

カリキュラム

*このカリキュラムは令和6年度のもので、令和7年度以降はフードサイエンスコース・フードビジネスコースのコース分けをはじめ大幅に変更となります。

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	
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】								
共通科目	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 ●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】				
専門科目	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】	●●●食品学各論(植物性食品)【学必2】 ●●●食品学各論(動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学【学必・学選2】	●●●食品学各論(植物性食品)【学必2】 ●●●食品学各論(動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学【学必・学選2】	●●●食品学各論(植物性食品)【学必2】 ●●●食品学各論(動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学【学必・学選2】	●●●食品学各論(植物性食品)【学必2】 ●●●食品学各論(動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学【学必・学選2】	●●●食品学各論(植物性食品)【学必2】 ●●●食品学各論(動物性食品)【学必2】 ●食品分析化学【学必・学選2】	
	栄養と健康			●●●栄養学I【学必2】	●●●栄養学II【学選2】	●●●栄養学III【学選2】	●●●栄養学IV【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【学必1】 ●●●●●食品添加物概論【学必2】	●●●●●食品衛生学実験II【学必1】 ●●●●●食品添加物概論【学必2】	●●●●●食品衛生学実験II【学必1】 ●●●●●食品添加物概論【学必2】	●●●●●食品衛生学実験II【学必1】 ●●●●●食品添加物概論【学必2】	
	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】	●●●●●食品加工貯蔵学III【学選2】 ●●●●●食品加工実習【学必1】	●●●●●食品加工貯蔵学IV【学選2】 ●●●●●食品加工実習【学必1】	●●●●●食品加工貯蔵学V【学選2】 ●●●●●食品加工実習【学必1】	●●●●●食品加工貯蔵学VI【学選2】 ●●●●●食品加工実習【学必1】	●●●●●食品加工貯蔵学VII【学選2】 ●●●●●食品加工実習【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【学選2】	●●●●●応用微生物学【学選2】	●●●●●応用微生物学【学選2】	●●●●●応用微生物学【学選2】	
	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】 ●●●●●調理学実習【学選2】 ●●●●●応用調理実習【学選2】	●●●●●調理学III【学選2】 ●●●●●調理学実習【学選2】 ●●●●●応用調理実習【学選2】	●●●●●調理学IV【学選2】 ●●●●●調理学実習【学選2】 ●●●●●応用調理実習【学選2】	●●●●●調理学V【学選2】 ●●●●●調理学実習【学選2】 ●●●●●応用調理実習【学選2】	●●●●●調理学VI【学選2】 ●●●●●調理学実習【学選2】 ●●●●●応用調理実習【学選2】	●●●●●調理学VII【学選2】 ●●●●●調理学実習【学選2】 ●●●●●応用調理実習【学選2】
	食品の流通と情報		●●●●●フードシステム論【学選2】	●●●●●食品流通技術論【学選2】	●●●●●食品流通技術論【学選2】	●●●●●食品流通技術論【学選2】	●●●●●食品流通技術論【学選2】	●●●●●食品流通技術論【学選2】	
フードサービスビジネスと経営				●●●●●マーケティング論【学選2】 ●●●●●フードコーディネーター論【学選2】 ●●●●●中国語コミュニケーションI【学選1】 ●●●●●英語コミュニケーションI【学選1】	●●●●●マーケティング論【学選2】 ●●●●●フードコーディネーター論【学選2】 ●●●●●中国語コミュニケーションI【学選1】 ●●●●●英語コミュニケーションI【学選1】	●●●●●マーケティング論【学選2】 ●●●●●フードコーディネーター論【学選2】 ●●●●●中国語コミュニケーションI【学選1】 ●●●●●英語コミュニケーションI【学選1】	●●●●●マーケティング論【学選2】 ●●●●●フードコーディネーター論【学選2】 ●●●●●中国語コミュニケーションI【学選1】 ●●●●●英語コミュニケーションI【学選1】	●●●●●マーケティング論【学選2】 ●●●●●フードコーディネーター論【学選2】 ●●●●●中国語コミュニケーションI【学選1】 ●●●●●英語コミュニケーションI【学選1】	
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)【学選1】								
キャリアリサーチ【学選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适应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。

*令和7年度より変更予定です。

●食品衛生管理者・監視員必修科目 ●●フォ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