

科目別ナンバー表

【食品学科】

【平成26年度以降入学者】

(3～4年次生対象)

食品学科 授業科目ナンバリング(学問構造)

学部基幹科目	人文科学	社会科学	共通基礎科目	自然科学	情報分野	保健体育分野	外国語分野
食生活論 CK101	自己表現法 CZ101	日本国憲法 CS101	化学入門 CU101	化学 CN101	情報処理演習 I CJ101	体育実技 CH102	英語 I CF101
食と環境 CK102	心理学 CZ201	社会学 CS102	リテラシー(演習を含む) CU102	生物学 CN102	情報処理演習 II CJ301	保健体育(体育理論を含む) CH201	英語 II CF201
食と健康 CK103	文学 CZ202	経済学 CS201		化学実験 CN201		スポーツ・リクリエーション CH103	英語 III CF301
	食文化史 CZ601	倫理学 CS202		有機化学 CN202			英語 IV CF401
				統計学 CN301			フランス語 I CF102
							フランス語 II CF202
							中国語 I CF103
							中国語 II CF203

食品とバイオテクノロジー	食品分析の手法	専門基礎分野	食品と安全	総合分野	食品の成分と機能	調理の理論と技法	食品の流通と情報	フードサービスビジネスと経営
						基礎調理実習 I FC101		
		生化学 I FU201	環境衛生学 FA201		食品学総論 I FS201	基礎調理実習 II FC201		
						調理学 I FC202		
	食品分析学 FB301	生化学 II FU301	食品衛生学 I FA301	キャリアア リサーチ	食品学総論 II FS301	調理学 II FC301	フードシステム論 FR301	
		生物有機化学 FU302			食品学実験 I FS302	応用調理実習 FC302	フランス語 III FF301	
		微生物学概論 FU303			食品学各論(動物性食品) FS303		中国語 III FF302	
応用微生物学 FV401	分析化学 FB401	生化学実験 FU401	食品衛生学 II FA401	FM301	食品学実験 II FS401		食品流通技術論 FR401	フランス語 IV FF401
分子生物学 FV402	機器分析学 FB402	微生物学実験 FU402	食品衛生学実験 I FA402		食品学各論(植物性食品) FS402		食商品学 FR402	中国語 IV FF402
応用微生物学実験 FV501	機器分析学実験 FB501	人体の構造と機能 FU501	食品衛生学実験 II FA501	卒業研究・卒業制作	食品機能論 FS501	食品の加工と貯蔵	食品加工貯蔵学 I FK501	フードコーディネーター論 FF501
バイオテクノロジー FV502	食品官能評価・鑑別法 FB502		食品添加物 FA502	インターンシップ FM501			食品加工実習 I FK502	飲料サービス実習 FF502
		栄養と健康		科学英語文献購読(選) FM601			食品包装 FK503	中国語コミュニケーション I FF503
		栄養学 I FE501					食品製造機械 FK504	英語コミュニケーション I FF504
バイオテクノロジー実験 FV601		栄養学 II FE601	食品添加物実験 FA601				食品加工貯蔵学 II FK601	フードコーディネーター実習 FF601
							食品加工実習 II FK602	フードサービスビジネス論 FF602
							製菓・製パンの科学 FK603	中国語コミュニケーション II FF603
							食品開発論 FK604	英語コミュニケーション II FF604
							品質管理論 FK605	
		応用栄養学 FE701		FM502 / FM503			醸造調味食品製造学 FK701	マーケティング論 FR701
							製菓・製パン実習 FK702	フードマネジメント論 FF701
							食品開発実習 FK703	簿記・会計論 FF702
							創作メニュー実習 FC701	経営学 FF703

食品技術者・研究者・食品ビジネス全般

取得可能な資格

・食品衛生管理者(任用資格)	・フードスペシャリスト	・フードサイエンティスト	・HACCP管理者	・調理師
・食品衛生監視員(受験資格)	・食品微生物検査技師	・検査分析士	・家庭料理技能検定	