

カリキュラム

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【必2】 食と環境【必2】 食と健康【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、食への興味をより引き出す科目、幅広い一般教養、社会常識、国際感覚、食文化理解の視点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、化学系基幹科目を設定し、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. 食品の化学的理解を柱に食品の安全性、機能、成分分析、品質管理に至るまで、豊富な講義・実験・実習で食品を科学的に追求し、食に関するものづくりの技術を身につけるための科目を配置する。 5. 食の企画やコーディネート、マネジメント、食品に関わる情報の収集と発信といったフードビジネス全般に関わる専門的知識・技術・コミュニケーション能力を身につけるための科目を配置する。 6. 高度な調理技術や食品加工技術に基づいて、食生活をより豊かにする新たな食品の開発や食に関するものづくりに資する専門的知識と技術・技能を身につけるための科目を配置する。 7. 充実した演習、実験、実習、卒業研究などにより、開発力および解決力のある人材の育成をおこなう。 8. 各種の資格取得ならびに技術・技能および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」や「地域連携プロジェクト」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。 9. ゼミナールでの学習により専門的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。			
	共通基礎科目		科学の基礎【選2】 リテラシー(演習を含む)【必1】									
	教養分野	人文科学	自己表現法【選2】		食文化概論【選2】						心理学【選2】 文学【選2】	
		社会科学	日本国憲法【選2】		経済学【選2】 倫理学【選2】			社会学【選2】				
		自然科学	化学【必2】 有機化学【必2】 生物学【選2】		化学実験【必1】		統計学【選2】					
	情報分野		情報処理演習Ⅰ【選2】				情報処理演習Ⅱ【選2】					
	保健体育分野	体育実技【必1】		保健体育(体育理論を含む)【選2】				スポーツ生理学【選2】			スポーツ栄養学【選2】	
		スポーツ・リクリエーション【選1】										
	外国語分野		英語Ⅰ【必1】 中国語Ⅰ【選必1】 フランス語Ⅰ【選必1】 韓国語Ⅰ【選必1】		英語Ⅱ【必1】 中国語Ⅱ【選必1】 フランス語Ⅱ【選必1】 韓国語Ⅱ【選必1】		英会話Ⅰ【選1】	英会話Ⅱ【選1】				
	社会貢献分野		地域連携プロジェクト【選2】									
専門科目	専門基礎分野		生化学Ⅰ【必2】 微生物学概論【必2】		生化学Ⅱ【選2】 生化学実験【選必2】 微生物学実験【必2】		人体の構造と機能【選2】					
	健康と栄養					栄養学【必2】		応用栄養学【選2】				
	食品の安全性		環境衛生学【必2】		食品衛生学Ⅰ【必2】	食品衛生学Ⅱ【選2】 食品衛生学実験【必2】	食品添加物概論【選2】	食品添加物実験【選必2】 品質管理論【選2】				
	食品の成分と機能				食品学総論【必2】 食品学実験Ⅰ【必2】 食品学各論(植物性食品)【必2】 食品分析化学【選2】	食品学実験Ⅱ【選必2】 食品学各論(動物性食品)【必2】 機器分析学【選2】	機器分析学実験【選必2】	食品機能論【選2】				
	食品の加工と開発					発酵食品と食品 バイオテクノロジー【選2】 食品加工貯蔵学【必2】 食品流通技術論【選2】	発酵食品と食品 バイオテクノロジー実験【選必2】 食品加工実習【必2】 食品加工ものづくり学【選2】 製菓・製パンの科学【必2】	食品開発論【選2】 食品包装【選2】 製菓・製パン実習【選必2】	食品開発実習【選必2】			
	調理の理論と技法		基礎調理実習Ⅰ【必1】	基礎調理実習Ⅱ【必1】 調理学Ⅰ【必2】	応用調理実習【選必2】 調理学Ⅱ【選2】	調理学実験【選必2】			創作メニュー実習【選必2】			
	フードビジネスとコーディネート		フードシステム論【必2】		マーケティング論【選2】	フードコーディネート論【選2】	フードマネジメント【選2】	フードコーディネート実習【選必2】 商品・店舗プランニング【選2】				
	食のコミュニケーションと評価		食と情報メディア【選2】				食品官能評価【選2】 フードサービス実習【選必2】	食とコミュニケーションデザイン【選2】 食品表示【選2】	食嗜好演習【選必1】			
	総合分野		フレッシュャーズセミナー(食の世界入門)【必1】			キャリアリサーチ【必2】	インターンシップ【選2】					
							フードスペシャリスト論【選2】	科学論文購読【選必2】				
					卒業研究【選必4】 ゼミナール【必2】							
食品学科総合実習【必2】												

(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40単位以上。専門科目=必修41単位、専門分野選択必修15単位を含めて72単位以上。合計124単位以上
※1.【】内文字 必=必修科目 選必=選択必修科目 選=選択科目 数字は単位数