経営学部　カリキュラムマップ（大学共通、学部共通科目）

共+J23+A+A2:F43	大項目	小項目	科目名	必修	DP1	DP2								DP3							DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
						DP2	DP2	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	DP3	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別							
					幅広い教養とスキル	職業理解	専門的知識の理解	マネジメント及びビジネスの仕組みの理解	企画・運営の理解	会計の理解	流通の理解	商品開発に理解	管理の理解	専門的知識の応用	企画・運営の応用	会計の応用	流通の応用	商品開発の応用	管理の応用	サービス産業における事業体の理解。顧客に対するサービスの品質維持・向上	課題発見	計画・立案力	行動・実践	完遂	意思疎通	役割理解・連携行動	忠恕の心
大学共通科目	初年次	学びの基礎	成蹊基礎演習１	必	○																	○	○				○
			成蹊基礎演習２		○	○															○		○		○		
		文章と表現	スタディスキルズ１		○																○				○		
			スタディスキルズ２		○																○				○		○
	外国語	外国語	英語演習Ⅰ		○																				○		○
			英語演習Ⅱ		○																				○		○
			英語演習Ⅲ		○																				○		○
			英語演習Ⅳ		○																				○		○
			英語表現Ⅰ		○																				○		
			英語表現Ⅱ		○																				○		
	教養科	AI・ﾃﾞｰﾀﾘﾃﾗｼｰ	情報リテラシー１	必	○																		○				
			情報リテラシー2		○																○				○		
			ﾃﾞｰﾀｻｲｴﾝｽ基礎		○			○													○						
	キャリア科	学部横断型プロジェクト	学外連携PBL			○															○	○	○			○	○
			地域連携PBL		○	○															○	○	○			○	○
		キャリア	キャリアプラニング		○	◎															○	○	○		○		○
			仕事とキャリア		○	◎															○	○	○		○		○
			仕事とキャリア演習		○	◎																	○		○	○	○

					学部DP	DP2		DP1	DP2＜職務遂行に必要な専門知識・技能と問題解決に向けた応用＞											DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
									職務遂行に必要な専門知識・技能の習得					問題解決に向けた専門知識・技能を応用する												
						職務遂行に必要な専門知識・技能の習得		マネジメント及びビジネスの仕組みの理解	企画・運営の理解	会計の理解	流通の理解	商品開発に理解	管理の理解	課題解決のため知識・技能を応用	企画・運営の応用	会計の応用	流通の応用	商品開発の応用	管理の応用	環境適応性の理解と適切な組織化とサービス品質の維持・向上	課題発見のための情報の収集・分析・活用	課題解決に向けての方策の企画・立案	課題解決への主体的。積極的な取組	実戦の完遂	他者とのコミュニケーション	他者との協調・協働	忠恕の心
学部共通科目	学部基礎科目		経営学入門	必		○	○	◎													○						
			ビジネス会計Ⅰ	必			○			○													○				
			ビジネス会計Ⅱ				○			○													○				
			社会実習・ボランティア活動Ⅰ			○			○														○				○
			社会実習・ボランティア活動Ⅱ			○			○														○				○
			社会実習・ボランティア活動Ⅲ			○			○														○				○
			会計学入門				◎			○											○				○		
			マーケティング入門				○	◎			○	○									○						
			経営統計入門				◎		○												○						
			経営情報入門				◎		○												○				○		
	学部基幹科目		経営管理論				○	○					◎								○						
			経営戦略論				○	○	◎				○								○						
			管理会計				○			◎						○					○				○		
			流通論				○	○			◎			○			○						○				
			商品開発論				○	○	○			◎									○						
			ビジネスデータ分析				○		○					◎	○						○			○			
			専門インターンシップ			◎								○	○								○		○	○	
			経営特論Ⅰ				○	○						○	○						○		○				
			経営特論Ⅱ				○	○						○	○						○		○				
	学部展開科目		人的資源管理論			○								○					◎		○				○		
			企業倫理											○					◎		○			○	○		○
			消費者行動論											○			○	○		○		○					
			金融経済論											○					◎		○						
			知財ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ											○					◎		○			○	○		
			特別リレー講義				○							○											○		

経営学部 経営学科 食ビジネスコース　カリキュラムマップ

共通・専門	大項目	小項目	科目名	必修	DP1	DP2	DP2	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	DP3	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	学科・コース別	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
					幅広い教養とスキル	職業理解	専門的知識の理解	マネジメント及びビジネス	企画・運営の理解	会計の理解	食の流通の理解	公衆衛生の視点をもち	管理の理解	専門的知識の応用	企画・運営の応用	会計の応用	食の流通の応用	公衆衛生の視点をもち	管理の応用	サービス産業における事業体の	課題発見	計画・立案力	行動・実践	完遂	意思疎通	役割理解・連携行動	忠恕の心
					学部DP	DP2		DP1	DP2＜職務遂行に必要な専門知識・技能と問題解決に向けた応用＞											DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10
									職務遂行に必要な専門知識・技能の習得					問題解決に向けた専門知識・技能を応用する												
						職務遂行に必要な専門知識・技能の習得		マネジメント及びビジネスの仕組みの理解	企画・運営の理解	会計の理解	流通の理解	商品開発に理解	管理の理解	課題解決のため知識・技能を応用	企画・運営の応用	会計の応用	流通の応用	商品開発の応用	管理の応用	環境適応性の理解と適切な組織化とサービス品質の維持・向上	課題発見のための情報の収集・分析・活用	課題解決に向けての方策の企画・立案	課題解決への主体的。積極的な取組	実戦の完遂	他者とのコミュニケーション	他者との協調・協働	忠恕の心
経営学科専門科目	学科別専門科目	専門基礎科目	現代産業論１	必			○	○													○						
			法学概論				○		○												○				○		
			経済学概論			○		○													○						
			地理学概論Ⅰ			○															○						
			地理学概論Ⅱ			○															○						
			政治学				○														○	○					
			社会学概論				○														○			○			
		食ビジネスコース指定	食ビジネス入門			◎		○	○																○	○	
			食品開発論Ⅰ（食品）				◎					○									○	○					
			食品開発論Ⅱ（栄養）				◎					○									○	○					
			食品開発論Ⅲ（調理）				◎					○									○	○					
			食品流通論			◎					○										○	○					
			フードコーディネート論			◎		○												○	○	○					
		専門基幹科目	民法Ⅰ				○														○				○		
			民法Ⅱ				○														○				○		
			公会計論				○			○											○				○		○
		食ビジネスコース指定	食品安全マネジメント				◎						○						○			○					
			外食・中食産業論											◎			○			○	○				○		
			食ビジネス経営論				◎			○				○						○	○						
			食ビジネス経営実践											◎	○	○						○	○				
			調理学実習Ⅰ											◎				○	○				○			○	
			調理学実習Ⅱ											◎				○	○				○			○	
			テーブルコーディネート実習Ⅰ			○								◎							○	○	○				
			テーブルコーディネート実習Ⅱ			○								◎							○	○	○				
			食品開発実践											◎				○			○	○				○	
			食文化とビジネス				◎							○						○					○		
			アグリビジネス論				◎				○						○										
		専門展開科目	情報法学											○	○						○				○		
			産業経営史					○						○							○						
			国際経済学			○		○						○							○						
			ビジネス法学					○						○					○				○		○		
			職業指導			○					○			○			○				○						
			ソーシャルビジネス論			○								○							○				○		○
		食ビジネスコース指定	食品加工論											◎							○	○			○		
			ライフステージ栄養学											◎				○			○	○					
			カフェ経営演習											◎				○	○				○			○	
			6次産業化実践											◎			○				○	○				○	
		専門演習科目	専門演習１	必										◎								○	○	○		○	
			専門演習２	必										◎								○	○	○		○	
			専門演習３	必										○							◎	○	○				○
			専門演習４	必										○							○	◎	○				○
			専門演習５	必										○							○	○	◎				○
			専門演習６	必										○								○	○	◎			○