

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
共通科目	学部基幹科目	食と環境【学必・2】	食生活論【学必・2】 健康管理概論【学必・2】						
	教養分野	人文科学	行動の科学【学選・2】 文学【学選・2】 自己表現法【学選・2】	倫理学【学選・2】 心理学【学選・2】		カウンセリング概論【学選・2】 人間の発達【学選・2】	比較文化学【学選・2】		
		社会科学	社会学【学選・2】	経済学【学選・2】	法学概論【学選・2】	経営学【学選・2】			
		自然科学	化学入門【学選・2】 化学【学必・2】 化学実験【学必・1】 生物学【学選・2】	有機化学【学必・2】	統計学【学選・2】				
	情報分野	情報処理実習Ⅰ【学選・1】		情報処理実習Ⅱ【学選・1】					
	保健体育分野	保健体育【学選・2】 体育実技【学必・1】	スポーツ・リクリエーション【学選・1】						
	外国語分野	英語Ⅰ【学必・1】 フランス語Ⅰ【学選必・1】 中国語Ⅰ【学選必・1】	英語Ⅱ【学必・1】 フランス語Ⅱ【学選必・1】 中国語Ⅱ【学選必・1】	英語Ⅲ【学必・1】	英語Ⅳ【学必・1】				
専門科目	専門基礎分野	人体の構造と機能【学必・2】	微生物学概論【学必・2】	生化学Ⅰ【学必・2】 生物有機化学【学必・2】 微生物学実験【学必・1】	生化学Ⅱ【学選・2】 生化学実験【学必・1】				
	専門分野	食品の成分と機能		食品学総論Ⅰ【学必・2】 食品学実験Ⅰ【学必・1】	食品学総論Ⅱ【学選・2】 食品学実験Ⅱ【学必・1】 食品学各論(動物性食品)【学必・2】	食品学各論(植物性食品)【学必・2】	食品機能論【学選・2】		
		栄養と健康				栄養学Ⅰ【学必・2】	栄養学Ⅱ【学選・2】	応用栄養学【学選・2】	
		食品と安全		環境衛生学【学必・2】	食品衛生学Ⅰ【学必・2】	食品衛生学Ⅱ【学選・2】 食品衛生学実験Ⅰ【学必・1】	食品添加物【学必・2】 食品衛生学実験Ⅱ(食品検査実習)【学必・1】	食品添加物実験【学必・1】	
		食品の加工と貯蔵				食品加工貯蔵学Ⅰ【学必・2】	食品加工貯蔵学Ⅱ【学必・2】 食品加工実習Ⅰ【学必・1】 食品製造機械(工場見学を含む)【学選・2】	食品加工実習Ⅱ【学必・1】 製菓・製パンの科学【学必・2】 食品包装(実習を含む)【学選・2】	醸造調味食品製造学【学選・2】 製菓・製パン実習【学必・1】 食品開発実習【学必・1】
		食品とバイオテクノロジー			応用微生物学【学必・2】	応用微生物学実験【学必・1】 分子生物学【学選・2】	バイオテクノロジー【学選・2】	バイオテクノロジー実験【学選・1】	
		調理の理論と技法	調理学【学必・2】 基礎調理実習Ⅰ【学必・1】	調理科学【学選・2】 基礎調理実習Ⅱ【学必・1】	応用調理実習【学選・1】				創作メニュー実習【学選・1】
		フードサービスビジネスと経営			フードサービスビジネス論【学選・2】 飲料サービス実習【学選・1】		英語コミュニケーションⅠ【学選・1】	フードマネジメント論【学選・2】 簿記・会計論【学選・2】 フードコーディネイト論【学選・2】 英語コミュニケーションⅡ【学選・1】	フードコーディネイト実習【学選・1】
		食品の流通と情報			フードシステム論【学選・2】	食品流通技術論【学選・2】 食商品学【学選・2】 品質管理【学選・2】	食品表示と関連法規【学選・2】	食品開発論【学選・2】 フードスペシャリスト論【学選・2】	マーケティング論(演習含む)【学選・2】
	食品分析の手法		分析化学【学選・2】	食品分析学【学選・2】	機器分析学【学選・2】	機器分析実習【学選・1】 食品官能検査鑑別法【学選・2】			
総合分野					インターンシップ【学選・2】	科学英語(文献講読)【学選・1】	卒業研究【学必・6】		

(卒業要件)共通科目=必修16単位及び外国語分野選択必修2単位を含めて40単位以上。専門科目=必修72単位を含めて84単位以上。合計124単位以上。

※1. 【】内文字 学=学科共通 サ=フードサイエンス ビ=フードビジネスコース 必=必修科目 選=選択科目 数字は単位数 ※2. 【】は講義・演習 【】は実験・実習

\*このカリキュラムは平成22年度のもので、

平成23年度以降は変更の可能性があります。