

# 科目別ナンバー表

## 【食品学科】

# 食品学科 授業科目ナンバリング(学問構造)

共通科目	学部基幹科目	人文科学	社会科学	共通基礎科目	自然科学	情報分野	保健体育分野	外国語分野	
共通科目	食生活論	自己表現法	日本国憲法	化学入門	化学	情報処理演習Ⅰ	体育実技	英語Ⅰ	フランス語Ⅰ
	食と環境	心理学	社会学	リテラシー(演習を含む)	生物学	情報処理演習Ⅱ	保健体育(体育理論を含む)	英語Ⅱ	フランス語Ⅱ
	食と健康	文学	経済学		化学実験		スポーツ・リクリエーション	英語Ⅲ	中国語Ⅰ
		食文化史	倫理学		有機化学		英語Ⅳ	英語Ⅳ	中国語Ⅱ
	CK101	CZ101	CS101	CU101	CN101	CJ101	CH102	CF101	CF102
	CK102	CZ201	CS102	CU102	CN102	CJ301	CH201	CF201	CF202
	CK103	CZ202	CS201		CN201		CH103	CF301	CF103
		CZ601	CS202		CN202			CF401	CF203
					統計学				
					CN301				

食品とバイオテクノロジー	食品分析の手法	専門基礎分野	食品と安全	総合分野	食品の成分と機能	調理の理論と技法	食品の流通と情報	フードサービスビジネスと経営
--------------	---------	--------	-------	------	----------	----------	----------	----------------

1年	基礎調理実習Ⅰ FC101								
		生化学Ⅰ FU201	環境衛生学 FA201		食品学総論Ⅰ FS201	基礎調理実習Ⅱ FC201	調理学Ⅰ FC202		
2年	食品分析学 FB301	生化学Ⅱ FU301	食品衛生学Ⅰ FA301	キャリアアライサー FM301	食品学総論Ⅱ FS301	調理学Ⅱ FC301	フードシステム論 FR301		
		生物有機化学 FU302			食品学実験Ⅰ FS302	応用調理実習 FC302		フランス語Ⅲ FF301	
		微生物学概論 FU303			食品学各論(動物性食品) FS303			中国語Ⅲ FF302	
	応用微生物学 FV401	分析化学 FB401	生化学実験 FU401	食品衛生学Ⅱ FA401	食品学実験Ⅱ FS401		食品流通技術論 FR401	フランス語Ⅳ FF401	
	分子生物学 FV402	機器分析学 FB402	微生物学実験 FU402	食品衛生学実験Ⅰ FA402	食品学各論(植物性食品) FS402		食商品学 FR402	中国語Ⅳ FF402	
3年	応用微生物学実験 FV501	機器分析学実験 FB501	人体の構造と機能 FU501	食品衛生学実験Ⅱ FA501	卒業研究・卒業制作 FM501	食品機能論 FS501	食品の加工と貯蔵		
	バイオテクノロジー FV502	食品官能評価・鑑別法 FB502		食品添加物 FA502		食品加工貯蔵学Ⅰ FK501	食品加工実習Ⅰ FK502	フードコーディネート論 FF501	飲料サービス実習 FF502
		栄養と健康 栄養学Ⅰ FE501				食品包装 FK503	食品製造機械 FK504	中国語コミュニケーションⅠ FF503	英語コミュニケーションⅠ FF504
	バイオテクノロジー実験 FV601		栄養学Ⅱ FE601	食品添加物実験 FA601		食品加工貯蔵学Ⅱ FK601	食品表示と関連法規 FR601	フードコーディネート実習 FF601	
						食品加工実習Ⅱ FK602	フードスペシャリスト論 FR602	フードサービスビジネス論 FF602	
						製菓・製パンの科学 FK603		中国語コミュニケーションⅡ FF603	
						食品開発論 FK604		英語コミュニケーションⅡ FF604	
						品質管理論 FK605			
4年		応用栄養学 FE701				醸造調味食品製造学 FK701	マーケティング論 FR701	フードマネジメント論 FF701	
						製菓・製パン実習 FK702		簿記・会計論 FF702	
						食品開発実習 FK703		経営学 FF703	
						創作メニュー実習 FC701			

↓

食品技術者・研究者・食品ビジネス全般

### 取得可能な資格

<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生管理者(任用資格)</li> <li>・食品衛生監視員(受験資格)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードスペシャリスト</li> <li>・食品微生物検査技師</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードサイエンティスト</li> <li>・検査分析士</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCP管理者</li> <li>・家庭料理技能検定</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

## 食品学科 科目別ナンバー表

### 共通科目

教育内容	記号 No.	履修 学期	科目名	単位数		No.	
				講義 又は 演習	実験 又は 実習		
学部 基幹 科目	CK	1	01 食生活論	2		CK101	
		1	02 食と環境	2		CK102	
		1	03 食と健康	2		CK103	
		小計			6	0	
共通 基礎 科目	CU	1	01 化学入門	2		CU101	
		1	02 リテラシー(演習を含む)	1		CU102	
		小計			3	0	
教養 分野	人文 科学	CZ	2	01 心理学	2		CZ201
			6	02 食文化史	2		CZ601
			2	03 文学	2		CZ202
			1	04 自己表現法	2		CZ101
			小計			8	0
	社会 科学	CS	1	01 日本国憲法	2		CS101
			2	02 経済学	2		CS201
			1	03 社会学	2		CS102
			2	04 倫理学	2		CS202
			小計			8	0
	自然 科学	CN	1	01 化学	2		CN101
			2	02 化学実験		1	CN201
			2	03 有機化学	2		CN202
			1	04 生物学	2		CN102
			3	04 統計学	2		CN301
小計			8	1			
情報 分野	CJ	1・2	01 情報処理演習Ⅰ	2		CJ101	
		3・4	02 情報処理演習Ⅱ	2		CJ301	
		小計			4	0	
保健 体育 分野	CH	2	01 保健体育(体育理論を含む)	2		CH201	
		1	02 体育実技		1	CH102	
		1~8	03 スポーツ・リクリエーション	1		CH103	
		小計			3	1	
外国 語 分野	CF	1	01 英語Ⅰ	1		CF101	
		2	02 英語Ⅱ	1		CF201	
		3	03 英語Ⅲ	1		CF301	
		4	04 英語Ⅳ	1		CF401	
		1	※05 フランス語Ⅰ	1		CF102	
		2	※06 フランス語Ⅱ	1		CF202	
		1	※07 中国語Ⅰ	1		CF103	
		2	※08 中国語Ⅱ	1		CF203	
		小計			8	2	

履修学期	
1年前期	1
1年後期	2
2年前期	3
2年後期	4
3年前期	5
3年後期	6
4年前期	7
4年後期	8

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

C 共通 Common

CK 基幹 Kikan

CZ 人文 Zinbun

CS 社会 Shakai/Soc

CU 基礎 Understructure

CN 自然 Nature

CJ 情報 Joho

CH 保健 Hoken

CF 外国 Foreign

## 食品学科 科目別ナンバー表

### <フードサイエンスコース> 専門科目①

教育内容		記号	履修学期	科目名	単位数		ナンバリング	
					講義 又は 演習	実験 又は 実習		
専 門 科 目	専門基礎分野	FU	2	生化学Ⅰ	2		FU201	
			3	生化学Ⅱ	2		FU301	
			4	生化学実験		1	FU401	
			3	生物有機化学	2		FU302	
			5	人体の構造と機能	2		FU501	
			3	微生物学概論	2		FU303	
			4	微生物学実験		1	FU402	
			小計				10	2
	専 門 分 野	食品の成分と機能	FS	2	食品学総論Ⅰ	2		FS201
				3	食品学総論Ⅱ	2		FS301
				3	食品学実験Ⅰ		1	FS302
				4	食品学実験Ⅱ		1	FS401
				4	食品学各論(植物性食品)	2		FS402
				3	食品学各論(動物性食品)	2		FS303
				5	食品機能論	2		FS501
				小計				10
		栄 養 と 健 康	FE	5	栄養学Ⅰ	2		FE501
				6	栄養学Ⅱ	2		FE601
				7	応用栄養学	2		FE701
				小計				6
食 品 と 安 全	FA	2	環境衛生学	2		FA201		
		3	食品衛生学Ⅰ	2		FA301		
		4	食品衛生学Ⅱ	2		FA401		
		4	食品衛生学実験Ⅰ		1	FA402		
		5	食品衛生学実験Ⅱ		1	FA501		
		5	食品添加物	2		FA502		
		6	食品添加物実験		1	FA601		
		小計				8	3	
食 品 の 加 工 と 貯 蔵	FK	5	食品加工貯蔵学Ⅰ	2		FK501		
		6	食品加工貯蔵学Ⅱ	2		FK601		
		5	食品加工実習Ⅰ		1	FK502		
		6	食品加工実習Ⅱ		1	FK602		
		7	醸造調味食品製造学	2		FK701		
		6	製菓・製パンの科学	2		FK603		
		7	製菓・製パン実習		1	FK702		
		5	食品包装	2		FK503		
		5	食品製造機械	2		FK504		
		6	食品開発論	2		FK604		
		7	食品開発実習		1	FK703		
		6	品質管理論	2		FK605		
小計				16	4			

FU 専門基礎分野 Understructure

FS 食品の成分と機能 Seibun

FE 栄養と健康 Eiyou

FA 食品と安全 Anzen

FK 食品の加工と貯蔵 Kakou

## 食品学科 科目別ナンバー表

### ＜フードサイエンスコース＞ 専門科目②

教育内容			記号	履修学期	科目名	単位数		ナンバリング
						講義 又は 演習	実験 又は 実習	
専 門 科 目	専門分野	食品とバイオテクノロジー	FV	4	応用微生物学	2		FV401
				5	応用微生物学実験		1	FV501
				4	分子生物学	2		FV402
				5	バイオテクノロジー	2		FV502
				6	バイオテクノロジー実験		1	FV601
				小計		6	2	
		理論調理と技法	FC	2	調理学Ⅰ	2		FC202
				3	調理学Ⅱ	2		FC301
				1	基礎調理実習Ⅰ		1	FC101
				2	基礎調理実習Ⅱ		1	FC201
				3	応用調理実習		1	FC302
		小計		4	3			
		食品の流通と情報	FR	3	フードシステム論	2		FR301
	4			食品流通技術論	2		FR401	
	4			食商品学	2		FR402	
	7			マーケティング論	2		FR701	
	6			食品表示と関連法規	2		FR601	
	6			フードスペシャリスト論	2		FR602	
	小計		12	0				
	食品分析の手法	FB	4	分析化学	2		FB401	
			3	食品分析学	2		FB301	
			4	機器分析学	2		FB402	
			5	機器分析学実験		1	FB501	
			5	食品官能評価・鑑別法	2		FB502	
	小計		8	1				
	ビジネスコース基幹科目	FF	フードサービスビジネスと経営	6	フードサービスビジネス論	2		FF602
				7	フードマネジメント論	2		FF701
7				簿記・会計論	2		FF702	
7				経営学	2		FF703	
5				フードコーディネーター論	2		FF501	
6				フードコーディネーター実習		1	FF601	
3				フランス語Ⅲ	1		FF301	
4				フランス語Ⅳ	1		FF401	
3				中国語Ⅲ	1		FF302	
4				中国語Ⅳ	1		FF402	
5				中国語コミュニケーションⅠ	1		FF503	
6				中国語コミュニケーションⅡ	1		FF603	
5				英語コミュニケーションⅠ	1		FF504	
6				英語コミュニケーションⅡ	1		FF604	
小計		18	1					
総合分野	FM	5~8	卒業研究		6	FM502		
		5・6	インターンシップ	2		FM501		
		6	科学英語(文献講読)	1		FM601		
		3・4	キャリアリサーチ	2		FM301		
		小計		5	6			
専門科目小計				103	24			

FV 食品とバイオテクノロジー Vaio

FC 調理の理論と技法 Chori

FR 食品の流通と情報 Ryutsu

FB 食品分析の手法 Bunseki

FF フードサービスビジネスと経営 Food/Foreign

FM 総合分野 Multidiscipline

## 食品学科 科目別ナンバー表

### <フードビジネスコース> 専門科目①

教育内容		記号	履修学期	科目名	単位数		ナンバリング	
					講義 又は 演習	実験 又は 実習		
専 門 科 目	専門基礎分野	FU	2	生化学Ⅰ	2		FU201	
			3	生化学Ⅱ	2		FU301	
			4	生化学実験		1	FU401	
			3	生物有機化学	2		FU302	
			5	人体の構造と機能	2		FU501	
			3	微生物学概論	2		FU303	
			4	微生物学実験		1	FU402	
			小計				10	2
	専 門 分 野	食品の成分と機能	FS	2	食品学総論Ⅰ	2		FS201
				3	食品学総論Ⅱ	2		FS301
				3	食品学実験Ⅰ		1	FS302
				4	食品学実験Ⅱ		1	FS401
				4	食品学各論(植物性食品)	2		FS402
				3	食品学各論(動物性食品)	2		FS303
				5	食品機能論	2		FS501
				小計				10
		栄 養 と 健 康	FE	5	栄養学Ⅰ	2		FE501
				6	栄養学Ⅱ	2		FE601
				7	応用栄養学	2		FE701
				小計				6
食 品 と 安 全	FA	2	環境衛生学	2		FA201		
		3	食品衛生学Ⅰ	2		FA301		
		4	食品衛生学Ⅱ	2		FA401		
		4	食品衛生学実験Ⅰ		1	FA402		
		5	食品衛生学実験Ⅱ		1	FA501		
		5	食品添加物	2		FA502		
		小計				8	2	
		食 品 の 加 工 と 貯 蔵	FK	5	食品加工貯蔵学Ⅰ	2		FK501
6	食品加工貯蔵学Ⅱ			2		FK601		
5	食品加工実習Ⅰ				1	FK502		
6	食品加工実習Ⅱ				1	FK602		
7	醸造調味食品製造学			2		FK701		
6	製菓・製パンの科学			2		FK603		
7	製菓・製パン実習				1	FK702		
5	食品包装			2		FK503		
5	食品製造機械			2		FK504		
6	食品開発論			2		FK604		
7	食品開発実習				1	FK703		
6	品質管理論			2		FK605		
小計				16	4			

FU 専門基礎分野 Understructure

FS 食品の成分と機能 Seibun

FE 栄養と健康 Eiyou

FA 食品と安全 Anzen

FK 食品の加工と貯蔵 Kakou

## 食品学科 科目別ナンバー表

### <フードビジネスコース> 専門科目②

教育内容		記号	履修学期	科目名	単位数		ナンバリング		
					講義 又は 演習	実験 又は 実習			
専 門 科 目	専門分野	テ食品 ク品 ノと ロボ イオ	FV	4	応用微生物学	2		FV401	
				5	応用微生物学実験		1	FV501	
				4	分子生物学	2		FV402	
				5	バイオテクノロジー	2		FV502	
				6	バイオテクノロジー実験		1	FV601	
				小計		6	2		
		理論調 と理 技の 法	FC	2	調理学Ⅰ	2		FC202	
				3	調理学Ⅱ	2		FC301	
				1	基礎調理実習Ⅰ		1	FC101	
				2	基礎調理実習Ⅱ		1	FC201	
				3	応用調理実習		1	FC302	
				7	創作メニュー実習		1	FC701	
	小計		4	4					
	流通食 品の 情 報	FR	3	フードシステム論	2		FR301		
			4	食品流通技術論	2		FR401		
			4	食商品学	2		FR402		
			7	マーケティング論	2		FR701		
			6	食品表示と関連法規	2		FR601		
			6	フードスペシャリスト論	2		FR602		
	小計		12	0					
食品分 析の 手 法	FB	4	分析化学	2		FB401			
		3	食品分析学	2		FB301			
		4	機器分析学	2		FB402			
		5	機器分析学実験		1	FB501			
		5	食品官能評価・鑑別法	2		FB502			
		小計		8	1				
ビ ジ ネ ス 基 幹 科 目	フードサ ービス ビ ジ ネ ス と 経 営	FF	6	フードサービスビジネス論	2		FF602		
			7	フードマネジメント論	2		FF701		
			7	簿記・会計論	2		FF702		
			7	経営学	2		FF703		
			5	フードコーディネーター論	2		FF501		
			6	フードコーディネーター実習		1	FF601		
			5	飲料サービス実習		1	FF502		
			3	フランス語Ⅲ	1		FF301		
			4	フランス語Ⅳ	1		FF401		
			3	中国語Ⅲ	1		FF302		
			4	中国語Ⅳ	1		FF402		
			5	中国語コミュニケーションⅠ	1		FF503		
			6	中国語コミュニケーションⅡ	1		FF603		
			5	英語コミュニケーションⅠ	1		FF504		
			6	英語コミュニケーションⅡ	1		FF604		
			小計		18	2			
			総 合 分 野	FM	5~8	卒業制作		6	FM503
					5・6	インターンシップ	2		FM501
6	科学英語(文献講読)	1				FM601			
3・4	キャリアリサーチ	2				FM301			
小計		5			6				
専門科目小計				103	25				

FV 食品とバイオテクノロジー Vaio

FC 調理の理論と技法 Chori

FR 食品の流通と情報 Ryutsu

FB 食品分析の手法 Bunseki

FF フードサービスビジネスと経営 Food/Foreign

FM 総合分野 Multidiscipline