食品学科カリキュラム

CURRICULUM

教育内容			1年次 前期	1年次 後期	2年次 前期	2年次 後期	3年次 前期	3年次 後期	4年次 前期	4年次 後期
共通科目	学部基幹科目		食生活論【学必・2】 食と環境【学必・2】 食と健康【学必・2】							
	共通基礎科目		化学入門【学選・2】 リテラシー(演習を含む)【学必・1】							
	教養分野	人文科学	自己表現法【学選・2】	心理学【学選・2】 文学【学選・2】				食文化史【学選・2】		
		社会科学	日本国憲法【学選・2】 社会学【学選・2】	経済学【学選・2】 倫理学【学選・2】						
		自然科学	●化学【学必・2】 生物学【学選・2】	●●化学実験【学必・1】 有機化学【学必2】	統計学【学選・2】					
	情報分野		情報処理演習Ⅰ【学選・2】		情報処理演習Ⅱ【学選・2】					
	保健体育分野		体育実技【学必・1】	保健体育(体育理論を含む)【学選・2】						
			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【学選・1】	英語Ⅳ【学選・1】				
専門科目	専門基礎科目			●生化学Ⅰ【学必・2】	生化学Ⅱ【サ必・ビ選2】 ●生物有機化学【サ必・ビ選2】 ●微生物学概論【学必・2】	●●生化学実験【学必・1】 ●微生物学実験【学必・1】	●人体の構造と機能【学必・2】			
	専門分野	食品の成分と機能		●●●食品学総論Ⅰ【学必・2】	●食品学総論Ⅱ【サ必・ビ選2】 ●●●食品学実験Ⅰ【学必・1】 ●食品学各論(動物性食品)【学必・2】	食品学実験Ⅱ【サ必・ビ選1】 ●●食品学各論(植物性食品)【学必・2】	食品機能論【サ必・ビ選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【サ必・ビ選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【学必・2】 ●●●食品衛生学実験Ⅰ【学必・1】	●食品衛生学実験Ⅱ(食品検査実習)【学必・1】 ●食品添加物【学必・2】	食品添加物実験【サ必・1】		
		食品の加工と貯蔵					●●食品加工貯蔵学Ⅰ【学必・2】 ●●食品加工実習Ⅰ【学必・1】 食品包装【サ必・ビ選2】 食品製造機械【サ必・ビ選2】	食品加工貯蔵学Ⅱ【学選・2】 食品加工実習Ⅱ【学必・1】 製菓・製パンの科学【学必・2】 食品開発論【サ必・ビ選2】 品質管理論【学選・2】	醸造調味食品製造学【学選・2】 製菓・製パン実習【サ選・ビ必1】 食品開発実習【学選・1】	
		食品とバイオテクノロジー				●●応用微生物学【学必・2】 分子生物学【学選・2】	●応用微生物学実験【学必・1】 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	●基礎調理実習Ⅰ【学必・1】	●調理学Ⅰ【学必・2】 ●●基礎調理実習Ⅱ【学必・1】	調理学Ⅱ【学選・2】 応用調理実習【サ選・ビ必1】				創作メニュー実習【ビ必1】	
		食品の流通と情報			●フードシステム論【サ選・ビ必2】	●食品流通技術論【サ選・ビ必2】 ●食商品学【サ選・ビ必2】		食品表示と関連法規【サ選・ビ必2】 ●フードスペシャリスト論【サ選・ビ必2】	●マーケティング論【サ選・ビ必2】	
		食品分析の手法			●食品分析学【サ必・ビ選2】	●分析化学【学選・2】 ●機器分析学【サ必・ビ選2】	●機器分析学実験【サ必・ビ選1】 ●●食品官能評価・鑑別法【サ選・ビ必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			フランス語Ⅲ【学選・1】 中国語Ⅲ【学選・1】	フランス語Ⅳ【学選・1】 中国語Ⅳ【学選・1】	飲料サービス実習【ビ必1】 中国語コミュニケーションⅠ【サ選・ビ選必1】 英語コミュニケーションⅠ【サ選・ビ選必1】 ●フードコーディネート論【サ選・ビ必2】	フードサービスビジネス論【サ選・ビ必2】 中国語コミュニケーションⅡ【学選1】 英語コミュニケーションⅡ【学選1】 フードコーディネート実習【サ選・ビ必1】	フードマネジメント論【サ選・ビ必2】 簿記・会計論【サ選・ビ必2】 経営学【サ選・ビ必2】	
	総合分野						卒業研究【サ必6】、卒業制作【ビ選6】			
							インターンシップ【学選・2】			
								科学英語(文献購読)【サ必・ビ選1】		
					キャリアリサーチ【学必・2】					

カリキュラムポリシー

(教育課程の編成及び実施に関する方針)

1. 初年次教育科目から専門科目まで、一貫して「食の専門家(食品技術者)養成」の目的を明確にする。
2. 初年次教育科目に、幅広い一般教養、社会常識、国際感覚を身につけるための科目を配置する。
3. 学生のレディネス格差を考慮して、語学系基幹科目、化学系基幹科目をおき、共通科目、専門科目も体系的に学習できるように配置する。
4. フードサイエンスコースでは、食の安全を柱に食品の研究・開発、成分分析技術、加工や貯蔵、品質管理に至るまで、豊富な実験・実習で食品を科学し、食に関するモノづくりの技術を身につけるための科目を配置する。
5. フードビジネスコースでは、企業経営やマーケティング、フードビジネス現場におけるコミュニケーション能力と食品の流通や情報収集といったフードビジネス全般に関わる専門知識・技術を身につけるための科目を配置する。
6. 演習、実験、実習、卒業研究、卒業制作等を課すことにより、開発力および解決力のある人材の育成をおこなう。
7. 各種の資格取得および技術・技能ならびに実務能力向上を支援する科目を整備するとともに、「インターンシップ」を配置することにより実社会に適応できる人材の育成をおこなう。
8. ゼミでの学習により専門知識やコミュニケーション能力などを身につけた人材の育成をおこなう。

*このカリキュラムは平成30年度のものです。平成31年度以降は変更の可能性があります。

●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

〈卒業要件〉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、共通科目は40単位以上。専門科目=サ:必修72単位以上。合計124単位以上。ビ:必修71単位、選必(外国語コミュニケーション)1単位を含めて124単位以上。

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