

カリキュラム

2年次からコースに分かれ、それぞれの進路を目指します。

教育内容	1年次		2年次		3年次		4年次		
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	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】 食文化史【学選2】			文学【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】					スポーツ栄養【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】 フランス語III【学選1】 中国語III【学選1】	英語IV【学選1】 フランス語IV【学選1】 中国語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【学必・学選2】 ●●生化学実験 【学必・学選1】 ●微生物学概論【学必2】	●微生物学実験【学必1】	●人体の構造と機能 【学必・学選2】		
食品の成分と機能			●●●食品学総論I 【学必2】	●●●食品学総論II 【学必・学選2】 ●●●食品学実験I 【学必1】 ●●●食品学各論 (動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学 【学必・学選2】	食品学実験II 【学必・学選1】 ●●●食品学各論 (植物性食品)【学必2】 ●機器分析学 【学必・学選2】	●機器分析学実験 【学必・学選1】 ●食品機能論【学必・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】 ●●●●●食品添加物概論 【学必2】	●●●●●食品添加物実験【学選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 【学選2】 ●●●●●食品加工実習 【学必1】	●●●●●食品包装I【学必2】 ●●●●●食品製造機械 【学必・学選2】 ●●●●●食品開発論【学必・学選2】	●●●●●製菓・製パンの科学 【学必2】 ●●●●●食品包装II【学必・学選2】 ●●●●●食品開発実習 【学選1】	●●●●●製菓・製パン実習 【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・学選1】 ●●●●●バイオテクノロジー 【学必・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・学必2】 ●●●●●調理学実験【学選・学必1】 ●●●●●応用調理実習 【学選・学必1】				●●●●●創作メニュー実習【学必1】
食品の流通と情報					●●●●●フードシステム論 【学選・学必2】	●●●●●食品流通技術論 【学選・学必2】	●●●●●フードスペシャリスト論 【学選・学必2】 ●●●●●食品官能評価・鑑別法 【学選・学必2】	●●●●●品質管理論【学選・学必2】 ●●●●●食品表示と関連法規 【学選・学必2】 ●●●●●食品流通ビジネス演習 【学選1】	
		フードサービス ビジネスと経営					●●●●●マーケティング論 【学選・学必2】 ●●●●●フードコーディネート論 【学選・学必2】 ●●●●●中国語コミュニケーションI 【学選・学選必1】 ●●●●●英語コミュニケーションI 【学選・学選必1】	●●●●●経営戦略論 【学選・学必2】 ●●●●●フードコーディネート実習 【学選・学必1】 ●●●●●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】	●●●●●フードマネジメント論 【学選・学必2】 ●●●●●簿記・会計論【学選・学必2】
総合分野			卒業研究【学選4】、卒業制作【学選4】						
						●●●●●インターンシップ【学選2】	●●●●●科学英語(文献講読) 【学必・学選1】		
			●●●●●キャリアリサーチ【学必2】				●●●●●ゼミナール【学選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. ゼミナール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令和2年度のもので、令和3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 ●●●●フードコーディネーター必修科目

(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単位を含めて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72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