

食品学科 履修モデル（平成20年度以前入学者）

教育内容		1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	3年前期	3年後期	4年前期	4年後期	履修単位	
共通科目	学部基幹科目	食と環境(必・2) 健康管理概論(必・2)	食生活論(必・2)							6	
	教養分野	人文科学	心理学(選・2) 文学(選・2)	カウンセリング概論(必・2)							6
		社会科学	基礎社会学(選・2)		法学概論(選・2)						4
	自然科学	基礎化学(必・2)	基礎化学実験(必・1)								5
		生物有機化学(必・2)									
	情報分野	情報処理実習Ⅰ(選・1)		情報処理実習Ⅱ(選・1)		情報処理実習Ⅲ(選・1)					3
	保健体育分野	体育実技(必・1)									1
	外国語分野	英語Ⅰ(必・1) 中国語Ⅰ(選必・1)	英語Ⅱ(必・1) 中国語Ⅱ(選必・1)	英語Ⅲ(必・1)	英語Ⅳ(必・1)						6
小計	17.5	7.5	3.5	1.5	0.5	0.5	0	0	0	31	
専門科目	専門基礎分野	人体の構造と機能(必・2)	基礎生化学(必・2) 微生物学概論(必・2)	栄養生化学(必・2) 栄養生化学実験(必・1) 栄養病理(必・2)	微生物学実験(必・1)						12
	食品と安全		食品学総論Ⅰ(必・2)	食品学総論Ⅱ(選・2) 食品学実験Ⅰ(必・1) 食品学各論Ⅰ(必・2) 食品衛生学Ⅰ(必・2)	食品学実験Ⅱ(必・1) 食品学各論Ⅱ(必・2) 食品衛生学Ⅱ(選・2) 食品衛生学実験Ⅰ(必・1)	食品機能論(選・2) 食品衛生学実験Ⅱ(必・1) 食品添加物(必・2)	食品添加物実験(必・1)				21
		健康と栄養		栄養学Ⅰ(必・2)	栄養学Ⅱ(選・2) 栄養生理学実験(必・1)	応用栄養学Ⅰ(必・2) 健康と栄養・食生活(必・2)	応用栄養学Ⅱ(選・2)	応用栄養学実習(必・1)			
	食品の加工と調理		調理学Ⅰ(必・2) 基礎調理実習Ⅰ(必・1)	基礎調理実習Ⅱ(必・1)	食品加工貯蔵学Ⅰ(必・2) 応用微生物学(必・2) 応用調理実習Ⅰ(必・1)	食品加工貯蔵学Ⅱ(選・2) 応用微生物学実験(必・1) 応用調理実習Ⅱ(必・1)	食品加工実習Ⅰ(必・1) 製菓・製パンの科学(選・2)	食品加工実習Ⅱ(必・1) 調理学実験(必・1) 製菓・製パン実習(必・1)	醸造調味食品製造学(選・2)		21
	食品と産業					食品産業論(選・2)	食品開発論(選・2) 食品流通論(選・2)	食品流通技術論(選・2)			8
	健康と社会生活				公衆衛生学(必・2) 社会と食生活(必・2)		社会福祉概論(必・2)				6
	食品分析の技術		分析化学(必・2)	食品分析学(選・2)	機器分析学(必・2)	機器分析実習(必・1)					7
	総合分野					インターンシップ(選・2)		卒業論文(必・4)			6
小計	2	13	18	22	16	11	7	4	4	93	
合計	19.5	20.5	21.5	23.5	16.5	11.5	7	4	4	124	

卒業要件: 共通科目必修18単位及び外国語分野選択必修2単位、専門科目必修65単位を含めて124単位以上