

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	食品衛生監視員必修科目	必修科目	シヤードストベ	ト必修科目	フエンドイサイ
		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						
基幹学 部 科目	食生活論	○			2			2													
	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 共通 科目	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													
	社会科学	日本国憲法	○				2	2													
		経済学	○				2	2													
		社会学	○				2	2													
	自然科学	倫理学	○				2	2													
		化学	○			2		2										2			
		化学実験			○	1		1										1		1	
有機化学		○			2		2														
情報 分野	生物学	○				2	2														
	統計学	○				2		2													
	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						
共通科目 合計124単位以上 専門科目 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 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																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	共通科目 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	食品衛生 管理 必 修 課 目	必修 課 目	フ ィ ド ス ト 必 修 課 目	ト 必 修 課 目	フ ィ ド ス ト 必 修 課 目	フ ィ ド ス ト 必 修 課 目					
		講義	演習	実験 実習 実技	必修	選 必	選 取	1年		2年		3年		4年														
								前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期													
専門基礎分野	生化学Ⅰ	○			2			2									2											
	生化学Ⅱ	○								2																		
	生化学実験			○	1						1														1			
	生物有機化学	○								2																		
	人体の構造と機能	○			2							2																
	微生物学概論	○			2						2																	
	微生物学実験			○	1							1																
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					
	食品加工貯蔵学Ⅰ	○			2								2										2		2			
食品の加工と貯蔵	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										1		
	品質管理論	○					2								2													

