<フードビジネスコース>

食品学科教育課程

（平成26年度以降入学者に適用）

学則第26条及び39条に基づいて開講される授業科目とその単位数、必修科目・選択科目の別、開講時期（年次・学期）、卒業要件、資格免許取得必須科目は次の通りである。

(1) 共通科目

教育内容		科目名	授業形態			単位数			開講時期								卒業要件	フードエンティスト必修科目	フードスペシャリスト必修科目	食品衛生管理者・監視員必修科目
			講義	演習	実験実習実技	必修	選必	選択	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	食生活論	○			2			2								共通科目 必修15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71単位、選択必修（外国語コミュニケーション）1単位を含めて72単位以上 合計124単位以上			
		食と環境	○			2			2											
		食と健康	○			2			2											
	共通基礎科目	化学入門	○					2	2											
		リテラシー（演習を含む）	○			1			1											
	教養分野 人文科学	心理学	○					2		2										
		食文化史	○					2						2						
		文学	○					2		2										
		自己表現法	○					2	2											
	教養分野 社会科学	日本国憲法	○					2	2											
		経済学	○					2		2										
		社会学	○					2	2											
		倫理学	○					2		2										
	教養分野 自然科学	化学	○			2			2											2
		化学実験			○	1				1								1		1
		有機化学	○			2				2										
		生物学	○					2	2											
		統計学	○					2			2									
	情報分野	情報処理演習Ⅰ		○				2		2										
		情報処理演習Ⅱ		○				2				2								
	保健体育分野	保健体育（体育理論を含む）	○					2		2										
		体育実技			○	1			1											
		スポーツ・リクリエーション			○			1								1				
	外国語分野	英語Ⅰ		○		1			1											
		英語Ⅱ		○		1				1										
		英語Ⅲ		○				1			1									
		英語Ⅳ		○				1				1								
		※フランス語Ⅰ		○			1		1											
		※フランス語Ⅱ		○			1			1										
		※中国語Ⅰ		○			1		1											
		※中国語Ⅱ		○			1			1										
共通科目小計		単位数				15	2	31	23	18	3	3	0	2	0	1		3	0	1

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」又は「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」のどちらかを履修すること

(2) 専門科目①

教育内容			科目名	授業形態			単位数			開講時期								卒業要件	食品衛生管理者・監視員必修科目	フードスペシャリスト必修科目	フードサイエンティスト必修科目
				講義	演習	実験実習実技	必修	選必	選択	1年		2年		3年		4年					
										前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				
専門科目	専門基礎分野		生化学Ⅰ	○			2				2							共通科目 必修15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71単位、選択必修（外国語コミュニケーション）1単位を含めて72単位以上 合計124単位以上	2		
			生化学Ⅱ	○					2			2									
			生化学実験			○	1						1						1		1
			生物有機化学	○					2			2							2		
			人体の構造と機能	○			2							2					2		
			微生物学概論	○			2					2							2		
			微生物学実験			○	1						1						1		
	専門分野	食品の成分と機能	食品学総論Ⅰ	○			2				2								2	2	2
			食品学総論Ⅱ	○					2			2									2
			食品学実験Ⅰ			○	1					1							1	1	1
			食品学実験Ⅱ			○			1				1								
			食品学各論（植物性食品）	○			2						2							2	2
			食品学各論（動物性食品）	○			2					2								2	
			食品機能論	○					2					2							
		栄養と健康	栄養学Ⅰ	○			2							2					2	2	
			栄養学Ⅱ	○					2						2						
			応用栄養学	○					2							2			2		
		食品と安全	環境衛生学	○			2				2								2		
			食品衛生学Ⅰ	○			2					2							2	2	2
			食品衛生学Ⅱ	○			2						2								
			食品衛生学実験Ⅰ			○	1						1						1	1	1
			食品衛生学実験Ⅱ（食品検査実習）			○	1							1					1		
			食品添加物	○			2							2					2		
		食品の加工と貯蔵	食品加工貯蔵学Ⅰ	○			2							2					2		2
			食品加工貯蔵学Ⅱ	○					2						2						
			食品加工実習Ⅰ			○	1							1					1		1
			食品加工実習Ⅱ			○	1								1						
			醸造調味食品製造学	○					2							2					
			製菓・製パンの科学	○			2								2						
			製菓・製パン実習			○	1									1					
			食品包装	○					2					2							
			食品製造機械	○					2					2							
			食品開発論	○					2						2						
			食品開発実習			○			1							1					
			品質管理論	○					2						2						

(2) 専門科目②

教育内容			科目名	授業形態			単位数			開講時期								卒業要件	食品衛生管理者・監視員必修科目	フードスペシャリスト必修科目	フードサイエンティスト必修科目
				講義	演習	実験実習実技	必修	選必	選択	1年		2年		3年		4年					
										前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				
専門科目	専門分野	食品とバイオテクノロジー	応用微生物学	○			2						2					共通科目 必修15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71単位、選択必修（外国語コミュニケーション）1単位を含めて72単位以上 合計124単位以上	2		2
			応用微生物学実験			○	1							1							1
			分子生物学	○					2				2								
			バイオテクノロジー	○					2					2							
			バイオテクノロジー実験			○			1						1						
		調理の理論と技法	調理学Ⅰ	○			2				2									2	
			調理学Ⅱ	○					2			2									
			基礎調理実習Ⅰ			○	1			1										1	
			基礎調理実習Ⅱ			○	1				1									1	1
			応用調理実習			○	1					1									
			創作メニュー実習			○	1									1					
		食品の流通と情報	フードシステム論	○			2					2								2	
			食品流通技術論	○			2						2							2	
			食商品学	○			2						2							2	
			マーケティング論	○			2									2				2	
			食品表示と関連法規	○			2								2						
			フードスペシャリスト論	○			2								2					2	
		食品分析の手法	分析化学	○					2				2						2		
			食品分析学	○					2			2							2		
			機器分析学	○					2				2						2		
			機器分析学実習			○			1					1					1		
			食品官能評価・鑑別法	○			2							2						2	2
	ビジネスコース基幹科目	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	○			2								2						
			フードマネジメント論	○			2									2					
			簿記・会計論	○			2									2					
			経営学	○			2									2					
			フードコーディネート論	○			2							2						2	
			フードコーディネート実習			○	1								1						
			飲料サービス実習			○	1							1							
			フランス語Ⅲ		○				1			1									
			フランス語Ⅳ		○				1				1								
			中国語Ⅲ		○				1			1									
			中国語Ⅳ		○				1				1								
			中国語コミュニケーションⅠ		○			1						1							
			中国語コミュニケーションⅡ		○				1						1						
			英語コミュニケーションⅠ		○			1						1							
			英語コミュニケーションⅡ		○				1						1						
	総合分野		卒業制作			○			6								6				
			インターンシップ	○					2						2						
			科学英語（文献講読）	○					1						1						
			キャリアリサーチ	○			2						2								
専門科目小計							71	1	55	1	9	22	24	27	24	15	6		37	30	20
合計単位数							86	3	86	24	27	25	27	27	26	15	7		40	30	21