目	★専門基礎科目	2	有機化学	2	微生物学	2	食料・農業・農村政策	2
		食産業学概論	2	経済経営学基礎	2	環境科学	2		
				科学基礎実験	1	化学	2		
				食材生産・加工実習Ⅰ	1	専門基礎実験	1		
				応用統計学	2	食材生産・加工実習Ⅱ	1		
				応用情報処理	2				
				キャリアデザインⅡ	1	キャリア開発Ⅰ	1	キャリア開発Ⅱ	1
				インターンシップⅠ	2			インターンシップⅡ	2

植物生産科学コース	専門科目履修方法	①共通科目10単位を履修する ②植物性食資源開発科目20単位を履修する ③実験・実習科目から必修3単位、選択1単位の合計4単位を履修する。 ④専門関連科目及び水圏生物生産科目から10単位を選択して履修する。 (水圏生物生産科目を卒業要件に参入する場合は水圏生物生産科目群から8単位以上修得することが条件)	★共通科目	食料生産概論	2	★植物性食資源開発科目	2	生物生産環境学	2
						農産食品学	2	植物病理学	2
						植物生理学	2	植物遺伝育種学	2
						土壌肥料学	2	植物性食料生産Ⅰ（食用作物）	2
								植物性食料生産Ⅱ（露地園芸）	2
								植物性食料生産Ⅲ（施設園芸）	2
						★実験・実習科目			
						植物生産基礎実験Ⅰ	1	植物生産基礎実験Ⅱ	1
								植物性食料生産実験実習Ⅰ	1
						生物生産環境学実験	1		
						★専門関連科目			
						分子生物学	2		
						栄養科学	2		
						水資源利用学	2		
						★水圏生物生産科目			
						水棲動物学	2		
						水棲植物学	2		
						★動物性食資源開発科目			
						動物生理学	2	動物繁殖学	2
						動物衛生学	2	動物遺伝育種学	2
								動物性食料生産Ⅰ（乳・卵）	2
								動物性食料生産Ⅱ（肉）	2
								動物栄養・飼料学	2
						★実験・実習科目			
						動物生産基礎実験Ⅰ	1	動物生産基礎実験Ⅱ	1
								動物性食料生産実験実習Ⅰ	1
						★専門関連科目			
						動物発生工学	2		

動物生産科学コース	専門科目履修方法	①共通科目10単位を履修する ②動物性食資源開発科目20単位を履修する ③実験・実習科目から必修3単位、選択1単位の合計4単位を履修する。 ④専門関連科目及び水圏生物生産科目から10単位を選択して履修する。 (水圏生物生産科目を卒業要件に参入する場合は水圏生物生産科目群から8単位以上修得することが条件)	★共通科目	食料生産概論	2	★動物性食資源開発科目	2	生物生産環境学	2
						畜産食品学	2	動物繁殖学	2
						動物生理学	2	動物遺伝育種学	2
						動物衛生学	2	動物性食料生産Ⅰ（乳・卵）	2
								動物性食料生産Ⅱ（肉）	2
								動物栄養・飼料学	2
						★実験・実習科目			
						動物生産基礎実験Ⅰ	1	生物生産環境学実験	1
								動物生産基礎実験Ⅱ	1
								動物性食料生産実験実習Ⅰ	1
						★専門関連科目			
						分子生物学	2		
						栄養科学	2		
						動物発生工学	2		
						★水圏生物生産科目			
						水棲動物学	2		
						水棲植物学	2		
						★植物性食資源開発科目			
						植物病理学	2	植物生理学	2
						植物遺伝育種学	2	植物性食料生産Ⅰ（食用作物）	2
						土壌肥料学	2	植物性食料生産Ⅱ（露地園芸）	2
								植物性食料生産Ⅲ（施設園芸）	2
						★実験・実習科目			
						植物生産基礎実験Ⅰ	1	植物生産基礎実験Ⅱ	1
								植物性食料生産実験実習Ⅰ	1
						★専門関連科目			
						水資源利用学	2		

○ キャリア開発Ⅲ	1	○ フードコミュニケーション	2	(必修)30単位 (選択)卒業要件に算入可能 / 2単位	必修を含めて 30単位 以上修得 /32単位
-----------	---	----------------	---	------------------------------------	---------------------------------

	○ 食料生産経営学 ○ アグロテクノロジー	2 2			○ 食と未来	2	(必修)10単位	必修を含めて 44単位 以上修得 /70単位
	○ 付加価値植物性食材生産法 ○ 食資源開発学	2 2					(必修)20単位	
	★動物性食資源開発科目 ※畜産食品学	2					専門関連科目として卒業要件に算入可能/2単位 (必修) 3単位	
	○ 付加価値植物性食材生産実験実習 植物性食材生産実験実習Ⅱ	1 1					(選択) 1単位以上/ 3単位	
	分子遺伝学 食品マーケティング論 食産業政策論 食品の安全管理 食品機能開発学 発酵食品・醸造学	2 2 2 2 2 2	企業倫理 食感性科学	2 2			専門関連科目から (選択)10単位以上/22単位 または 水圏生物生産科目から (選択) 8単位以上/10単位	
	水産利用学 水産資源学	2 2	水産増殖学	2			および専門関連科目の組合せで 10単位以上	
	○ 卒業研究サーベイ	2	○	卒業研究	6		(必修)8単位	
	付加価値動物性食材生産法 循環型動物生産論	2 2					卒業要件外	
	付加価値動物性食材生産実験実習 動物性食材生産実験実習Ⅱ	1 1						
	動物福祉論	1						

	○ 食料生産経営学 ○ アグロテクノロジー	2 2			○ 食と未来	2	(必修)10単位	必修を含めて 44単位 以上修得 /69単位
	○ 付加価値動物性食料生産法 ○ 循環型動物生産論	2 2					(必修)20単位	
	★植物性食資源開発科目 ※農産食品学	2 2					専門関連科目として卒業要件に算入可能/2単位 (必修) 3単位	
	○ 付加価値動物性食料生産実験実習 動物性食料生産実験実習Ⅱ	1 1					(選択) 1単位以上/ 3単位	
	分子遺伝学 食品マーケティング論 食産業政策論 食料の安全性管理 食料機能開発学 動物福祉論	2 2 2 2 2 1	企業倫理 食感性科学	2 2			専門関連科目から (選択)10単位以上/21単位 または 水圏生物生産科目から (選択) 8単位以上/10単位	
	水産利用学 水産資源学	2 2	水産増殖学	2			および専門関連科目の組合せで 10単位以上	
	○ 卒業研究サーベイ	2	○	卒業研究		6	(必修) 8単位	
	付加価値植物性食料生産法 食資源開発学	2 2					卒業要件外	
	付加価値植物性食料生産実験実習 植物性食料生産実験実習Ⅱ	1 1						
	発酵食品・醸造学	2						

必修を
含めて
127単位
以上修得
/232単位

(6) 食資源開発学類の履修モデル

①食資源開発学類の履修モデルの概要

食資源開発学類では、自らの興味関心、進路、資格取得に応じた科目選択を行い、将来設計を踏まえた体系的学修ができるように、複数の履修モデルを作成しています。各自の意欲や将来設計に合わせて、様々な科目を組み合わせた学修に努めて下さい。

履修モデル	主な内容
基本モデル	生物の基本的なしくみをベースに、植物性食材あるいは動物性食材の生産原理や付加価値生産技術、食材生産現場の生態環境についての知識や技術を幅広く学修します。食材生産や流通、農環境の分野で広い視野をもって活躍できる人材を目指します。
ラボ重視モデル	食材生産の原理や技術とともに、植物あるいは動物の遺伝や生理の基礎科学、遺伝子やタンパク質の解析技術、有用物質の分析技術等を学修します。これら食材生産の研究開発やバイオテクノロジー等の分野から食材の付加価値生産を基礎技術で支えることができる活躍できる人材を目指します。
フィールド重視モデル	植物生産科学コースでは植物の生理生態とともに、穀類や園芸作物の生産システムや栽培施設管理、動物生産等、動物生産科学コースでは畜産物の生産科学や動物福祉、生産環境等の知識等をもとに、農・畜産食材の付加価値生産を生産現場で展開できる人材を目指します。
水産追加モデル	食材生産の原理、生産技術や生産現場の環境の知識や技術を学修するとともに、水圏生物の生理生態、水産資源の生産加工技術、水圏環境について幅広く学修します。これらの内容は、水産分野の生産技術、加工技術等の業務に役立てることができます。

②食資源開発学類の履修モデル

凡例：●…必修，○…選択科目

科目 区分		授業科目	配当 年次	単 位 数	授 業 形 態	動物生産 科学コース				植物生産 科学コース				卒業要件					
						基本 モデル	ラ ボ 重 視 モデル	フ ィ ー ル ド 重 視 モデル	水 産 追 加 モデル	基本 モデル	ラ ボ 重 視 モデル	フ ィ ー ル ド 重 視 モデル	水 産 追 加 モデル	区分ごとの要件1	区分ごとの要件2	備考			
基盤 教育 科目	フ レ ッ シ ュ マ ン コ ア	宮城大学の知の体系	1前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●	21単位必修 ※ただし 留学生に ついては 備考の通り とする	留学生は 15単位 必修	留学生は 2単位以上 選択必修			
		大学での学び入門	1前	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		社会の中で生きる	1前	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		キャリアデザインⅠ	1後	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		スタートアップ・セミナー	1前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		アカデミック・セミナー	1後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		地域フィールドワーク	1前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		情報化社会と技術	1後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		データサイエンス入門	1前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		English Reading SkillsⅠ	1前	1	演習	●	●	●	●	●	●	●	●						
		English Self-ExpressionⅠ	1前	1	演習	●	●	●	●	●	●	●	●						
		English Reading SkillsⅡ	1後	1	演習	●	●	●	●	●	●	●	●						
	English Self-ExpressionⅡ	1後	1	演習	●	●	●	●	●	●	●	●							
	English for Academic PurposesⅠ	2前	1	演習	●	●	●	●	●	●	●	●							
	English Self-ExpressionⅢ	2前	1	演習	●	●	●	●	●	●	●	●							
	グ ロ ー バ ル コ ミ ュ ニ ケー ション	English for Academic PurposesⅡ	2後	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○	3単位 以上修得					
		Extensive Listening	2後	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		Practical English	2前	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		中国語Ⅰ	1・2前	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		中国語Ⅱ	1・2後	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		韓国語Ⅰ	1・2前	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		韓国語Ⅱ	1・2後	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		ベトナム語Ⅰ	1・2集中	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		ベトナム語Ⅱ	1・2集中	1	演習	○	○	○	○	○	○	○	○						
		Global StudiesⅠ	1・2前	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		Global StudiesⅡ	1・2後	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		Intercultural Communication	1・2後	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
	ソ ー シ ヤ ル サイ エ ン ス	日本の歴史と文化	1・2後	2	講義									必修科目を 含めて 45単位 以上修得	必修を 含めて 16単位 以上修得				
		世界の歴史と文化	1・2前	2	講義														
		東北の歴史と文化	1・2前	2	講義														
		現代社会と哲学	1・2後	2	講義														
		人と宗教	1・2後	2	講義														
		心理学	1・2後	2	講義														
		現代社会の諸相	1・2前	2	講義														
		憲法	1・2前	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		社会と経済	1・2前	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		数理科学	1・2後	2	講義														
		生命科学	1・2後	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		環境科学入門	1・2前	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
	ナ チ ュ ー ラ ル サイ エ ン ス	地球と宇宙	1・2前	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		数学概論	1・2後	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		物理概論	1・2後	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		化学概論	1・2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		生物概論	1・2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
		基礎統計学	1後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●						
ア ー ト サイ エ ン ス		音楽	1・2後	2	講義												2単位以上 修得		
		美術	1・2前	2	講義														
		健康科学	1・2後	2	講義	○	○	○	○	○	○	○	○						
		アートサイエンス概論	1前	1	講義														
		総合芸術	1集中	1	実験・実習														
		スポーツ科学	1・2後	1	講義														
	スポーツ実技	1・2後	1	実験・実習															
	体を動かす楽しみ	1・2前	1	実験・実習															
留 学 生 対 象	全学自由ゼミ	1・2集中	1	演習									留学生のみ 履修可能	留学生は必修 留学生の選択科目 留学生は必修					
	日本語Ⅰ	1前	1	演習															
	日本語Ⅱ	1後	1	演習															
	日本語Ⅲ	2前	1	演習															
	日本語Ⅳ	2後	1	演習															
	日本事情Ⅰ	1前	2	講義															
	日本事情Ⅱ	1後	2	講義															
全 学 共 通 科 目	コミュニティ・プランナー概論及び演習	2前	2	講義										卒業要件単位 に含まない					
	コミュニティ・プランナー実践論	2後	2	講義															
	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	3前	2	演習															
	グローバルインターンシップ	1・2集中	2	演習															
	学外研修	1・2集中	2	演習															
	産学連携講座Ⅰ	1・2通	1	講義															
	産学連携講座Ⅱ	1・2通	1	講義															

備考欄に「*」の付いている科目は、2年次までに修得しない場合に、II総論「9 進級について」の進級要件における「未修得の必修単位」に該当する。

凡例：●…必修、○…選択科目

科目 区分	授業科目	配当 年次	単 位 数	授 業 形 態	動物生産 科学コース				植物生産 科学コース				卒業要件		
					基本 モデル	ラボ 重視 モデル	フイ ールド 重視 モデル	水 産 追 加 モデル	基本 モデル	ラボ 重視 モデル	フイ ールド 重視 モデル	水 産 追 加 モデル	区分ごとの要件1	区分ごとの要件2	備考
専門基礎科目	食産業学概論	1後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●	必修科目を含めて 30単位 以上修得		
	有機化学	2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	経済経営学基礎	2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	科学基礎実験	2前	1	実験・実習	●	●	●	●	●	●	●	●			
	食材生産・加工実習Ⅰ	2前	1	実験・実習	●	●	●	●	●	●	●	●			
	応用情報処理	2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	応用統計学	2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	キャリアデザインⅡ	2前	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	インターンシップⅠ	2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	微生物学	2後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	環境科学	2後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	生化学	2後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	専門基礎実験	2後	1	実験・実習	●	●	●	●	●	●	●	●			
	食材生産・加工実習Ⅱ	2後	1	実験・実習	●	●	●	●	●	●	●	●			
	キャリア開発Ⅰ	2後	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	食料・農業・農村政策	3前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	キャリア開発Ⅱ	3前	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	インターンシップⅡ	3前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	キャリア開発Ⅲ	3後	1	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
	フードコミュニケーション	4前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●	●			
専門科目	共通科目	食材生産概論	2前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●		10単位必修	
		生物生産環境学	3前	2	講義	●	●	●	●	●	●	●			
		食材生産経営学	3後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●			
		アグロテクノロジー	3後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●			
		食と未来	4後	2	講義	●	●	●	●	●	●	●			
	植物性食資源開発科目	農産食品学	2後	2	講義				●	●	●	●		植物生産科学コース は20単位必修	動物生産科学コースは 専門関連科目に算入
		植物生理学	2後	2	講義				●	●	●	●			
		土壌肥科学	2後	2	講義				●	●	●	●			
		植物病理学	3前	2	講義				●	●	●	●			
		植物遺伝育種学	3前	2	講義				●	●	●	●			
		植物性食材生産学Ⅰ（食用作物）	3前	2	講義				●	●	●	●			
		植物性食材生産学Ⅱ（露地園芸）	3前	2	講義				●	●	●	●			
		植物性食材生産学Ⅲ（施設園芸）	3前	2	講義				●	●	●	●			
		付加価値植物性食材生産法	3後	2	講義				●	●	●	●			
		食資源開発学	3後	2	講義				●	●	●	●			
	動物性食資源開発科目	畜産食品学	2後	2	講義	●	●	●					必修科目を含めて 44単位 以上修得	動物生産科コース は20単位必修	植物生産科学コースは 専門関連科目に算入
		動物生理学	2後	2	講義	●	●	●							
		動物衛生学	2後	2	講義	●	●	●							
		動物繁殖学	3前	2	講義	●	●	●							
		動物遺伝育種学	3前	2	講義	●	●	●							
		動物性食材生産学Ⅰ（乳・卵）	3前	2	講義	●	●	●							
		動物性食材生産学Ⅱ（肉）	3前	2	講義	●	●	●							
		動物栄養・飼料学	3前	2	講義	●	●	●							
		付加価値動物性食材生産法	3後	2	講義	●	●	●							
		循環型動物生産論	3後	2	講義	●	●	●							
	実験・実習科目	植物生産基礎実験Ⅰ	2後	1	実験・実習				●	●	●	●		植物生産科学コースは 必修を含めて4単位以上修得	動物生産科学コースは 必修を含めて4単位以上修得
		植物性食材生産実験実習Ⅰ	3前	1	実験・実習				●	●	●	●			
		植物生産基礎実験Ⅱ	3前	1	実験・実習					○	○	○			
		植物性食材生産実験実習Ⅱ	3後	1	実験・実習					○	○	○			
		付加価値植物性食材生産実験実習	3後	1	実験・実習				●	●	●	●			
		生物生産環境学実験	3前	1	実験・実習	○		○	○			○			
		動物生産基礎実験Ⅰ	2後	1	実験・実習	●	●	●							
		動物性食材生産実験実習Ⅰ	3前	1	実験・実習	●	●	●							
		動物生産基礎実験Ⅱ	3前	1	実験・実習		○	○							
		動物性食材生産実験実習Ⅱ	3後	1	実験・実習			○							
		付加価値動物性食材生産実験実習	3後	1	実験・実習	●	●	●							

凡例：●…必修、○…選択科目

科目 区分		授業科目	配当 年次	単 位 数	授 業 形 態	動物生産 科学コース				植物生産 科学コース				卒業要件		
						基本 モデル	ラボ 重視 モデル	フイ ールド 重視 モデル	水産 追加 モデル	基本 モデル	ラボ 重視 モデル	フイ ールド 重視 モデル	水産 追加 モデル	区分ごとの要件1	区分ごとの要件2	備考
専門 関連 科目	分子生物学	3前	2	講義		○	○	○	○	○	○	○	専門関連科目から10単位 以上修得または水圏生物 生産科目8単位以上および 専門関連科目の組合せで 10単位以上修得			
	栄養科学	3前	2	講義	○	○	○		○	○	○	○				
	分子遺伝学	3後	2	講義	○	○			○	○						
	食品マーケティング論	3後	2	講義			○				○					
	食産業政策論	3後	2	講義	○		○		○							
	食品の安全管理	3後	2	講義		○	○			○	○					
	食品機能開発学	3後	2	講義	○	○				○						
	企業倫理	4前	2	講義							○	○				
	食感性科学	4前	2	講義			○				○					
	水資源利用学	3前	2	講義					○	○						
	発酵食品・醸造学	3後	2	講義					○	○						
	動物発生工学	3前	2	講義	○	○										
	動物福祉論	3後	1	講義			○									
	水圏 生物 生産 科目	水棲動物学	3前	2	講義				○			○	○			動物生産科学コース は卒業要件単位に含 まない
		水棲植物学	3前	2	講義				○			○	○			
		水産利用学	3後	2	講義				○			○	○			
水産資源学		3後	2	講義				○			○	○				
水産増殖学		4前	2	講義				○			○	○				
卒業研究サーベイ		3後	2	演習	●	●	●	●	●	●	●	●				
卒業研究		4通	6	演習	●	●	●	●	●	●	●	●	8単位必修			
基盤教育科目、全学共通科目、専門基礎科目、専門科目、卒業研究の合計						127	129	129	129	127	129	130	130	卒業要件単位数127単位以上修得		

3—フードマネジメント学群について

(1) フードマネジメント学群のカリキュラムの特徴

フードマネジメント学群では、1年次に「フレッシュマンコア」を中心とした基盤教育科目を学びます。1年次終了時に自分の進む学類が決まり、2年次からは、学類の専門基礎科目を学びます。3年次からは、フードビジネスコースかフードサイエンスコースのいずれかを選択し、コース毎により専門性の高い科目を学びます。4年次には、卒業研究を中心に実践的な課題に取り組めます。

フードマネジメント学群での4年間での学び

1年次

「フレッシュマンコア」を中心とした基盤教育科目を学ぶ

■ 大学での学びに必要な基礎的なスキルを身に付ける。

1年次末

学類を選択・決定

2年次

専門基礎科目、専門科目を学ぶ

- 各コースに共通の科目を学ぶ
- 食産業をビジネスとサイエンスの両面から理解するための基礎学力を身につける

開講科目例

- 微生物学
- 食品企業経営論
- 食材生産加工実習Ⅰ・Ⅱ
- 食品化学
- 食品マーケティング論

2年次末

コースを選択

3年次

コースごとに、より専門性の高い科目を学ぶ

フードビジネスコース

- フードビジネスの専門知識とフードサイエンスの基礎知識を学ぶ
- 食品産業や食品企業を健全に発展させるビジネスリーダーをめざす

開講科目例

- 食料・農業・農村政策
- 栄養科学
- 食品衛生学

開講科目例

- 食料経済論
- 食品企業経営戦略論
- フードサービス産業論
- ローカルフードシステム論
- フードシステム調査演習

相互に選択可能

相互に選択可能

フードサイエンスコース

- フードサイエンスの専門知識とフードビジネスの基礎知識を学ぶ
- 食品産業において新たな技術開発をリードする技術者をめざす

開講科目例

- 発酵食品・醸造学
- 食品工学
- 食品貯蔵・流通技術論
- 調理科学
- 食品栄養・機能学実験

4年次

卒業研究を中心に、実践的な課題に取り組む機会が増える

開講科目例

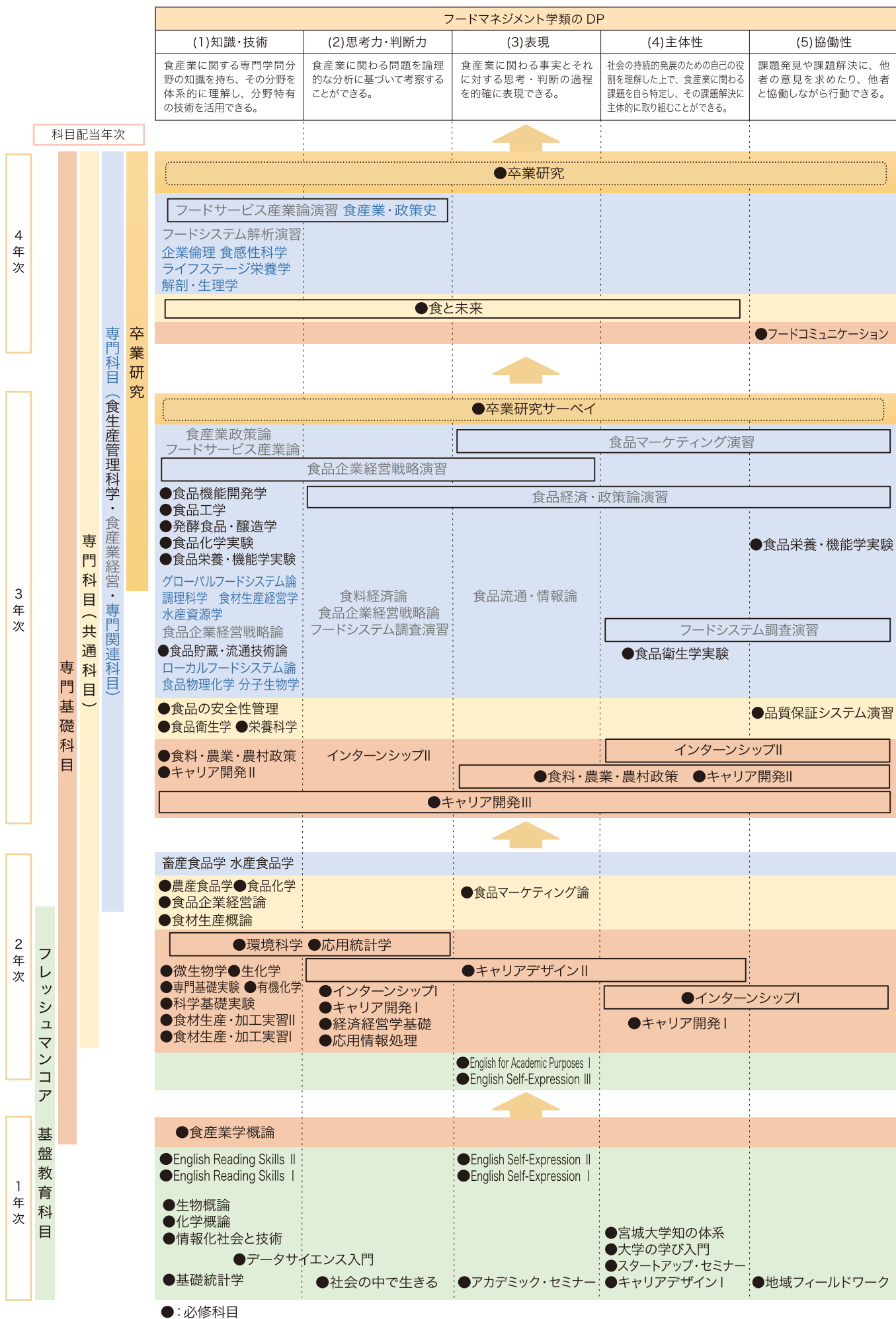
- 卒業研究
- 食と未来

卒業論文発表会＝4年間の学びの集大成

(2) フードマネジメント学類の卒業認定基準表

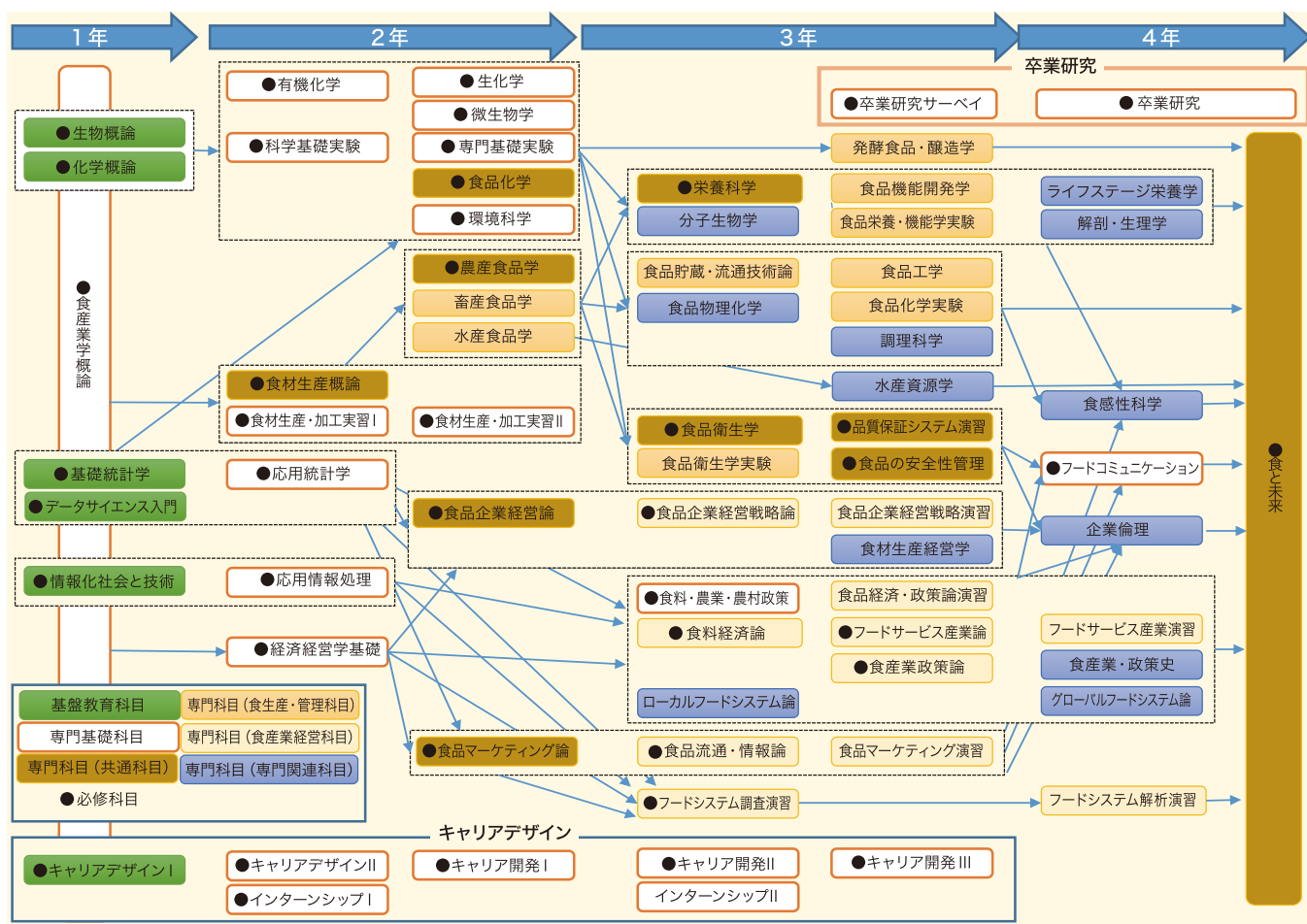
区分			配当単位数	必修単位数	選択必修	必要単位数	
フレッシュマンコア（FC）			21	21	0	21	45単位以上
（留学生）			21	15	2以上	17以上	
グローバルコミュニケーション（GC）			15	0	3以上	3以上	
ソーシャルサイエンス（SS）			18	0	10以上	16以上	
ナチュラルサイエンス（NS）			18	6			
アートサイエンス（AS）			11	0	2以上	2以上	
基盤ゼミ			1	0	0		
留学生対象			8	7	0	7以上	
全学共通科目			6	0	0		
			6	0	0	（卒業要件外）	
専門基礎科目			32	30	0	30単位以上	
専門科目	フード ビジネス コース	共通科目	19	19	0	19	44単位以上
		食産業経営科目	16	11	3	14以上	
		専門関連科目	39	0	0	11以上	
	フード サイエンス コース	共通科目	19	19	0	19	44単位以上
		食生産・管理科学科目	15	11	2	13以上	
		専門関連科目	40	0	0	12以上	
卒業研究			8	8	0	8単位	
合計			210	卒業要件単位数 127単位以上			

②フードマネジメント学類フードサイエンスコースのカリキュラムマップ

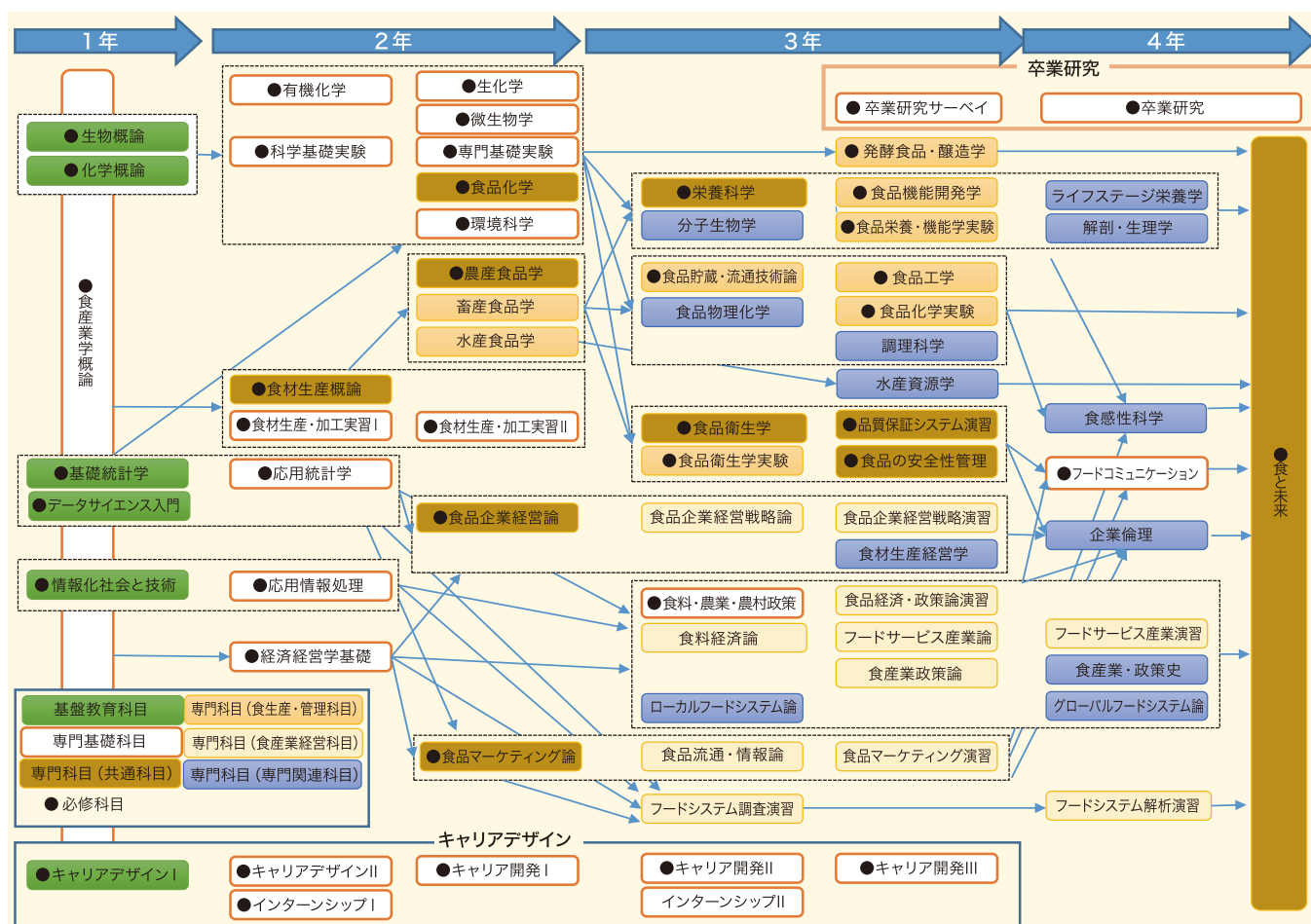


(4) カリキュラム関連マップ

①フードマネジメント学類フードビジネスコース カリキュラム関連マップ



②フードマネジメント学類フードサイエンスコース カリキュラム関連マップ



(5) フードマネジメント学類の科目配当表

		1 年前期		1 年後期		2 年前期		2 年後期		3 年前期	
		科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位
基礎教育科目	フレックスマンコア	○ スタートアップ・セミナー	2	○ アカデミック・セミナー	2						
		○ 社会の中で生きる	1	○ キャリアデザインⅠ	1						
		○ 大学での学び入門	1								
		○ 宮城大学の知の体系	2								
		○ 地域フィールドワーク	2								
		○ データサイエンス入門	2	○ 情報化社会と技術	2						
	グローバルコミュニケーション	○ English Self-Expression Ⅰ	1	○ English Self-Expression Ⅱ	1	○ English Self-Expression Ⅲ	1				
		○ English Reading Skills Ⅰ	1	○ English Reading Skills Ⅱ	1	○ English for Academic Purposes Ⅰ	1				
		Global StudiesⅠ	2	Intercultural Communication Global StudiesⅡ	2	Practical English	1	English for Academic Purposes Ⅱ	1		
		韓国語Ⅰ	1	韓国語Ⅱ	1			Extensive Listening	1		
	ソサイエタル	中国語Ⅰ	1	中国語Ⅱ	1						
		ベトナム語Ⅰ(集中)	1	ベトナム語Ⅱ(集中)	1						
	サイエンス	世界の歴史と文化	2	日本の歴史と文化	2						
		東北の歴史と文化	2								
		現代社会の諸相	2	現代社会と哲学	2						
		憲法	2	人と宗教	2						
全学共通科目	サイエンス	社会と経済	2	心理学	2						
		環境科学入門	2	数理科学	2						
		地球と宇宙	2	生命科学	2						
		○ 化学概論	2	数学概論	2						
	サイエンス	○ 生物概論	2	物理概論	2						
				○ 基礎統計学	2						
	アート	美術	2	音楽	2						
		体を動かす楽しみ	1	健康科学	2						
		アートサイエンス概論	1	スポーツ科学	1						
				スポーツ実技	1						
	ゼミ	全学自由ゼミ(集中)	1	総合芸術(集中)	1						
		○ 日本語Ⅰ	1	○ 日本語Ⅱ	1	○ 日本語Ⅲ	1	日本語Ⅳ	1		
		○ 日本事情Ⅰ	2	○ 日本事情Ⅱ	2						
		グローバルインターンシップ(集中)	2	学外研修(集中)	2	コミュニティ・プランナー概論及び演習	2	コミュニティ・プランナー実践論	2	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	2
	留学										

学類共通

専門基礎科目	★専門基礎科目										
	○ 食産業学概論	2	○ 有機化学	2	○ 微生物学	2	○ 食料・農業・農村政策	2			
			○ 経済経営学基礎	2	○ 環境科学	2					
			○ 科学基礎実験	1	○ 生化学	2					
			○ 食料生産・加工実習Ⅰ	1	○ 専門基礎実験	1					
			○ 応用統計学	2	○ 食料生産・加工実習Ⅱ	1					
			○ 応用情報処理	2							
			○ キャリアデザインⅡ	1	○ キャリア開発Ⅰ	1	○ キャリア開発Ⅱ	1			
			○ インターンシップⅠ	2			インターンシップⅡ	2			

フードビジネスコース

専門科目履修方法

- ①共通科目 19 単位を履修する
- ②食産業経営科目から必修 11 単位、
選択 3 単位の合計 14 単位を履修する
- ③食生産・管理科学科目または
専門関連科目から選択 11 単位を履修する。

専門科目	★共通科目										
	○ 食料生産概論	2	○ 食品企業経営論	2	○ 食品衛生学	2					
			○ 食品マーケティング論	2	○ 栄養科学	2					
			○ 食品化学	2							
			○ 農産食品学	2							
					★食産業経営科目						
					食料経済論	2					
					食品流通・情報論	2					
					食品企業経営戦略論	2					
					フードシステム調査演習	1					
卒業研究			★食生産・管理科学科目								
			畜産食品学	2	食品貯蔵・流通技術論	2					
			水産食品学	2	食品衛生学実験	1					
卒業研究			★専門関連科目								
			ローカルフードシステム論	2							
			食品物理化学	2							
			分子生物学	2							

フードサイエンスコース

専門科目履修方法

- ①共通科目 19 単位を履修する
- ②食生産・管理科学科目から必修 11 単位、
選択 2 単位の合計 13 単位を履修する
- ③食産業経営科目または専門関連科目
から選択 12 単位を履修する。

専門科目	★共通科目										
	○ 食料生産概論	2	○ 食品企業経営論	2	○ 食品衛生学	2					
			○ 食品マーケティング論	2	○ 栄養科学	2					
			○ 食品化学	2							
			○ 農産食品学	2							
					★食生産・管理科学科目						
					畜産食品学	2	食品貯蔵・流通技術論	2			
					水産食品学	2	食品衛生学実験	1			
卒業研究					★食産業経営科目						
					食料経済論	2					
					食品流通・情報論	2					
					食品企業経営戦略論	2					
					フードシステム調査演習	1					
卒業研究					★専門関連科目						
					ローカルフードシステム論	2					
					食品物理化学	2					
					分子生物学	2					

3年後期		4年前期		4年後期		卒業要件	
科目名	単位	科目名	単位	科目名	単位		
フードマネジメント学類卒業要件 基盤教育科目から 45 単位, 専門基礎科目から 30 単位, 専門科目から 44 単位(※), 卒業研究から 8 単位を履修し合計で 127 単位履修すること。 履修科目の登録の上限: 49 単位(年間) ただし、1 年次における基盤教育科目の履修登録単位数の上限は 35 単位 (※) 専門科目の共通科目 19 単位は全員必修とする。 フードビジネスコースは食産業経営科目から必修 11 単位, 選択 3 単位の合計 14 単位 専門関連科目から選択 11 単位を履修すること。 フードサイエンスコースは食生産・管理科学科目から選択 2 単位, 必修 11 単位の合計 13 単位 専門関連科目から選択 12 単位を履修すること。 全学共通科目のコミュニティ・プランナー概論及び演習、グローバルインターンシップ、学外研修は基盤教育科目に参入可能。						(必修)21 単位	必修を含めて 45 単位 以上修得 /96 単位
						(選択) 3 単位以上 /15 単位	
						(必修) 6 単位 (選択) 10 単位以上 /30 単位	
						(選択)2 単位以上 /11 単位	
						(必修) 7 単位 ※留学生のみ履修可能 産学連携講座Ⅰ,Ⅱ及び CP 実践論・CPFW 演習は卒業要件単位に含まない	

◎ キャリア開発Ⅲ	1	◎ フードコミュニケーション	2			(必修)30 単位 (選択) 卒業要件単位に算入可能 / 2 単位	必修を含めて 30 単位 以上修得 /32 単位
-----------	---	----------------	---	--	--	--------------------------------------	---------------------------------------

◎ 食品の安全性管理 ◎ 品質保証システム演習	2 1			◎ 食と未来	2	(必修)19 単位	必修を含めて 127 単位 以上修得 /210 単位
◎ 食産業政策論 ◎ フードサービス産業論 食品マーケティング演習 食品企業経営戦略演習 食品経済・政策論演習	2 2 1 1 1	フードサービス産業論演習 フードシステム解析演習	1 1			(必修)11 単位 (選択) 3 単位以上 / 5 単位	
食品機能開発学 食品工学 発酵食品・醸造学 食品栄養・機能学実験 食品化学実験	2 2 2 1 1					(選択)11 単位以上 /39 単位	
グローバルフードシステム論 調理科学 食材生産経営学	2 2 2	企業倫理 食感性科学 ライフステージ栄養学 解剖・生理学 食産業・政策史 水産資源学	2 2 2 2 2 2				
◎ 卒業研究サーベイ	2	◎ 卒業研究	6			(必修) 8 単位	

◎ 食品の安全性管理 ◎ 品質保証システム演習	2 1			◎ 食と未来	2	(必修)19 単位	必修を含めて 44 単位 以上修得 /74 単位
◎ 食品機能開発学 ◎ 食品工学 ◎ 発酵食品・醸造学 ◎ 食品栄養・機能学実験 ◎ 食品化学実験	2 2 2 1 1					(必修)11 単位 (選択) 2 単位以上 / 4 単位	
食産業政策論 フードサービス産業論 食品マーケティング演習 食品企業経営戦略演習 食品経済・政策論演習	2 2 1 1 1	フードサービス産業論演習 フードシステム解析演習	1 1			(選択)12 単位以上 /40 単位	
グローバルフードシステム論 調理科学 食材生産経営学	2 2 2	企業倫理 食感性科学 ライフステージ栄養学 解剖・生理学 食産業・政策史 水産資源学	2 2 2 2 2 2				
◎ 卒業研究サーベイ	2	◎ 卒業研究	6			(必修)8 単位	

必修を含めて
127 単位
以上修得

/210 単位

(6) フードマネジメント学類の履修モデル

①フードマネジメント学類の履修モデルの概要

フードマネジメント学類では、自らの興味関心、進路、資格取得に応じた科目選択を行い、将来設計を踏まえた体系的学修ができるように、フードビジネスコースとフードサイエンスコースの 2 つのコースを設定しています。これらのコースの科目は相互に履修することで、フードマネジメントの知識や技術を総合的に学修することが可能です。各自の意欲や将来設計に合わせて、様々な科目を組み合わせた学修に努めて下さい。

履修モデル	主な内容
フードビジネスコース	食品企業の戦略策定などの経営管理や食品企業のマーケティング等、食産業の経済や経営を中心に知識や手法を学修します。また食品加工技術や食品化学等の食品の基礎的科学知識も合わせて学びます。食産業に不可欠なビジネスの専門知識から食品企業の経営や製造管理、研究開発等に従事できる人材を目指します。
フードサイエンスコース	食品化学、食品栄養、加工、食品衛生や安全性等、食品機能、食品の生産管理に関する知識や技術を学修します。また食品企業の経営や食産業の経済的側面の基礎的ビジネス知識も合わせて学びます。食品や食生産の科学的専門知識を活用して食品企業等の研究開発、製造管理、経営等で活躍できる人材を目指します。

②フードマネジメント学類の履修モデル

凡例：●…必修、○…選択科目

科目 区分	授業科目	配当 年次	単 位 数	授 業 形 態	フ ィ ー ド レ ジ ネ ン ス コ ー ス	フ ィ ー ド サ イ エ ン ス コ ー ス	卒業要件		
							区分ごとの要件1	区分ごとの要件2	備考
基礎 教育 科目	宮城大学の知の体系	1前	2	講義	●	●	21単位必修 ※ただし留学生 については 備考のとおり とする	留学生は 15単位必修	
	大学での学び入門	1前	1	講義	●	●			
	社会の中で生きる	1前	1	講義	●	●			
	キャリアデザインⅠ	1後	1	講義	●	●			
	スタートアップ・セミナー	1前	2	講義	●	●			
	アカデミック・セミナー	1後	2	講義	●	●			
	地域フィールドワーク	1前	2	講義	●	●			
	情報化社会と技術	1後	2	講義	●	●			
	データサイエンス入門	1前	2	講義	●	●			
	English Reading SkillsⅠ	1前	1	演習	●	●			
	English Self-ExpressionⅠ	1前	1	演習	●	●			
	English Reading SkillsⅡ	1後	1	演習	●	●			留学生は 2単位以上 選択必修
	English Self-ExpressionⅡ	1後	1	演習	●	●			
	English for Academic PurposesⅠ	2前	1	演習	●	●			
	English Self-ExpressionⅢ	2前	1	演習	●	●			
	English for Academic PurposesⅡ	2後	1	演習	○	○	3単位以上 修得		
	Extensive Listening	2後	1	演習	○	○			
	Practical English	2前	1	演習	○	○			
	中国語Ⅰ	1・2前	1	演習	○	○			
	中国語Ⅱ	1・2後	1	演習	○	○			
	韓国語Ⅰ	1・2前	1	演習	○	○			
	韓国語Ⅱ	1・2後	1	演習	○	○			
	ベトナム語Ⅰ	1・2集中	1	演習	○	○			
	ベトナム語Ⅱ	1・2集中	1	演習	○	○			
	Global StudiesⅠ	1・2前	2	講義	○	○			
	Global StudiesⅡ	1・2後	2	講義	○	○	必修科目を 含めて45単位 以上修得	必修を含めて 16単位以上 修得	
	Intercultural Communication	1・2後	2	講義	○	○			
	日本の歴史と文化	1・2後	2	講義	○	○			
	世界の歴史と文化	1・2前	2	講義	○	○			
	東北の歴史と文化	1・2前	2	講義	○	○			
	現代社会と哲学	1・2後	2	講義	○	○			
	人と宗教	1・2後	2	講義	○	○			
	心理学	1・2後	2	講義	○	○			
	現代社会の諸相	1・2前	2	講義	○	○		2単位 以上修得	
	憲法	1・2前	2	講義	○	○			
	社会と経済	1・2前	2	講義	○	○			
	数理科学	1・2後	2	講義	○	○			
	生命科学	1・2後	2	講義	○	○			
	環境科学入門	1・2前	2	講義	○	○			
	地球と宇宙	1・2前	2	講義	○	○			
	数学概論	1・2後	2	講義	○	○			
	物理概論	1・2後	2	講義	○	○			
	化学概論	1・2前	2	講義	●	●			*
	生物概論	1・2前	2	講義	●	●			*
	基礎統計学	1後	2	講義	●	●			
	音楽	1・2後	2	講義	○	○		2単位 以上修得	
	美術	1・2前	2	講義	○	○			
	健康科学	1・2後	2	講義	○	○			
	アートサイエンス概論	1前	1	講義	○	○			
	総合芸術	1集中	1	実験・実習	○	○			
	スポーツ科学	1・2後	1	講義	○	○			
	スポーツ実技	1・2後	1	実験・実習	○	○			
	体を動かす楽しみ	1・2前	1	実験・実習	○	○			
	基盤ゼミ	1・2集中	1	演習	○	○		留学生のみ 履修可能	留学生は必修 留学生の選択科目 留学生は必修
	日本語Ⅰ	1前	1	演習	○	○			
	日本語Ⅱ	1後	1	演習	○	○			
	日本語Ⅲ	2前	1	演習	○	○			
	日本語Ⅳ	2後	1	演習	○	○			
	日本事情Ⅰ	1前	2	講義	○	○			
全学 共通科目	日本語Ⅱ	1後	1	演習	○	○			卒業要件単位に 含まない
	日本語Ⅲ	2前	1	演習	○	○			
	日本語Ⅳ	2後	1	演習	○	○			
	日本事情Ⅰ	1前	2	講義	○	○			
	日本事情Ⅱ	1後	2	講義	○	○			
	日本語Ⅱ	1後	1	演習	○	○			
全学 共通科目	コミュニティ・プランナー概論及び演習	2前	2	講義	○	○			卒業要件単位に 含まない
	コミュニティ・プランナー実践論	2後	2	講義	○	○			
	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	3前	2	演習	○	○			
	グローバルインターンシップ	1・2集中	2	演習	○	○			
	学外研修	1・2集中	2	演習	○	○			
	産学連携講座Ⅰ	1・2通	1	講義	○	○			
全学 共通科目	産学連携講座Ⅱ	1・2通	1	講義	○	○			卒業要件単位に 含まない

備考欄に「*」の付いている科目は、2年次までに修得しない場合に、Ⅱ総論「9 進級について」の進級要件における「未修得の必修単位」に該当する。

凡例：●…必修，○…選取科目

科目 区分	授業科目	配当 年次	単 位 数	授 業 形 態	フ ード ビ ジ ネ ス コ ース	フ ード サ イ エ ン ス コ ース	卒業要件						
							区分ごとの要件 1	区分ごとの要件 2	備考				
専 門 基 礎 科 目	食産業学概論	1後	2	講義	●	●	必修科目を 含めて30 単位以上 修得						
	有機化学	2前	2	講義	●	●							
	経済経営学基礎	2前	2	講義	●	●							
	科学基礎実験	2前	1	実験・実習	●	●							
	食材生産・加工実習Ⅰ	2前	1	実験・実習	●	●							
	応用情報処理	2前	2	講義	●	●							
	応用統計学	2前	2	講義	●	●							
	キャリアデザインⅡ	2前	1	講義	●	●							
	インターンシップⅠ	2前	2	講義	●	●							
	微生物学	2後	2	講義	●	●							
	環境科学	2後	2	講義	●	●							
	生化学	2後	2	講義	●	●							
	専門基礎実験	2後	1	実験・実習	●	●							
	食材生産・加工実習Ⅱ	2後	1	実験・実習	●	●							
	キャリア開発Ⅰ	2後	1	講義	●	●							
	食料・農業・農村政策	3前	2	講義	●	●							
	専 門 科 目	キャリア開発Ⅱ	3前	1	講義	●				●	必修科目を 含めて44 単位以上修得	19単位 必修	フードビジネスコースは必修を 含めて14単位以上修得 フードサイエンスコースは 専門関連科目に算入
インターンシップⅡ		3前	2	講義	●	●							
キャリア開発Ⅲ		3後	1	講義	●	●							
フードコミュニケーション		4前	2	講義	●	●							
共通科目		食材生産概論	2前	2	講義	●	●						
		食品企業経営論	2後	2	講義	●	●						
		食品マーケティング論	2後	2	講義	●	●						
		食品化学	2後	2	講義	●	●						
		農産食品学	2後	2	講義	●	●						
		食品衛生学	3前	2	講義	●	●						
		栄養科学	3前	2	講義	●	●						
		食品の安全性管理	3後	2	講義	●	●						
		品質保証システム演習	3後	1	演習	●	●						
		食と未来	4後	2	講義	●	●						
食産業経営科目		食料経済論	3前	2	講義	●	○	必修科目を 含めて44 単位以上修得		フードビジネスコースは必修を 含めて14単位以上修得 フードサイエンスコースは 専門関連科目に算入			
		食品流通・情報論	3前	2	講義	●	○						
		食品企業経営戦略論	3前	2	講義	●	○						
	フードシステム調査演習	3前	1	演習	●	○							
	食産業政策論	3後	2	講義	●	○							
	フードサービス産業論	3後	2	講義	●	○							
	食品マーケティング演習	3後	1	演習	○	○							
	食品企業経営戦略演習	3後	1	演習	○	○							
	食品経済・政策論演習	3後	1	演習	○	○							
	フードサービス産業論演習	4前	1	演習	○	○							
食生産・管理科学科目	畜産食品学	2後	2	講義	○	○	必修科目を 含めて44 単位以上修得		フードサイエンスコースは必修を 含めて13単位以上修得 フードビジネスコースは 専門関連科目に算入				
水産食品学	2後	2	講義	○	○								
食品貯蔵・流通技術論	3前	2	講義	●	●								
食品衛生学実験	3前	1	実験・実習	●	●								
食品機能開発学	3後	2	講義	●	●								
食品工学	3後	2	講義	●	●								
発酵食品・醸造学	3後	2	講義	●	●								
食品栄養・機能学実験	3後	1	実験・実習	●	●								
食品化学実験	3後	1	実験・実習	●	●								
専門関連科目	ローカルフードシステム論	3前	2	講義	○	○				必修科目を 含めて44 単位以上修得		フードビジネスコースは 11単位以上修得 フードサイエンスコースは 12単位以上修得	
	グローバルフードシステム論	3後	2	講義	○	○							
	調理科学	3後	2	講義	○	○							
	企業倫理	4前	2	講義	○	○							
	食感性科学	4前	2	講義	○	○							
	ライフステージ栄養学	4前	2	講義	○	○							
	解剖・生理学	4前	2	講義	○	○							
	食材生産経営学	3後	2	講義	○	○							
	食産業・政策史	4前	2	講義	○	○							
	食品物理化学	3前	2	講義	○	○							
卒業研究	分子生物学	3前	2	講義	○	○	8単位必修						
	水産資源学	4前	2	講義	○	○							
	卒業研究サーベイ	3後	2	演習	●	●							
	卒業研究	4通	6	演習	●	●							
基盤教育科目、全学共通科目、専門基礎科目、専門科目、卒業研究の合計					128	127	卒業要件単位数127単位以上修得						

4 関連資格

食産業学群カリキュラムでは、卒業または特定の科目の修得によって学修分野に関連する下記の資格が取得できる予定です。

	資格名	認定	履修科目等	概要
食資源開発学類	家畜人工授精師(牛)	農林水産省	表1に定める科目履修により、修業試験の該当科目を免除	畜産農家だけでなく、農協や牧場職員、大学や研究機関の家畜担当者が必要する国家資格です。牛の人工授精又は受精卵移植を行う場合に必要となります。
	食の6次産業化プロデューサー	一般社団法人食農共創プロデューサーズ	表2に定める科目の単位取得	生産(1次産業)、加工(2次産業)、流通・販売・サービス(3次産業)の一体化や連携により、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出する人材のスキル認定制度です。レベル2の認定校として「わかる」を担保し、申請書で「できる」ことを記載することで認定されます。国家戦略の段位認定制度の一つのため履歴書への記載が可能です。
	食品衛生監視員	厚生労働省	表3に定める科目の単位取得	食品衛生上の問題を防ぐことを目的に、専門の検査や指導を行います。通常「食品Gメン」とも呼ばれ、国や自治体の公務員として職務にあたります。所定科目の単位を取得し、国や自治体の関連機関に就業した場合、申請の上で取得可能です。
	食品衛生管理者			食品の製造や加工を行う施設で、衛生管理を行う責任者のことです。工場や加工場で、食品衛生法上の違反がないかどうか、従業員の衛生管理ができているかどうかをチェックする業務です。所定科目の単位を取得し、食品関連企業等に就職し、衛生管理の職に就き、申請の上で「食品衛生管理者」になることができます。
	HACCP管理者	日本食品保蔵科学会	表4に定める科目の単位取得	HACCPシステムとは原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、消滅、許容レベルまでに減少)するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録(モニタリング)し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決することができるシステムです。HACCP管理者はそのシステムを管理できます。
フードマネジメント学類	食の6次産業化プロデューサー	一般社団法人食農共創プロデューサーズ	表2に定める科目の単位取得	上記に同じ
	食品衛生監視員	厚生労働省	表5に定める科目の単位取得	上記に同じ
	食品衛生管理者			上記に同じ
	HACCP管理者	日本食品保蔵科学会	表6に定める科目の単位取得	上記に同じ

表1 家畜人工授精師 履修科目表

該当科目		科 目	配当年次	単位数	本学区分+
講義科目	畜産概論	食材生産概論	2年前期	2	必修
	家畜の栄養	動物栄養・飼料学	3年前期	2	必修
	家畜の飼養管理	動物栄養・飼料学	3年前期	2	必修
		動物性食材生産学Ⅰ(乳・卵)	3年前期	2	必修
		動物性食材生産学Ⅱ(肉)	3年前期	2	必修
	家畜の育種	動物遺伝育種学	3年前期	2	必修
実習科目	家畜の飼養管理	食材生産・加工実習Ⅰ 動物性食材生産実験実習Ⅰ	2年前期	1	必修
			3年前期	1	必修
	家畜の審査	動物生産基礎実験Ⅰ 動物性食材生産実験実習Ⅱ 家畜人工授精特別講習会*	2年後期	1	必修
			3年後期	1	選択
	生殖器解剖	動物生産基礎実験Ⅰ 動物性食材生産実験実習Ⅰ	2年後期	1	必修
			3年前期	1	必修
講義科目	精子生理 繁殖生理 種付けの理論	動物繁殖学 動物発生工学 動物生理学 動物衛生学	3年前期	2	必修
			3年前期	2	選択
			2年後期	2	必修
			2年後期	2	必修
	生殖器解剖	動物生産基礎実験Ⅰ 動物性食材生産実験実習Ⅰ	2年後期	1	必修
			3年前期	1	必修
	発情鑑定	動物生産基礎実験Ⅰ 動物生産基礎実験Ⅱ	2年後期	1	必修
			3年前期	1	選択

※「科目」欄に複数の科目が記載されている場合は、記載されている科目を修得した場合に「該当科目」の修業試験が免除される。

* 免許取得には、該当科目のほか、家畜人工授精特別講習会の受講が必要となる。

+ 本区分は動物生産科学コースにおける必修・選択を示す。

表2 食の6次産業化プロデューサーズ 履修科目表

	科目名	配当年次	単位数	本学区分
基盤教育科目	地域フィールドワーク	1年前期	2	必修
	社会と経済	1・2年前期	2	選択
専門基礎科目	食材生産・加工実習Ⅰ	2年前期	1	必修
	食材生産・加工実習Ⅱ	2年後期	1	必修
	食料・農業・農村政策	3年前期	2	必修
専門科目	食材生産概論	2年前期	2	必修
	食材生産経営学	3年後期	2	選択
	栄養科学	3年前期	2	必修*
	食品マーケティング論	食資源:3年後期 フード:2年後期	2	必修*
	食産業政策論	3年後期	2	必修+
	食品の安全性管理	3年後期	2	必修*
	食品機能開発学	3年後期	2	必修**
	食品流通・情報論※	フード:3年前期	2	必修+
	食品企業経営戦略論※	フード:3年前期	2	必修+
	フードサービス産業論※	フード:3年後期	2	必修+
	食品企業経営戦略演習※	フード:3年後期	1	選択

プログラム全体の修了要件

この課程を修了するには次の要件を満たす必要がある。

上記に掲げる科目をすべて履修し、単位を修得すること。

※の科目については、資格要件となる単元のみを別途特別講義として開講し、修了証明書を発行する。当該修了証明書をもって単位の修得に代えることができるものとする。

* フードマネジメント学類必修、** フードサイエンスコース必修、+ フードビジネスコース必修

表3 食品衛生監視員・食品衛生管理者 履修科目表

	科 目	配当年次	単位数	本学区分	資格要件				
A群 化学	化学概論	1・2年前期	2	必修	1科目以上修得	22 単位以上 修得	40 単位以上 修得		
	科学基礎実験	2年前期	1	必修					
	有機化学	2年前期	2	必修					
B群 生物化学	生物概論	1・2年前期	2	必修	1科目以上修得				
	生命科学	1・2年後期	2	選択					
	生化学	2年後期	2	必修					
	専門基礎実験	2年後期	1	必修					
	植物生理学	2年後期	2	必修** ＊1					
	動物生理学	2年後期	2	必修+ ＊2					
C群 微生物学	微生物学	2年後期	2	必修	1科目以上修得				
	発酵食品・醸造学	3年後期	2	選択 ＊1					
D群 公衆衛生	動物衛生学	2年後期	2	必修+ ＊2	1科目以上修得				
	食品衛生学	-	2	他学類＊3					
	食品衛生学実験	-	1	他学類＊3					
	食産業政策論	3年後期	2	選択					
	食品の安全管理	3年後期	2	選択					
E群 その他	農産食品学	2・3年後期	2	必修**					
	畜産食品学	2・3年後期	2	必修+					
	食材生産・加工実習Ⅰ	2年前期	1	必修					
	食材生産・加工実習Ⅱ	2年後期	1	必修					
	環境科学	2年後期	2	必修					
	栄養科学	3年前期	2	選択					
	生物生産環境学	3年前期	2	必修*					
	生物生産環境学実験	3年前期	1	選択					
	分子生物学	3年前期	2	選択					
	植物遺伝育種学	3年前期	2	必修** ＊1					
	動物遺伝育種学	3年前期	2	必修+ ＊2					
	食品機能開発学	3年後期	2	選択					
	分子遺伝学	3年後期	2	選択					
	食と未来	4年後期	2	必修					

* 食資源学類必修, ** 植物生産科学コース必修, + 動物生産科学コース必修

*1 動物生産科学コースは卒業要件外 *2 植物生産科学コースは卒業要件外

*3 食品衛生監視員・食品衛生管理者として現場で業務を行う際に必要となる知識、技術を集中的、網羅的に修得することができるため、他学類科目だが履修を推奨

表4 HACCP 認定基礎資格 履修科目表

	科 目	配当年次	単位数	本学区分	資格要件	
A群 食品関係	農産食品学	2年後期 3年後期	2	必修**	1科目以上修得	24単位以上修得
	畜産食品学	2年後期 3年後期	2	必修+		
	食品機能開発学	3年後期	2	選択		
B群 衛生・ 微生物関係	フードコミュニケーション	4年前期	2	必修	1科目以上修得	
	微生物学	2年後期	2	必修		
	発酵食品・醸造学	3年後期	2	選択 ＊1		
	食産業政策論	3年後期	2	選択		
	食品の安全性管理	3年後期	2	選択		
C群 生化学・ 化学関係	食材生産概論	2年前期	2	必修	2科目以上修得	
	有機化学	2年前期	2	必修		
	生化学	2年後期	2	必修		
	栄養科学	3年前期	2	選択		
	分子生物学	3年前期	2	選択		
D群 実験・実習	食材生産・加工実習Ⅰ	2年前期	2	必修	1科目以上修得	
	食材生産・加工実習Ⅱ	2年後期	2	必修		
HACCP ワークショップ	品質保証システム演習			他学類 ＊2	1単位修得	

* 食品機能開発学必修、** 植物生産科学コース必修、+ 動物生産科学コース必修

*1 動物生産科学コースは卒業要件外となる。

*2 フードマネジメント額類の科目のため、他学類履修となる。

表 5 食品衛生監視員・食品衛生管理者 履修科目表

	科 目	配当年次	単位数	本学区分	資格要件		
A群 化学	化学概論	1・2年前期	2	必修	1科目以上 修得	22単位 以上 修得	40単位 以上 修得
	科学基礎実験	2年前期	1	必修			
	有機化学	2年前期	2	必修			
	食品物理化学	3年前期	2	選択			
B群 生物化学	生物概論	1・2年前期	2	必修	1科目以上 修得		
	生命科学	1・2年後期	2	選択			
	食品化学	2年後期	2	必修*			
	生化学	2年後期	2	必修			
	専門基礎実験	2年後期	1	必修			
	食品化学実験	3年後期	1	必修**			
C群 微生物学	微生物学	2年後期	2	必修	1科目以上 修得		
	食品貯蔵・流通技術論	3年前期	2	必修**			
	発酵食品・醸造学	3年後期	2	必修**			
D群 公衆衛生	食品衛生学	3年前期	2	必修	1科目以上 修得		
	食品衛生学実験	3年前期	1	必修** *1			
	食産業政策論	3年後期	2	必修+			
	食品の安全性管理	3年後期	2	必修*			
	食品衛生学実験	3年前期	1	必修**	必ず修得		
E群 その他	農産食品学	2年後期	2	必修*			
	畜産食品学	2年後期	2	選択			
	水産食品学	2年後期	2	選択			
	食材生産・加工実習Ⅰ	2年前期	1	必修			
	食材生産・加工実習Ⅱ	2年後期	1	必修			
	環境科学	2年後期	2	必修			
	栄養科学	3年前期	2	必修*			
	食品機能開発学	3年後期	2	必修**			
	食品栄養・機能学実験	3年後期	1	必修**			
	分子生物学	3年前期	2	選択			
	ライフステージ栄養学	4年前期	2	選択			
	食と未来	4年後期	2	必修			

* フードマネジメント学類必修, ** フードサイエンスコース必修, + フードビジネスコース必修

*1 食品衛生監視員・食品衛生管理者として現場で業務を行う際に必要となる知識、技術を集中的、網羅的に修得することができるため、フードビジネスコースの学生には履修を推奨

表 6 HACCP 認定基礎資格 履修科目表

	科 目	配当年次	単位数	本学区分	資格要件				
A群 食品関係	食品化学	2年後期	2	必修*	1科目以上修得	24単位以上修得			
	農産食品学	2年後期	2	必修*					
	畜産食品学	2年後期	2	選択					
	水産食品学	2年後期	2	選択					
	食品流通・情報論	3年前期	2	必修+					
	食品工学	3年前期	2	必修**					
	食品機能開発学	3年後期	2	必修**					
	食品貯蔵・流通技術論	3年前期	2	必修**					
B群 衛生・ 微生物関係	フードコミュニケーション	4年前期	2	必修	1科目以上修得	24単位以上修得			
	食品衛生学	3年前期	2	必修*					
	微生物学	2年後期	2	必修					
	発酵食品・醸造学	3年後期	2	必修**					
	食産業政策論	3年後期	2	必修+					
	食品の安全管理	3年後期	2	必修+					
C群 生化学・ 化学関係	食材生産概論	2年前期	2	必修	2科目以上修得		24単位以上修得		
	有機化学	2年前期	2	必修					
	生化学	2年後期	2	必修					
	食品物理化学	3年前期	2	選択					
	栄養科学	3年前期	2	必修*					
	分子生物学	3年前期	2	選択					
	ライフステージ栄養学	4年前期	2	選択					
D群 実験・実習	食材生産・加工実習Ⅰ	2年前期	1	必修	1科目以上修得			24単位以上修得	
	食材生産・加工実習Ⅱ	2年後期	1	必修					
	食品衛生学実験	3年前期	1	必修**					
	食品栄養・機能学実験	3年後期	1	必修**					
	食品化学実験	3年後期	1	必修**					
HACCP ワークショップ	品質保証システム演習	3年後期	1	必修*	1単位修得				

* フードマネジメント学類必修, ** フードサイエンスコース必修, + フードビジネスコース必修

MIYAGI
UNIVERSITY
CURRICULUM
GUIDE 2019

宮城大学 履修ガイド
食産業学群