

食品学科 履修系統図 (カリキュラムツリー)

	1年次		2年次		3年次		4年次		食品学科 ディプロマ・ ポリシー	
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
専門基礎		生化学I 微生物学概論	生化学II 生化学実験 (A) 微生物学実験			人体の構造と機能			食品衛生管理業務に生かすことのできる食の安全に関する 専門的知識と技術、技能を身につけている	
健康と栄養			栄養学		応用栄養学					
食品の安全性		環境衛生学	食品衛生学I 食品衛生学実験	食品衛生学II 食品衛生学実験	食品添加物概論 食品添加物実験 (B) 品質管理論					
食品の成分と機能			食品学総論 食品学実験I 食品学各論 (植物性食品) 食品分析化学	食品学実験II (A) 食品学各論 (動物性食品) 機器分析学	食品機能論 機器分析学実験 (B)					
食品の加工と開発			発酵食品と食品バイオテクノロジー 食品加工貯蔵学 食品流通技術論	発酵食品と食品バイオテクノロジー実験 (E) 食品加工実習 食品加工ものづくり学 製菓・製パンの科学	食品開発論 食品包装 製菓・製パン実習 (F)	食品開発実習 (C)				
総合分野	フレッシュアーズセミナー (食の世界入門)		キャリアリサーチ		インターンシップ					食品技術者として食品産業界で活躍できる専門的知識と技術、技能を身につけている
	食品学科総合実習									
					フードスペシャリスト論 科学論文講読 (C) ゼミナール 卒業研究 (C)					
調理の理論と技法	基礎調理実習I 基礎調理実習II 調理学I	基礎調理実習II 調理学I	応用調理実習 (A) 調理学II 調理学実験 (A)				創作メニュー実習 (C)			
フードビジネスとコーディネート		フードシステム論	マーケティング論 フードコーディネート論		フードマネジメント 商品・店舗プランニング フードコーディネート実習 (B)					
食のコミュニケーションと評価		食と情報メディア			食とコミュニケーションデザイン 食品官能評価 食品表示 フードサービス実習 (B)	食嗜好演習 (C)				
共通科目	食生活論 食と環境 食と健康 リテラシー 自己表現法 日本国憲法 科学の基礎 化学 有機化学 生物学 体育実技 英語I フランス語I 中国語I 韓国語I スポーツレクリエーション 情報処理演習I	食文化概論 経済学 倫理学 化学実験 保健体育 英語II フランス語II 中国語II 韓国語II	統計学 英会話I 英会話II		スポーツ生理学 社会学 必修 選択必修 選択 専門分野 選択必修 ①群 (以下から4単位) 生化学実験、応用調理実習、食品学実験II、調理学実験 ②群 (以下から6単位) 機器分析学実験、食品添加物実験、フードコーディネーター実習、 フードサービス実習、発酵食品と食品バイオテクノロジー実験、製菓・製パン実習 ③群 (以下から5単位) 卒業研究、食品開発実習、創作メニュー実習、食嗜好演習、科学論文講読					
			情報処理演習II		地域連携プロジェクト					
取得可能な資格			・MOS試験 ・家庭料理技能検定 ・和食アドバイザー検定		・フードスペシャリスト ・フードサイエンティスト ・フードコーディネーター3級 ・HACCP管理者 ・食品微生物検査技士 ・官能評価士		・食品衛生管理者 (任用資格) ・食品衛生監視員 (任用資格) ・食品表示検定			

健康栄養学部 ディプロマ・ポリシー
 ・健康・栄養・食品に関する専門的知識と技術、技能を身につけている
 ・大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている
 ・実践して得られた結果を科学的 (記録・予測・制御) に考察し、合理性をもって論文やレポートにまとめることができる