

食品学科 科目別ナンバー表

共通科目

| 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 | | |
| 共通科目 | 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 | CF | 1 | 科学の基礎 | 2 | | | CF101 | |
| | | | 1 | リテラシー(演習を含む) | 1 | | | CF102 | |
| | | | 小計 | | | 3 | 0 | 0 | |
| | 教養分野 | 人文科学 | CC | 1 | 自己表現法 | 2 | | | CC101 |
| | | | | 2 | 食文化概論 | 2 | | | CC201 |
| | | | | 6 | 心理学 | 2 | | | CC601 |
| | | | | 6 | 文学 | 2 | | | CC602 |
| | | | | 小計 | | | 8 | 0 | 0 |
| | | 社会科学 | CS | 1 | 日本国憲法 | 2 | | | CS101 |
| | | | | 2 | 経済学 | 2 | | | CS201 |
| | | | | 5 | 社会学 | 2 | | | CS501 |
| | | | | 2 | 倫理学 | 2 | | | CS202 |
| | | | | 小計 | | | 8 | 0 | 0 |
| | | 自然科学 | CN | 1 | 化学 | 2 | | | CN101 |
| | | | | 2 | 化学実験 | | | 1 | CN201 |
| | | | | 1 | 生物学 | 2 | | | CN102 |
| | | | | 1 | 有機化学 | 2 | | | CN103 |
| | | | | 3 | 統計学 | 2 | | | CN301 |
| | | | | 小計 | | | 8 | 0 | 1 |
| | 情報分野 | CI | 1・2 | 情報処理演習Ⅰ | | 2 | | CI101 | |
| | | | 3・4 | 情報処理演習Ⅱ | | 2 | | CI301 | |
| | | | 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 | |
| | | | 5 | スポーツ生理学 | 2 | | | CH501 | |
| | | | 6 | スポーツ栄養学 | 2 | | | CH601 | |
| | | | 1 | 体育実技 | | | 1 | CH101 | |
| 1・2 | | | スポーツ・リクリエーション | | | 1 | CH102 | | |
| 小計 | | | 6 | 0 | 2 | | | | |
| 外国語分野 | CL | 1 | 英語Ⅰ | | 1 | | CL101 | | |
| | | 2 | 英語Ⅱ | | 1 | | CL201 | | |
| | | 3 | 英会話Ⅰ | | 1 | | CL301 | | |
| | | 4 | 英会話Ⅱ | | 1 | | CL401 | | |
| | | 1 | ※フランス語Ⅰ | | 1 | | CL102 | | |
| | | 2 | ※フランス語Ⅱ | | 1 | | CL202 | | |
| | | 1 | ※中国語Ⅰ | | 1 | | CL103 | | |
| | | 2 | ※中国語Ⅱ | | 1 | | CL203 | | |
| | | 1 | ※韓国語Ⅰ | | 1 | | CL104 | | |
| | | 2 | ※韓国語Ⅱ | | 1 | | CL204 | | |
| | | 小計 | | | 0 | 10 | 0 | | |
| 社会貢献分野 | CV | 2~8 | 地域連携プロジェクト | | | 2 | CV201 | | |
| | | 小計 | | | 0 | 0 | 2 | | |
| 共通科目小計 | | | | | 39 | 14 | 5 | | |

| | | | | | |
|----|----|------------------|----|------|-----------------|
| C | 共通 | Common | CN | 自然科学 | Natural Science |
| CK | 基幹 | Key Subject | CI | 情報 | Information |
| CC | 人文 | Cultural Science | CH | 保健 | Health |
| CS | 社会 | Social Science | CL | 外国語 | Language |
| CF | 基礎 | Fundamentals | CV | 社会貢献 | Volunteer |

食品学科 科目別ナンバー表

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 | FF | 2 | 生化学Ⅰ | 2 | | | FF211 | | |
| | | | 3 | 生化学Ⅱ | 2 | | | FF311 | | |
| | | | 3 | 生化学実験 | | | 2 | | FF312 | |
| | | | 2 | 微生物学概論 | 2 | | | | FF221 | |
| | | | 3 | 微生物学実験 | | | 2 | | FF321 | |
| | | | 5 | 人体の構造と機能 | 2 | | | | FF531 | |
| | | | 小計 | | | 8 | 0 | 4 | | |
| | 専門分野 | 健康と 栄養 | FN | 3 | 栄養学 | 2 | | | FN311 | |
| | | | | 5 | 応用栄養学 | 2 | | | FN511 | |
| | | | | 小計 | | | 4 | 0 | 0 | |
| | | 食品の 安全性 | FS | 2 | 環境衛生学 | 2 | | | FS211 | |
| | | | | 3 | 食品衛生学Ⅰ | 2 | | | FS311 | |
| | | | | 4 | 食品衛生学Ⅱ | 2 | | | FS411 | |
| | | | | 4 | 食品衛生学実験 | | | 2 | | FS412 |
| | | | | 5 | 食品添加物概論 | 2 | | | | FS521 |
| | | | | 6 | 食品添加物実験 | | | 2 | | FS621 |
| | | | | 6 | 品質管理論 | 2 | | | | FS631 |
| | | 小計 | | | 10 | 0 | 4 | | | |
| | | 食品の 成分と 機能 | FI | 3 | 食品学総論 | 2 | | | FI311 | |
| | | | | 3 | 食品学実験Ⅰ | | | 2 | | FI312 |
| | | | | 4 | 食品学実験Ⅱ | | | 2 | | FI411 |
| | | | | 3 | 食品学各論(植物性食品) | 2 | | | | FI321 |
| | | | | 4 | 食品学各論(動物性食品) | 2 | | | | FI421 |
| | | | | 3 | 食品分析化学 | 2 | | | | FI331 |
| | | | | 4 | 機器分析学 | 2 | | | | FI431 |
| | | | | 5 | 機器分析学実験 | | | 2 | | FI531 |
| | | | | 6 | 食品機能論 | 2 | | | | FI611 |
| 小計 | | | 12 | 0 | 6 | | | | | |

FF 専門基礎分野

FN 栄養と健康

FS 食品の安全性

FI 食品の成分と機能

FP 食品の加工と開発

FC 調理の理論と技法

FB フードサービスビジネスとコーディネート

FE 食のコミュニケーションと評価

FM 総合分野

Food, **F**undamentals

Food, **N**utrition

Food, **S**afety

Food, **I**ngredients

Food, **P**rocessing

Food, **C**ooking

Food, **B**usiness

Food, **E**valuation

Food, **M**ultidiscipline

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 | 食品の加工と開発 | FP | 4 | 発酵食品と食品バイオテクノロジー | 2 | | | FP411 | |
| | | | | 5 | 発酵食品と食品バイオテクノロジー実験 | | | 2 | FP511 | |
| | | | | 4 | 食品加工貯蔵学 | 2 | | | FP421 | |
| | | | | 5 | 食品加工実習 | | | 2 | FP521 | |
| | | | | 5 | 食品加工ものづくり学 | 2 | | | FP531 | |
| | | | | 6 | 食品開発論 | 2 | | | FP631 | |
| | | | | 7 | 食品開発実習 | | | 2 | FP731 | |
| | | | | 4 | 食品流通技術論 | 2 | | | FP441 | |
| | | | | 6 | 食品包装 | 2 | | | FP641 | |
| | | | | 5 | 製菓・製パンの科学 | 2 | | | FP551 | |
| | | | | 6 | 製菓・製パン実習 | | | 2 | FP651 | |
| | | | | | 小計 | | 14 | 0 | 8 | |
| | | 調理の理論と技法 | FC | 1 | 基礎調理実習Ⅰ | | | | 1 | FC111 |
| | | | | 2 | 基礎調理実習Ⅱ | | | | 1 | FC211 |
| | | | | 3 | 応用調理実習 | | | | 2 | FC311 |
| | | | | 2 | 調理学Ⅰ | 2 | | | | FC212 |
| | | | | 3 | 調理学Ⅱ | 2 | | | | FC312 |
| | | | | 4 | 調理学実験 | | | | 2 | FC411 |
| | | | | 7 | 創作メニュー実習 | | | | 2 | FC711 |
| | | | | | | | 小計 | 4 | 0 | 8 |
| | | フードビジネスとコーディネート | FB | 2 | フードシステム論 | 2 | | | | FB211 |
| | 3 | | | マーケティング論 | 2 | | | | FB321 | |
| | 5 | | | フードマネジメント | 2 | | | | FB521 | |
| | 6 | | | 商品・店舗プランニング | 2 | | | | FB621 | |
| | 4 | | | フードコーディネータ論 | 2 | | | | FB431 | |
| | 6 | | | フードコーディネータ実習 | | | | 2 | FB631 | |
| | | | | 小計 | 10 | 0 | 2 | | | |
| | 食のコミュニケーションと評価 | FE | 2 | 食と情報メディア | 2 | | | | FE211 | |
| | | | 6 | 食とコミュニケーションデザイン | 2 | | | | FE611 | |
| | | | 5 | 食品官能評価 | 2 | | | | FE521 | |
| | | | 7 | 食嗜好演習 | | | 1 | | FE721 | |
| | | | 6 | 食品表示 | 2 | | | | FE631 | |
| | | | 5 | フードサービス実習 | | | | 2 | FE541 | |
| | | | | 小計 | 8 | 1 | 2 | | | |
| | 総合分野 | FM | 1 | フレッシュャーズセミナー(食の世界入門) | | | 1 | | FM111 | |
| | | | 4 | キャリアリサーチ | 2 | | | | FM411 | |
| | | | 5・6 | インターンシップ | 2 | | | | FM511 | |
| | | | 1~8 | 食品学科総合実習 | | | | 2 | FM121 | |
| | | | 5 | フードスペシャリスト論 | 2 | | | | FM531 | |
| | | | 6 | 科学論文講読 | 2 | | | | FM641 | |
| | | | 5~8 | ゼミナール | | | 2 | | FM551 | |
| | | | 5~8 | 卒業研究 | | | | 4 | FM561 | |
| | | | 小計 | 16 | 4 | 6 | | | | |
| 専門科目小計 | | | | | | 86 | 5 | 40 | | |

FF 専門基礎分野

FN 栄養と健康

FS 食品の安全性

FI 食品の成分と機能

FP 食品の加工と開発

FC 調理の理論と技法

FB フードサービスビジネスとコーディネート

FE 食のコミュニケーションと評価

FM 総合分野

Food, Fundamentals

Food, Nutrition

Food, Safety

Food, Ingredients

Food, Processing

Food, Cooking

Food, Business

Food, Evaluation

Food, Multidiscipline