

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 科目別ナンバー表

共通科目

教育内容	記号 No.	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			No.	
				講義	演習	実験 実習 実技		
学部 基幹 科目	CK	1	食生活論	2			CK101	
		1	食と環境	2			CK102	
		1	食と健康	2			CK103	
		小計			6	0	0	
共通 基礎 科目	CU	1	化学入門	2			CU101	
		1	リテラシー(演習を含む)	1			CU102	
		小計			3	0	0	
教養 分野	人文 科学	CZ	2	心理学	2			CZ201
			6	食文化史	2			CZ601
			2	文学	2			CZ202
			1	自己表現法	2			CZ101
			小計			8	8	0
	社会 科学	CS	1	日本国憲法	2			CS101
			2	経済学	2			CS201
			1	社会学	2			CS102
			2	倫理学	2			CS202
			小計			8	8	0
	自然 科学	CN	1	化学	2			CN101
			2	化学実験			1	CN201
			2	有機化学	2			CN202
			1	生物学	2			CN102
			3	統計学	2			CN301
小計			8	8	1			
情報 分野	CJ	1・2	情報処理演習Ⅰ		2		CJ101	
		3・4	情報処理演習Ⅱ		2		CJ301	
		小計			0	4	0	
保健 体育 分野	CH	2	保健体育(体育理論を含む)	2			CH201	
		1	体育実技			1	CH102	
		1~8	スポーツ・リクリエーション			1	CH103	
		小計			2	0	2	
外国 語 分野	CF	1	英語Ⅰ		1		CF101	
		2	英語Ⅱ		1		CF201	
		3	英語Ⅲ		1		CF301	
		4	英語Ⅳ		1		CF401	
		1	※フランス語Ⅰ		1		CF102	
		2	※フランス語Ⅱ		1		CF202	
		1	※中国語Ⅰ		1		CF103	
		2	※中国語Ⅱ		1		CF203	
		小計			0	8	0	

履修学期	
1年前期	1
1年後期	2
2年前期	3
2年後期	4
3年前期	5
3年後期	6
4年前期	7
4年後期	8

※「フランス語Ⅰ・フランス語Ⅱ」または「中国語Ⅰ・中国語Ⅱ」のどちらかを履修すること

C 共通 Common

CK 基幹 Kikan

CZ 人文 Zinbun

CS 社会 Shakai/Soc

CU 基礎 Understructure

CN 自然 Nature

CJ 情報 Joho

CH 保健 Hoken

CF 外国 Foreign

食品学科 科目別ナンバー表

＜フードサイエンスコース＞ 専門科目①

教育内容		記号	履修学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング		
					講義	演習	実験 又は 実習			
専 門 科 目	専門基礎分野	FU	2	生化学Ⅰ	2			FU201		
			3	生化学Ⅱ	2			FU301		
			4	生化学実験			1		FU401	
			3	生物有機化学	2				FU302	
			5	人体の構造と機能	2				FU501	
			3	微生物学概論	2				FU303	
			4	微生物学実験			1		FU402	
			小計			10	0	2		
	専 門 分 野	食品の成分と機能	FS	2	食品学総論Ⅰ	2			FS201	
				3	食品学総論Ⅱ	2			FS301	
				3	食品学実験Ⅰ			1		FS302
				4	食品学実験Ⅱ			1		FS401
				4	食品学各論(植物性食品)	2				FS402
				3	食品学各論(動物性食品)	2				FS303
				5	食品機能論	2				FS501
				小計			10	0	2	
		栄 養 と 健 康	FE	5	栄養学Ⅰ	2			FE501	
				6	栄養学Ⅱ	2			FE601	
				7	応用栄養学	2			FE701	
				小計			6	0	0	
食 品 と 安 全	FA	2	環境衛生学	2			FA201			
		3	食品衛生学Ⅰ	2			FA301			
		4	食品衛生学Ⅱ	2			FA401			
		4	食品衛生学実験Ⅰ			1		FA402		
		5	食品衛生学実験Ⅱ			1		FA501		
		5	食品添加物	2				FA502		
		6	食品添加物実験			1		FA601		
		小計			8	0	3			
食 品 の 加 工 と 貯 蔵	FK	5	食品加工貯蔵学Ⅰ	2			FK501			
		6	食品加工貯蔵学Ⅱ	2			FK601			
		5	食品加工実習Ⅰ			1		FK502		
		6	食品加工実習Ⅱ			1		FK602		
		7	醸造調味食品製造学	2				FK701		
		6	製菓・製パンの科学	2				FK603		
		7	製菓・製パン実習			1		FK702		
		5	食品包装	2				FK503		
		5	食品製造機械	2				FK504		
		6	食品開発論	2				FK604		
		7	食品開発実習			1		FK703		
		6	品質管理論	2				FK605		
小計			16	0	4					

FU 専門基礎分野 Understructure

FS 食品の成分と機能 Seibun

FE 栄養と健康 Eiyou

FA 食品と安全 Anzen

FK 食品の加工と貯蔵 Kakou

食品学科 科目別ナンバー表

＜フードサイエンスコース＞ 専門科目②

教育内容	記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
				講義	演習	実験 又は 実習		
専 門 科 目	食品と バイオ テクノロジー	FV	4	応用微生物学	2			FV401
			5	応用微生物学実験			1	FV501
			4	分子生物学	2			FV402
			5	バイオテクノロジー	2			FV502
			6	バイオテクノロジー実験			1	FV601
			小計			6	0	2
	理論と理 技の法	FC	2	調理学Ⅰ	2			FC202
			3	調理学Ⅱ	2			FC301
			1	基礎調理実習Ⅰ			1	FC101
			2	基礎調理実習Ⅱ			1	FC201
			3	応用調理実習			1	FC302
			小計			4	0	3
	流通食 品の情 報	FR	3	フードシステム論	2			FR301
			4	食品流通技術論	2			FR401
			4	食商品学	2			FR402
			7	マーケティング論	2			FR701
			6	食品表示と関連法規	2			FR601
			6	フードスペシャリスト論	2			FR602
	小計			12	0	0		
	食品分 析の 手法	FB	4	分析化学	2			FB401
			3	食品分析学	2			FB301
			4	機器分析学	2			FB402
			5	機器分析学実験			1	FB501
			5	食品官能評価・鑑別法	2			FB502
			小計			8	0	1
	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	FF	6	フードサービスビジネス論	2		
7				フードマネジメント論	2			FF701
7				簿記・会計論	2			FF702
7				経営学	2			FF703
5				フードコーディネーター論	2			FF501
6				フードコーディネーター実習			1	FF601
3				フランス語Ⅲ		1		FF301
4				フランス語Ⅳ		1		FF401
3				中国語Ⅲ		1		FF302
4				中国語Ⅳ		1		FF402
5				中国語コミュニケーションⅠ		1		FF503
6				中国語コミュニケーションⅡ		1		FF603
5				英語コミュニケーションⅠ		1		FF504
6				英語コミュニケーションⅡ		1		FF604
小計			10	8	1			
総合分 野		5~8	卒業研究			6	FM502	
		5・6	インターンシップ	2			FM501	
		6	科学英語(文献講読)	1			FM601	
		3・4	キャリアリサーチ	2			FM301	
		小計			5	0	6	
専門科目小計			103			24		

FV 食品とバイオテクノロジー Vaio

FC 調理の理論と技法 Chori

FR 食品の流通と情報 Ryutsu

FB 食品分析の手法 Bunseki

FF フードサービスビジネスと経営 Food/Foreign

FM 総合分野 Multidiscipline

食品学科 科目別ナンバー表

<フードビジネスコース> 専門科目①

教育内容		記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング	
					講義	演習	実験 又は 実習		
専 門 科 目	専門基礎分野	FU	2	生化学Ⅰ	2			FU201	
			3	生化学Ⅱ	2			FU301	
			4	生化学実験			1	FU401	
			3	生物有機化学	2			FU302	
			5	人体の構造と機能	2			FU501	
			3	微生物学概論	2			FU303	
			4	微生物学実験			1	FU402	
			小計				10	0	2
	専 門 分 野	食品の成分と機能	FS	2	食品学総論Ⅰ	2			FS201
				3	食品学総論Ⅱ	2			FS301
				3	食品学実験Ⅰ			1	FS302
				4	食品学実験Ⅱ			1	FS401
				4	食品学各論(植物性食品)	2			FS402
				3	食品学各論(動物性食品)	2			FS303
				5	食品機能論	2			FS501
				小計				10	0
		栄 養 と 健 康	FE	5	栄養学Ⅰ	2			FE501
				6	栄養学Ⅱ	2			FE601
				7	応用栄養学	2			FE701
				小計				6	0
食 品 と 安 全	FA	2	環境衛生学	2			FA201		
		3	食品衛生学Ⅰ	2			FA301		
		4	食品衛生学Ⅱ	2			FA401		
		4	食品衛生学実験Ⅰ			1	FA402		
		5	食品衛生学実験Ⅱ			1	FA501		
		5	食品添加物	2			FA502		
		小計				8	0	2	
食 品 の 加 工 と 貯 蔵	FK	5	食品加工貯蔵学Ⅰ	2			FK501		
		6	食品加工貯蔵学Ⅱ	2			FK601		
		5	食品加工実習Ⅰ			1	FK502		
		6	食品加工実習Ⅱ			1	FK602		
		7	醸造調味食品製造学	2			FK701		
		6	製菓・製パンの科学	2			FK603		
		7	製菓・製パン実習			1	FK702		
		5	食品包装	2			FK503		
		5	食品製造機械	2			FK504		
		6	食品開発論	2			FK604		
		7	食品開発実習			1	FK703		
		6	品質管理論	2			FK605		
		小計				16	0	4	

FU 専門基礎分野 Understructure

FS 食品の成分と機能 Seibun

FE 栄養と健康 Eiyou

FA 食品と安全 Anzen

FK 食品の加工と貯蔵 Kakou

食品学科 科目別ナンバー表

＜フードビジネスコース＞ 専門科目②

教育内容			記号	履修 学期	科目名	授業形態・単位数			ナンバリング
						講義	演習	実験 又は 実習	
専門 科目	専門分野	食品と バイオ テクノロジー	FV	4	応用微生物学	2			FV401
				5	応用微生物学実験			1	FV501
				4	分子生物学	2			FV402
				5	バイオテクノロジー	2			FV502
				6	バイオテクノロジー実験			1	FV601
				小計				6	0
		理論調 理と 技法	FC	2	調理学Ⅰ	2			FC202
				3	調理学Ⅱ	2			FC301
				1	基礎調理実習Ⅰ			1	FC101
				2	基礎調理実習Ⅱ			1	FC201
				3	応用調理実習			1	FC302
				7	創作メニュー実習			1	FC701
	小計				4	0	4		
	流通食 品の 情報	FR	3	フードシステム論	2			FR301	
			4	食品流通技術論	2			FR401	
			4	食商品学	2			FR402	
			7	マーケティング論	2			FR701	
			6	食品表示と関連法規	2			FR601	
			6	フードスペシャリスト論	2			FR602	
	小計				12	0	0		
食品分 析の 手法	FB	4	分析化学	2			FB401		
		3	食品分析学	2			FB301		
		4	機器分析学	2			FB402		
		5	機器分析学実験			1	FB501		
		5	食品官能評価・鑑別法	2			FB502		
		小計				8	0	1	
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	FF	6	フードサービスビジネス論	2			FF602	
			7	フードマネジメント論	2			FF701	
			7	簿記・会計論	2			FF702	
			7	経営学	2			FF703	
			5	フードコーディネーター論	2			FF501	
			6	フードコーディネーター実習			1	FF601	
			5	飲料サービス実習			1	FF502	
			3	フランス語Ⅲ		1		FF301	
			4	フランス語Ⅳ		1		FF401	
			3	中国語Ⅲ		1		FF302	
			4	中国語Ⅳ		1		FF402	
			5	中国語コミュニケーションⅠ		1		FF503	
			6	中国語コミュニケーションⅡ		1		FF603	
			5	英語コミュニケーションⅠ		1		FF504	
	6	英語コミュニケーションⅡ		1		FF604			
	小計				10	8	2		
	総合分野	FM	5~8	卒業制作			6	FM503	
			5・6	インターンシップ	2			FM501	
			6	科学英語(文献講読)	1			FM601	
			3・4	キャリアリサーチ	2			FM301	
小計				5	0	6			
専門科目小計					103	25			

FV 食品とバイオテクノロジー Vaio

FC 調理の理論と技法 Chori

FR 食品の流通と情報 Ryutsu

FB 食品分析の手法 Bunseki

FF フードサービスビジネスと経営 Food/Foreign

FM 総合分野 Multidiscipline